

**INFORME DE AUTOEVALUACIÓN CON FINES DE RENOVACIÓN DE ACREDITACIÓN
PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**



Presentado a consideración del
CONSEJO NACIONAL DE ACREDITACIÓN (CNA)
MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Por
Carlos Javier Prasca
Rector

Esperanza Flórez Fernández
Decana Facultad de Nutrición y Dietética

UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO
PUERTO COLOMBIA, 28 DE MAYO DE 2019

CONSEJO SUPERIOR

Eduardo Verano de la Rosa
Presidente

José Penso Alcieri
Representante de Presidencia de la República

José Maximiliano Gómez Torres
Representante del Ministerio de Educación Nacional

Guillermo Rodríguez
Representante de los Exrectores

Danilo Hernández
Representante de Directivas Académicas

Roberto Figueroa
Representante de los docentes

Leyton Daniel Barrios Torres
Representante de los egresados

William Luengas Cuello
Representante de los egresados (suplente)

CONSEJO ACADÉMICO

Marcela Cuellar Sánchez
Presidente

Álvaro González
Vicerrector de Bienestar

Luis Carlos Gutiérrez
Vicerrector de Investigación, Extensión y Proyección Social

Marcela Cuéllar
Vicerrectora(e) de Docencia

Maryluz Stevenson
Vicerrectora Administrativo y Financiero

José Henao
Decano Facultad de Ciencias de la Educación

Alberto Moreno
Decano Facultad de Ciencias Básicas

Álvaro Bermejo
Decano Facultad de Bellas Artes

Víctor Vacca
Decano Facultad de Ingeniería

Miriam Fontalvo
Decana Facultad de Química y Farmacia

Marcela Cuéllar
Decana Facultad de Arquitectura

Lena Roderó Acosta
Decana Facultad de Ciencias Jurídicas

Luis Alarcón
Decano Facultad de Ciencias Humanas

Elcira Solano
Decana Facultad Ciencias Económicas

Esperanza Flórez
Decana Facultad de Nutrición y Dietética

Roberto Henríquez Noriega
Secretario General

Pedro Castellón
Representante de Docentes

Pedro García
Representante de Docentes

COMITÉ GENERAL DE AUTOEVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE PROGRAMAS

Marcela Cuellar Sánchez

Vicerrector de Docencia (e) – Director del Comité

Maryluz Stevenson Del Vecchio

Rectora – Responsable del proceso de Autoevaluación

Luis Carlos Gutiérrez Moreno

Vicerrector de Investigación, Extensión y Proyección Social

Alvaro González Águilar

Vicerrector de Bienestar

Maryluz Stevenson Del Vecchio

Vicerrector Administrativo y Financiero

Yussy Arteta Peña

Jefe de la Oficina de Planeación

Graciela Annie Angulo Ramos

Jefe Departamento de Calidad Integral en la Docencia

Adolfo Estrada Berdugo

Jefe Departamento de Biblioteca

Carlos Díaz Uribe

Jefe Departamento de Posgrado

TABLA DE CONTENIDO

	Pag.
INTRODUCCION	24
CONTEXTO INSTITUCIONAL	25
RESEÑA HISTÓRICA DE LA UNIVERSIDAD	25
NATURALEZA JURÍDICA	28
MISIÓN INSTITUCIONAL.....	28
VISIÓN INSTITUCIONAL	29
PRINCIPIOS GENERALES.....	29
VALORES ÉTICOS.....	29
ASPECTOS GENERALES DEL PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	30
RESEÑA HISTÓRICA	30
MARCO LEGAL.....	33
INFORMACIÓN BÁSICA DEL PROGRAMA.....	34
MISIÓN DEL PROGRAMA.....	34
VISIÓN DEL PROGRAMA.....	34
PROPÓSITOS DE FORMACIÓN, COMPETENCIAS Y PERFILES DEFINIDOS DEL PROGRAMA.....	35
PROPÓSITO DE FORMACIÓN DEL PROGRAMA	35
Competencias.....	35
PERFILES DE FORMACIÓN.....	36
Perfil Ocupacional	36
Perfil Profesional	37
PLAN DE ESTUDIO REPRESENTADO EN CRÉDITOS ACADÉMICOS	37
POBLACION ESTUDIANTIL DEL PROGRAMA.....	38
PLANTA DOCENTE.....	39
NUMERO DE EGRESADOS Y GRADUADOS	40
INVESTIGACIÓN EN EL PROGRAMA.....	41
Recursos académicos, bibliográficos e informáticos	44
EXPERIENCIAS SIGNIFICATIVAS DEL PROGRAMA DURANTE LA ACREDITACIÓN	47
AVANCES SIGNIFICATIVOS DEL PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA PARA MANTENER LAS FORTALEZAS Y MEJORAR LAS RECOMENDACIONES RECONOCIDAS EN LA RESOLUCIÓN No. 2531, DE 25 DE FEBRERO, 2014, POR MEDIO DEL CUAL SE OTORGA LA ACREDITACIÓN DE ALTA CALIDAD.	62
METODOLOGIA DEL PROCESO DE AUTOEVALUACIÓN.....	79
OBJETIVOS.....	79
Objetivo General.....	79
Objetivos Específicos	79
DESCRIPCIÓN DE LA METODOLOGÍA	79
Planeación y capacitación.....	80

Ponderación	81
Recolección de información	83
Consulta y análisis de la información	83
Valoración	84
Construcción de plan de mejoramiento.....	84
Redacción del informe	84
Socialización	84
Seguimiento y monitoreo al plan de mejoramiento.....	85
FUENTES DE INFORMACIÓN	85
Fuentes Documentales	85
Fuentes no Documentales	86
MÉTODOS DE PONDERACIÓN Y GRADACIÓN.....	86
VALORACIÓN.....	87
RESULTADOS DEL PROCESO DE AUTOEVALUACIÓN DEL PROGRAMA	89
1. FACTOR 1. MISIÓN, PROYECTO INSTITUCIONAL Y DE PROGRAMA	89
1.1. CARACTERÍSTICA No.1. MISIÓN, VISIÓN Y PROYECTO INSTITUCIONAL.....	89
1.2. CARACTERÍSTICA No. 2. PROYECTO EDUCATIVO DEL PROGRAMA – PEP	94
1.3. CARACTERÍSTICA No. 3. RELEVANCIA ACADÉMICA Y PERTINENCIA SOCIAL DEL PROGRAMA.....	96
2. FACTOR 2. ESTUDIANTES.....	103
2.1. CARACTERÍSTICA No. 4. MECANISMOS DE SELECCIÓN E INGRESO.....	103
2.2. CARACTERÍSTICA No. 5. ESTUDIANTES ADMITIDOS Y CAPACIDAD INSTITUCIONAL 106	
2.3. CARACTERÍSTICA No. 6. PARTICIPACIÓN EN ACTIVIDADES DE FORMACIÓN INTEGRAL.....	115
2.4. CARACTERÍSTICA No. 7. REGLAMENTOS ESTUDIANTIL Y ACADÉMICO.....	120
3. FACTOR 3. PROFESORES.....	125
3.1. CARACTERÍSTICA No. 8. SELECCIÓN, VINCULACIÓN Y PERMANENCIA DE PROFESORES.....	126
3.2. CARACTERÍSTICA No. 9. ESTATUTO PROFESORAL	129
3.3. CARACTERÍSTICA No. 10. NÚMERO, DEDICACIÓN, NIVEL DE FORMACIÓN DE LOS PROFESORES Y EXPERIENCIA DE LOS PROFESORES.....	133
3.4. CARACTERÍSTICA No. 11. DESARROLLO PROFESORAL.....	138
3.5. CARACTERÍSTICA No. 12. ESTÍMULOS A LA DOCENCIA, INVESTIGACIÓN, CREACIÓN ARTÍSTICA Y CULTURAL, EXTENSIÓN O PROYECCIÓN SOCIAL Y A LA COOPERACIÓN INTERNACIONAL	141

3.6.	CARACTERÍSTICA No. 13. PRODUCCIÓN, PERTINENCIA, UTILIZACIÓN E IMPACTO DE MATERIAL DOCENTE.....	144
3.7.	CARACTERÍSTICA No. 14. REMUNERACIÓN POR MÉRITOS.	146
3.8.	CARACTERÍSTICA No. 15. EVALUACIÓN DE PROFESORES.....	147
4.	FACTOR 4. PROCESOS ACADÉMICOS	151
4.1.	CARACTERÍSTICA No. 16. INTEGRALIDAD DEL CURRÍCULO.	151
4.2.	CARACTERÍSTICA No. 17. FLEXIBILIDAD DEL CURRÍCULO	157
4.3.	CARACTERÍSTICA No. 18. INTERDISCIPLINARIEDAD	167
4.4.	CARACTERÍSTICA No. 19. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE.....	171
4.5.	CARACTERÍSTICA No. 20. SISTEMA DE EVALUACIÓN DE ESTUDIANTES.	177
4.6.	CARACTERÍSTICA No. 21. TRABAJOS DE LOS ESTUDIANTES.	180
4.7.	CARACTERÍSTICA No. 22. EVALUACIÓN Y AUTORREGULACIÓN DEL PROGRAMA. ..	182
4.8.	CARACTERÍSTICA No. 23. EXTENSIÓN Y PROYECCIÓN SOCIAL.	185
4.9.	CARACTERÍSTICA No. 24. RECURSOS BIBLIOGRÁFICOS	193
4.10.	CARACTERÍSTICA No.25. RECURSOS INFORMÁTICOS Y DE COMUNICACIÓN.....	197
5.	FACTOR 5. VISIBILIDAD NACIONAL E INTERNACIONAL	212
5.1.	CARACTERÍSTICA No 27. INSERCIÓN DEL PROGRAMA EN CONTEXTOS ACADÉMICOS NACIONALES E INTERNACIONALES.....	212
5.2.	CARACTERÍSTICA No.28 RELACIONES EXTERNAS DE PROFESORES Y ESTUDIANTES 223	
6.	FACTOR 6. FORMACIÓN PARA LA INVESTIGACIÓN Y CREACIÓN ARTÍSTICA Y CULTURAL 237	
6.1.	CARACTERÍSTICA No. 29. FORMACIÓN PARA LA INVESTIGACIÓN Y LA CREACIÓN ARTÍSTICA Y CULTURAL.....	239
6.2.	CARACTERÍSTICA No. 30. COMPROMISO CON LA INVESTIGACIÓN Y LA CREACIÓN ARTÍSTICA Y CULTURAL.....	250
7.	FACTOR 7. BIENESTAR UNIVERSITARIO	259
7.1	CARACTERÍSTICA No. 31. POLÍTICAS, PROGRAMAS Y SERVICIOS DE BIENESTAR UNIVERSITARIO.....	259
7.2.	CARACTERÍSTICA No. 32. PERMANENCIA Y RETENCIÓN ESTUDIANTIL.	274
8.	FACTOR 8. ORGANIZACIÓN, ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN.....	282
8.1.	CARACTERÍSTICA No. 33. ORGANIZACIÓN, ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN DEL PROGRAMA	282
8.2.	CARACTERÍSTICA No. 34. SISTEMAS DE COMUNICACIÓN E INFORMACIÓN.....	288
8.3.	CARACTERÍSTICA No. 35. DIRECCIÓN DEL PROGRAMA.....	293
9.	FACTOR 9. FACTOR IMPACTO DE LOS EGRESADOS EN EL MEDIO	299
9.1.	CARACTERÍSTICA Nª 36. SEGUIMIENTO DE LOS EGRESADOS	299

9.2.	CARACTERÍSTICA No. 37. IMPACTO DE LOS EGRESADOS EN EL MEDIO SOCIAL Y ACADÉMICO	309
10.	FACTOR 10. RECURSOS FÍSICOS Y FINANCIEROS	313
10.1.	CARACTERÍSTICA No. 38. RECURSOS FÍSICOS.....	313
10.2.	CARACTERÍSTICA No. 39. PRESUPUESTO DEL PROGRAMA.	332
10.3.	CARACTERÍSTICA No. 40. ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS.....	338
	JUICIO EXPLÍCITO SOBRE LA CALIDAD GLOBAL DEL PROGRAMA.....	341

LISTA DE TABLAS

	Pag.
Tabla 1 Datos básicos del Programa de Nutrición y Dietética.....	34
Tabla 2 Tabla Plan de Estudio por Componentes de Formación y Créditos Académicos.....	37
Tabla 3 Tasa de deserción y retención Programa Nutrición y Dietética con relación al referente Nacional, periodo (2013-2 – 2017-2)	38
Tabla 4 Docentes propios y prestadores de servicio al Programa de Nutrición y Dietética, por formación y dedicación.....	39
Tabla 5 Número de graduados del Programa de Nutrición y Dietética, periodo 2013 al 2018-I ...	41
Tabla 6 Categorización ante COLCIENCIAS de grupos de investigación.....	42
Tabla 7 Espacios Físicos Universidad del Atlántico.....	44
Tabla 8 Laboratorios específicos del Programa de Nutrición y Dietética.	45
Tabla 9 Colección Impresa, Programa de Nutrición y Dietética	45
Tabla 10 Colección Electrónica: distribución.....	46
Tabla 11 Inversiones realizadas para la adquisición de material bibliográfico 2013-2018.....	47
Tabla 12 Componentes de la Biblioteca Digital	47
Tabla 13 Producción consolidada de los grupos de investigación que apoyan al Programa de Nutrición y Dietética.....	48
Tabla 14 Proyectos de investigación del programa en convocatorias internas para el desarrollo de trabajos investigativos.....	48
Tabla 15 Estudiantes beneficiados por el programa institucional Jóvenes Investigadores	50
Tabla 16 Convenios interinstitucionales suscritos por la Universidad del Atlántico en el ámbito internacionales que aplican para la Facultad.....	51
Tabla 17 Resultados SABER PRO 2013 – 2018 del programa de Nutrición y Dietética. Pruebas genéricas.....	52
Tabla 18 Estudiantes Destacados Mejor Saber Pro Nacional.....	53
Tabla 19 . Oferta Académica a nivel de posgrado del Programa de Nutrición Y Dietética.....	54
Tabla 20 Actividades de Extensión y Proyección Social del Programa de Nutrición y Dietética .	55
Tabla 21 Estadísticas de atención en actividades de alimentación y nutrición en las áreas de Nutrición Pública y Clínica por grupos etáreos.....	61
Tabla 22 Asignación Académica de Docentes Tiempo Completo y Tiempo Completo Ocasional.	64
Tabla 23 Tasa de Deserción y Retención del programa de Nutrición y Dietética, periodo 2013-1 – 2017-2.....	66
Tabla 24 Interacción, visibilidad y movilidad del Programa de Nutrición y Dietética con comunidades homólogas Internacionales.....	67
Tabla 25 Interacción, visibilidad y movilidad del Programa de Nutrición y Dietética con comunidades homólogas, Nacionales y Locales.	68
Tabla 26 Estudiantes del Programa de Nutrición y Dietética en modalidad de intercambio entrante y saliente.	69
Tabla 27 Interacción, Visibilidad y Movilidad de los Estudiantes del Programa de Nutrición y Dietética con comunidades homologas Nacionales y Locales pertenecientes al Semillero GINHUM.....	70

Tabla 28 Interacción, Visibilidad y Movilidad De Los Estudiantes Del Programa De Nutrición y Dietética con comunidades homologas Nacionales y Locales pertenecientes al Semillero ALFA.	72
Tabla 29 Proyectos de adecuación, dotación y construcción de infraestructura requeridos por el Programa de Nutrición y Dietética	76
Tabla 30. Ponderación de Factores	81
Tabla 31 Ponderación de Características	81
Tabla 32 Escala de Ponderación, Grados de Importancia y Valores	87
Tabla 33 Criterios para la Valoración Cualitativa.....	87
Tabla 34 Escala de Valoración Cuantitativa.....	88
Tabla 35 Comparativo de la Misión Institucional y del Programa de Nutrición y Dietética.....	89
Tabla 36 Análisis de la correspondencia de los objetivos del Programa con la Misión Institucional y sus evidencias.....	90
Tabla 37 Políticas, Normas y procedimientos para facilitar el ingreso y permanencia de los estudiantes que evidencian dificultades económicas	91
Tabla 38 Política, Normas, Procedimientos y Programas que permiten el acceso a la educación superior sin discriminación	93
Tabla 39 Calificación de la Característica No. 1. Misión, Visión y Proyecto Institucional	93
Tabla 40 Calificación de la Característica No. 2. Proyecto Educativo del Programa – PEP –.....	95
Tabla 41 Pertinencia del programa con el cumplimiento de las políticas de estado.	96
Tabla 42 Ingreso y tasa de cotizantes por nivel de formación por año de los graduandos del Programa de Nutrición y Dietética de la Universidad del Atlántico 2012 – 2016.....	98
Tabla 43 Calificación de la característica No. 3. Relevancia académica y pertinencia social del Programa	100
Tabla 44 Calificación del Factor 1. MISIÓN, PROYECTO INSTITUCIONAL Y DE PROGRAMA.....	101
Tabla 45 Estructura del Examen de Admisión	104
Tabla 46 Estadística de estudiantes inscritos y admitidos Programa de Nutrición y Dietética 2015-2018-1	105
Tabla 47 Calificación de la característica No. 4. Mecanismos de selección e ingreso	106
Tabla 48 Nivel de formación y experiencia de docentes asesores de prácticas formativas.....	112
Tabla 49 Valoración de la característica No. 5. Estudiantes admitidos y capacidad institucional	114
Tabla 50 Atenciones en Bienestar Universitario a estudiantes de Nutrición y Dietética 2013-2017	117
Tabla 51 Promoción que hace el Programa de Nutrición y Dietética para que los estudiantes participen en las actividades de formación integral	118
Tabla 52 Valoración de la característica No. 6. Participación de actividades de formación integral	119
Tabla 53 Valoración característica No. 7 Reglamento estudiantil y académico.....	123
Tabla 54 Juicio Valorativo del Factor No. 2 Estudiantes.....	124
Tabla 55 Profesores contratos en concursos de méritos 2014 y 2015	127
Tabla 56 Resumen de Calificación de la característica No. 8	128
Tabla 57 Categoría de los docentes del Programa de Nutrición y Dietética	130
Tabla 58 Participación de docentes en Órganos de Dirección	131

Tabla 59 Resumen de calificación de la Característica No. 9.	132
Tabla 60 Docentes propios y prestadores de servicio al Programa de Nutrición y Dietética, por formación y dedicación.....	133
Tabla 61 Cifras de docentes con dedicación a las actividades misionales del Programa y otras actividades.....	135
Tabla 62 Resumen de Calificación de la característica No. 10.....	138
Tabla 63 Número de profesores del Programa que han participado los últimos 5 años en programas de desarrollo profesoral o han recibido apoyo a capacitación y actualización como resultado de las políticas institucionales	139
Tabla 64. Resumen de Calificación de la característica No. 11	141
Tabla 65 Resumen de Calificación de la Característica No. 12.....	143
Tabla 66 Resumen de Calificación de la Característica No. 13	145
Tabla 67 Resumen de Calificación de la Característica No. 14	147
Tabla 68 Promedio de Evaluación Docente del Programa de Nutrición y Dietética periodo 20132 al 20171	148
Tabla 69 Resumen de calificación de la característica No. 15	149
Tabla 70 Valoración Integral Del Factor 3. Docentes	150
Tabla 71 Plan de estudio por componentes de formación.....	152
Tabla 72 Contenido del componente de formación electivo.....	153
Tabla 73 Resultados SABER PRO 2013 – 2018 del Programa de Nutrición y Dietética. Pruebas genéricas.....	154
Tabla 74 Resultados saber pro 2012 – 2016 del Programa. Pruebas Específicas.....	155
Tabla 75 Valoración característica No. 16. Integralidad del currículo	156
Tabla 76 Electivas de profundización por competencia y grupo de investigación, periodo 2017 – 2018	158
Tabla 77 Electivas con número de créditos.....	158
Tabla 78 Convenios activos de cooperación internacional de la Universidad del Atlántico relacionados por la Oficina de Relaciones Interinstitucionales e Internacionales (ORII) al servicio del Programa de Nutrición y Dietética.	161
Tabla 79 Valoración Característica No. 17. Flexibilidad del Currículo.....	166
Tabla 80 Participación estudiantil en actividades culturales, deportivas y talleres de formación extracurricular	168
Tabla 81 Valoración Característica No. 18. Interdisciplinariedad	170
Tabla 82 Tasa de deserción y retención Programa Nutrición y Dietética periodo con relación al referente al referente nacional 2013-2017.....	174
Tabla 83 Valoración de la característica No. 19. Metodología de enseñanza y aprendizaje	176
Tabla 84 Valoración de la Característica No. 20. Sistema de evaluación de estudiantes	179
Tabla 85 Valoración Característica No. 21. Trabajos De Estudiantes	182
Tabla 86 Valoración Característica No.22. Evaluación y autorregulación del Programa	184
Tabla 87 Participación de actividades de extensión y proyección del Programa de Nutrición y Dietética en los últimos 5 años.....	186
Tabla 88 Valoración Característica No. 23. Extensión o proyección social	192
Tabla 89 Colección impresa: Programa de Nutrición Y Dietética	194
Tabla 90 Colección Impresa: Estadísticas Del Programa De Nutrición Y Dietética.....	195

Tabla 91 Colección electrónica: estadísticas del Programa de nutrición y dietética	196
Tabla 92 Inversiones 2013-2017	196
Tabla 93 Valoración Característica No. 24. Recursos Bibliográficos	197
Tabla 94 Relación de los sistemas de información a disposición del Programa	198
Tabla 95 Salas de informática de la Universidad del Atlántico	199
Tabla 96 Valoración Característica No. 25. Recursos informáticos y de comunicación	200
Tabla 97 Recursos de Apoyo Docente	205
Tabla 98 Escenarios de prácticas y convenios docente-asistencial.....	206
Tabla 99 Valoración Característica No. 26. Recursos de apoyo docente	207
Tabla 100 Juicio de Valor del Factor 4	210
Tabla 101 Relación de Programas académicos de Nutrición y Dietética en Colombia	213
Tabla 102 Relación de Programas académicos de Nutrición y Dietética en el contexto internacional.....	214
Tabla 103 Convenios Nacionales e Internacionales aplicables al Programa de Nutrición y Dietética.....	216
Tabla 104 Convenios de docencia servicio del Programa de Nutrición y Dietética	219
Tabla 105 Inversión efectiva realizada por la Universidad del Atlántico con fines de internacionalización	220
Tabla 106 Actividades de generación de impacto articuladas a las áreas de formación del Programa de Nutrición y Dietética	221
Tabla 107 Calificación de la característica No. 27. Inserción del programa en contextos académicos nacionales e internacionales.....	222
Tabla 108 Estudiantes del Programa de Nutrición y Dietética en modalidad de intercambio entrante	223
Tabla 109. Estudiantes del Programa de Nutrición y Dietética en modalidad de intercambio saliente.....	223
Tabla 110. Interacción, visibilidad y movilidad del Programa de Nutrición y Dietética con comunidades homólogas Internacionales.....	224
Tabla 111. Interacción, visibilidad y movilidad del Programa de Nutrición y Dietética con comunidades homólogas, Nacionales y Locales.	225
Tabla 112. Interacción, visibilidad y movilidad de los estudiantes del Programa de Nutrición y Dietética con comunidades homologas nacionales y locales pertenecientes al semillero GINHUM.....	227
Tabla 113. Interacción, visibilidad y movilidad de los estudiantes del Programa de Nutrición y Dietética con comunidades homologas nacionales y locales pertenecientes al semillero ALFA.	231
Tabla 114 Calificación de la característica No. 28. Relaciones externas de profesores y estudiantes	235
Tabla 115 Calificación del factor 5. Visibilidad nacional e internacional	236
Tabla 116 Disciplinas en el ámbito investigativo y semestre en el cual son desarrolladas.	239
Tabla 117 Productos de investigación generados en la electiva de Redacción de Artículo Científico	240
Tabla 118 Principales convenios con instituciones y su finalidad	241
Tabla 119 Estudiantes beneficiados por el programa institucional investigadores jóvenes	247

Tabla 120 Resumen de la calificación de la característica No. 29.....	248
Tabla 121 Docentes miembros de los grupos de investigación de la Facultad de Nutrición y Dietética.....	251
Tabla 122 Proyectos de investigación de la Facultad de Nutrición y Dietética seleccionados en convocatorias internas para el desarrollo de trabajos investigativos en la Universidad del Atlántico	252
Tabla 123 Producción consolidada de los grupos de investigación que apoyan al Programa de Nutrición y Dietética.....	253
Tabla 124 Equipos adquiridos, especificación técnica y costo de adquisición por parte del grupo de investigación GRIINSAN.....	254
Tabla 125 Calificación de la característica No. 30. Compromiso con la investigación y la creación artística y cultural	256
Tabla 126 Valoración integral factor 6. Investigación, innovación y creación artística y cultural	257
Tabla 127 Políticas institucionales de bienestar universitario	259
Tabla 128 Componentes del estatuto de bienestar universitario	260
Tabla 129 Secciones funcionales de Vicerrectoría de Bienestar Universitario	263
Tabla 130 Programas y proyectos de las secciones funcionales de la Vicerrectoría de Bienestar Universitario	265
Tabla 131 Resumen de calificación de la característica No. 31.....	273
Tabla 132 Tasa de graduación acumulada reportada en SPADIES a 2017-2.	276
Tabla 133 Deserción por cohorte reportada en SPADIES A 2017-2.....	278
Tabla 134 Referente Nacional	278
Tabla 135 Resumen de calificación de la característica No. 32.....	280
Tabla 136 Resumen valoración factor bienestar universitario	281
Tabla 137 Normatividad y actos administrativos que reglamentan la organización académico administrativa del Programa de Nutrición y Dietética	282
Tabla 138 Docentes con funciones directivas y académico-Administrativa del Programa de Nutrición y Dietética por categoría docente y nivel de formación.....	283
Tabla 139 Resumen Calificación Característica No. 33.....	287
Tabla 140 Sistemas de software de información de la Universidad del Atlántico	289
Tabla 141 Resumen calificación característica No. 34.....	292
Tabla 142 Personal a cargo de las actividades administrativas de la Facultad	295
Tabla 143 Personal a cargo de las actividades académico administrativas	296
Tabla 144 Resumen calificación característica No. 35	297
Tabla 145 Resumen valoración factor organización, administración y gestión	298
Tabla 146 Datos egresados participantes en estudios de seguimiento a egresados	302
Tabla 147 Áreas de desempeño de los egresados del Programa de Nutrición y Dietética de la Universidad del Atlántico.....	303
Tabla 148 Ingreso y tasa de cotizantes por nivel de formación por año de los graduados del Programa	304
Tabla 149 Estrategias y acciones para promover el vínculo con los egresados en el Programa de Nutrición y Dietética.....	305
Tabla 150 Resumen Calificación Característica No. 36	309

Tabla 151 Resumen calificación característica No. 37	310
Tabla 152 Resumen valoración Factor Egresados	312
Tabla 153 Infraestructura física de la Universidad Del Atlántico.....	313
Tabla 154 Aulas y espacios físicos para el desarrollo de las actividades académicas y administrativas de la Universidad del Atlántico	314
Tabla 155 Uso de espacios de pregrado (sede norte)	315
Tabla 156 Distribución de salones de pregrado disponibles por bloques	315
Tabla 157 Uso de salones de postgrado disponibles por bloques	315
Tabla 158 Salas especializadas	316
Tabla 159 Auditorios y salas de conferencia	316
Tabla 160 Dotación para atención de usuarios del Departamento de Bibliotecas	319
Tabla 161 Áreas de los espacios de lectura.....	319
Tabla 162 Área total ponderada y área por estudiante	322
Tabla 163 Laboratorios y talleres disponibles	323
Tabla 164 Laboratorios específicos del Programa de Nutrición y Dietética.....	324
Tabla 165 Certificación de uso del suelo	325
Tabla 166 Proyectos de adecuación, dotación y construcción de infraestructura requeridos por el Programa de Nutrición y Dietética	326
Tabla 167 Apreciación con respecto a los Salones de Clases	326
Tabla 168 Apreciación con respecto a la Biblioteca	327
Tabla 169 Apreciación con respecto a los sitios de estudio institucionales.....	327
Tabla 170 Apreciación con respecto a salas de profesores.....	328
Tabla 171 Apreciación con respecto a salas de conferencias y auditorios.....	328
Tabla 172 Apreciación con respecto a salas de conferencias y auditorios	329
Tabla 173 Apreciación con respecto a las cafeterías	329
Tabla 174 Apreciación con respecto a los campos deportivos	330
Tabla 175 Apreciación con respecto a los baños.....	330
Tabla 176 Apreciación con respecto a los espacios verdes (zonas libres)	331
Tabla 177 Resumen de la calificación de la característica No. 38.....	331
Tabla 178 Estados Financieros 2013 – 2017	333
Tabla 179 Índice de liquidez	334
Tabla 180 Endeudamiento	335
Tabla 181 Presupuesto.....	335
Tabla 182 Ingresos Presupuestales.....	336
Tabla 183 Ingresos auto-gestionados por la facultad de Nutrición Y Dietética	337
Tabla 184 Resumen de la calificación de la característica No. 39	337
Tabla 185 Resumen de la calificación de la característica No. 40	339
Tabla 186 Juicio de Valor	340
Tabla 187 Resumen de la valoración final de los factores de la Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética.....	344

LISTA DE GRAFICAS

	Pag.
Grafica 1. Población estudiantil del Programa, periodo (2013-2 – 2018-1).....	38
Grafica 2. Estudiantes semilleros y Proyectos, Grupo GRIINSAN, Periodo 2013-2018	43
Grafica 3. Estudiantes semilleros y Proyectos, Grupo GINHUM, Periodo 2014 -2018	44
Grafica 4. Compartido de Docentes propios del Programa por nivel de formación y dedicación, periodo 2012-2 - 2018-1.....	51
Grafica 5. No de Estudiantes Destacados Mejor Saber Pro Nacional.....	53
Grafica 6. Actividades de extensión y proyección social, relacionadas con el sector productivo, 2013/2018.....	76
Grafica 7. Coherencia de la Misión Institucional con los diferentes Estamentos Universitarios .	90
Grafica 8. Conocimiento Del P.E.P. Por parte de la Comunidad Universitaria.	95
Grafica 9. Situación Laboral según Encuesta de Autoevaluación 2018-1.....	97
Grafica 10. Desarrollo de competencias específicas en el campo de la profesión.....	98
Grafica 11. Opinión Relación Número de Docentes – Estudiantes.....	107
Grafica 12. Apreciación en suficiencia de recursos bibliográficos.....	108
Grafica 13. Opinión suficiencia en los Insumos de Laboratorio.	108
Grafica 14. Opinión disponibilidad y estado de las Salas de Computo	109
Grafica 15. Opinión suficiencias en el número de aulas.....	109
Grafica 16. Población estudiantil del Programa de Nutrición y Dietética. Periodo 2013-2 - 2018-1	110
Grafica 17. Relación de inscritos vs admitidos primer semestre.....	111
Grafica 18. Puntaje máximo y mínimo de los admitidos al programa.....	111
Grafica 19. Atenciones en Bienestar Universitario a estudiantes de Nutrición y Dietética 2013-2017.	118
Grafica 20. Apreciación sobre el reglamento estudiantil	120
Grafica 21. Grado de satisfacción sobre la participación de los directivos – profesores - estudiantes en los órganos de dirección.	121
Grafica 22. Estímulos académicos en la matrícula estudiantes del Programa de Nutrición y Dietética 2013-2017.	122
Grafica 23. Estímulos académicos en la matrícula estudiantes del Programa de Nutrición y Dietética 2018	122
Grafica 24. Apreciación de Estudiantes y Profesores, ¿Conoce usted las políticas de vinculación de docentes?.....	127
Grafica 25. Apreciación de la aplicación, permanencia y vigencia de las políticas, normas y criterios académicos establecidos por la institución.	128
Grafica 26. Apreciación de directivos y profesores, referente a ¿Cuáles de estos atributos describen el estatuto docente?	130
Grafica 27. Apreciación de valoración del grado de participación de los docentes en los órganos de dirección	132
Grafica 28. Compartido de Docentes propios del Programa por nivel de formación y dedicación, periodo 2012-2 - 2018	135

Grafica 29. Apreciación de profesores - estudiantes del Programa sobre la calidad y la suficiencia del número y de la dedicación de los profesores al servicio de este.	137
Grafica 30. Apreciación de directivos - profesores sobre el impacto que han tenido las acciones orientadas al desarrollo integral de los profesores, en el enriquecimiento de la calidad del Programa	140
Grafica 31. Apreciación de directivos, ¿evalúe cómo ha impactado en la calidad del Programa, los estímulos dados a los docentes?	142
Grafica 32. Apreciación de profesores ¿Evalúe cómo ha impactado en la calidad del Programa, los estímulos dados a los docentes?	143
Grafica 33. Apreciación de los estudiantes del Programa sobre la calidad de los materiales de apoyo producidos o utilizados por los profesores adscritos al programa y su pertinencia de acuerdo con la metodología del Programa	145
Grafica 34. Apreciación de profesores, ¿Considera usted que la correspondencia entre la remuneración y los méritos académicos y profesionales es?	146
Grafica 35. Valoración de Transparencia de Criterios.....	149
Grafica 36. Apreciación de la calidad e integralidad del currículo	154
Grafica 37. Estadística de estudiantes cursando dobles programas	160
Grafica 38. Flexibilidad curricular del Programa, por parte de los docentes y directivos	165
Grafica 39. Atributos de flexibilidad. El plan de estudio le permite escoger electivas.....	166
Grafica 40. Atributos de interdisciplinaridad.....	170
Grafica 41. Apreciación de los estudiantes, profesores y directivos sobre métodos de enseñanza y aprendizaje empleados en el Programa y el desarrollo de contenidos en el plan de estudios	172
Grafica 42. Condiciones de permanencia en el Programa para el estudiante.....	175
Grafica 43. El Programa facilita el proceso de graduación.....	176
Grafica 44. Coherencia entre las formas de evaluación académica y los métodos de enseñanza	178
Grafica 45. Utilidad del sistema de evaluación académica en la adquisición de las competencias: actitudes, conocimientos, capacidades y habilidades propias del Programa de Nutrición y Dietética.....	179
Grafica 46. Apreciación de directivos y profesores sobre la correspondencia entre la calidad de los trabajos realizados por los estudiantes.....	181
Grafica 47. Incidencia de los sistemas de evaluación y autorregulación del Programa de Nutrición y Dietética en la calidad del mismo.....	184
Grafica 48. Incidencia de la Autoevaluación en el mejoramiento de la calidad del Programa de Nutrición y Dietética.....	184
Grafica 49. Apreciación de recursos informáticos y de comunicación.....	200
Grafica 50. Atributos Laboratorios y Talleres	202
Grafica 51. Atributos equipos y audiovisuales.....	202
Grafica 52. Atributos recursos bibliográficos impresos.	203
Grafica 53. Atributos base de datos y recursos bibliográficos digitales.....	204
Grafica 54. Atributos Aulas Virtuales.....	204
Grafica 55. Atributos de los recursos para actividades deportivas y culturales asignados al Programa de Nutrición y Dietética.....	205

Grafica 56. Convenios activos y vigentes de la Universidad del Atlántico	216
Grafica 57. Distribución del No. de participantes y proyectos en los semilleros de investigación por año.....	248
Grafica 58. Nivel de formación del recurso humano disponible en el Programa	250
Grafica 59. Estadísticas consolidadas programas de bienestar 2013 – 2017.....	269
Grafica 60. Utilización de los servicios de bienestar	271
Grafica 61. Evaluación del servicio recibido	271
Grafica 62. Contribución personal recibida por los servicios de bienestar universitario	272
Grafica 63. Comportamiento de la Deserción Anual	275
Grafica 64. Comportamiento de la Retención anual reportada en SPADIES a 2017-2.	275
Grafica 65. Comportamiento Promedio Acumulado de la deserción reportada en SPADIES a 2017-2.....	276
Grafica 66. Categorías de riesgo.....	279
Grafica 67. Actividades Administrativas.....	286
Grafica 68. Sistema campus IT- Academusoft	291
Grafica 69. Acceso con calidad a los sistemas de comunicación e información mediados por las TIC	292
Grafica 70. Orientación académica que imparten los directivos del mismo y sobre el liderazgo que ejercen	294
Grafica 71. Egresados del Programa de Nutrición y Dietética de la Universidad del Atlántico, periodo (2013-2 – 2018-2)	302
Grafica 72. Cantidad de hojas de vida inscritas en el portal de empleo de la Universidad del Atlántico	307
Grafica 73. Demanda por carrera según el mercado laboral.....	308

LISTA DE ANEXOS

Anexo 0.1	Ordenanza Departamental No 10 de noviembre de 2004
Anexo 0.2.	Acuerdo No. 05 del 16 de junio de 1962
Anexo 0.3	Acuerdo No. 41 de noviembre 25 de 1970
Anexo 0.4.	Acuerdo No. 8 de agosto 27 de 1971
Anexo 0.5.	Resolución No. 030 de agosto 26 de 1980
Anexo 0.6.	Resolución Académica N° 015 de Agosto de 2009
Anexo 0.7.	Resolución del Ministerio de Educación Nacional N°12015 de septiembre 06 de 2013
Anexo 0.8.	Resolución del Ministerio de Educación Nacional N°2531 del 25 de febrero de 2014
Anexo 0.9.	Acuerdo Superior 004 de febrero 15 de 2007
Anexo 0.10.	Acuerdo Superior No. 002 de febrero 12 de 2007
Anexo 0.11.	Acuerdo Superior 003 de febrero 12 de 2007
Anexo 0.12.	Acuerdo Superior 00011 de noviembre de 2008
Anexo 0.13.	Acuerdo Superior 001 de febrero 16 de 2009
Anexo 0.14.	Acuerdo Superior No. 002 de febrero 16 de 2009
Anexo 0.15.	Acuerdo Superior No. 000009 de julio 26 de 2010
Anexo 0.16.	Acuerdo Superior No. 000006 de mayo 20 de 2010
Anexo 0.17.	Acuerdo Superior No. 000014 de octubre 7 de 2010
Anexo 0.18.	Acuerdo Superior No. 000015 de octubre 7 de 2010
Anexo 0.19.	Acuerdo Superior No. 010 de agosto 3 de 1989
Anexo 0.20.	Resolución No. 2772 de noviembre 13 de 2003
Anexo 0.21.	Resolución Académica N° 000026 de 6 de septiembre 2018
Anexo 0.22.	Acta 0001 del día 31 de mayo de 2018
Anexo 0.23.	Acuerdo Académico 001 del 18 de enero de 2000
Anexo 0.24.	Acuerdo académico No. 002 del 13 de julio de 2006
Anexo 0.25.	Actividades de Extensión y Proyección Social
Anexo 0.26.	Inventario general - Facultad de Nutrición y Dietética 2018 20-03-19
Anexo 0.27.	Dotación de equipos de laboratorio grupo de investigación GRINSAN
Anexo 0.28.	Acta Inicio y compromisos plan de actividades 7 convocatoria interna fortalecimiento grupos investigación 2015
Anexo 0.29.	Acta Inicio y compromisos plan de actividades 7 convocatoria interna fortalecimiento grupos investigación 2016
Anexo 0.30	Adecuación de las Locaciones Físicas de la facultad
Anexo 0.31.	for-aa- 001 formato plan de mejoramiento
Anexo 0.32.	for-aa- 002 formato plan de mejoramiento
Anexo 0.33.	Seguimiento a Plan de Mejoramiento
Anexo 1.1.	Proyecto Educativo Institucional (PEI)
Anexo 1.2.	Acuerdo Superior No. 000015 de octubre 7 de 2010
Anexo 1.3.	Encuestas de autoevaluación
Anexo 1.4.	Plan Estratégico 2009-2019
Anexo 1.5.	Resolución Superior No. 013 del 23 de Agosto de 2001
Anexo 1.6.	Acuerdo Superior 014 de 15 de Noviembre de 1991
Anexo 1.7.	Acuerdo Superior 0016 de diciembre 30 de 1998
Anexo 1.8.	Acuerdo Superior 005 del 17 de diciembre de 2004
Anexo 1.9.	Resolución Rectoral No. 000567 del 18 de julio de 2005

Anexo 1.10.	Resolución Rectoral No. 000606 del 18 de julio de 2005
Anexo 1.11.	Resolución Rectoral 000082 de 29 de marzo de 2007
Anexo 1.12.	Acuerdo Superior No. 000009 del 26 de julio de 2010
Anexo 1.13.	PRO- BU-007, GESTION DE CREDITOS ICETEX
Anexo 1.14.	Resolución Rectoral No. 000010 del 17 de enero de 2011
Anexo 1.15.	Acuerdo Superior No. 000006 del 04 de octubre de 2012
Anexo 1.16.	Acuerdo Superior No. 000004 del 13 de diciembre de 2014
Anexo 1.17.	Acuerdo Superior No. 005 del 17 de diciembre de 2014
Anexo 1.18.	Resolución Rectoral No. 002324 del 19 de diciembre de 2014
Anexo 1.19.	Resolución Rectoral No. 000299 del 17 de marzo del 2010
Anexo 1.20.	Programa de Inclusión a la Población Diversa
Anexo 1.21.	Acuerdo Superior No. 000004 de 20 de Febrero de 2013
Anexo 1.22.	Proyecto Educativo del Programa (PEP)
Anexo 1.23.	Acta Consejo facultad 17 agosto 2012
Anexo 1.24.	Perfiles y Competencias-profesionales-salud
Anexo 1.25.	Acta 003 Reunión Comité Curricular
Anexo 1.26.	Reconocimiento
Anexo 1.27.	Reconocimiento Docente por Evaluación Estudiantil
Anexo 1.28.	Reconocimiento a Docente
Anexo 1.29.	Reconocimiento a Docente
Anexo 1.30.	Food Packaging Market
Anexo 1.31.	Certificado Presentación de Poster
Anexo 1.32.	Reconocimiento
Anexo 1.33.	Reconocimiento
Anexo 1.34.	Trabajos de Grados sustentados 2015-2018
Anexo 2.1.	Acuerdo Superior 010 del 03 de agosto de 1989
Anexo 2.2.	Resolución Rectoral 299 de 2010. Procedimiento de ingreso UA de comunidades afro y raizales
Anexo 2.3.	Acuerdo Académico No. 001 de enero 13 de 2003
Anexo 2.4.	Resolución Académica 000042 del 2008
Anexo 2.5.	Resolución Académica 000018 del 2010
Anexo 2.6.	INS-DO-014 INSTRUCTIVO DE INSCRIPCION Y ADMISION
Anexo 2.7.	INS-DO-008 INSTRUCTIVO ADMISIONES ESPECIALES
Anexo 2.8.	Estadística Traslado, Transferencias y homologaciones
Anexo 2.9.	Matriz convenios prácticas profesionales
Anexo 2.10.	Plan Estratégico Institucional 2009-2019
Anexo 2.11.	Acuerdo superior 004 del 15 de febrero de 2007
Anexo 3.1.	Acuerdo Superior 000006 del 20 de Mayo de 2010
Anexo 3.2.	Resolución Académica 000018 de 8 de mayo de 2014
Anexo 3.3.	Resolución Académica No. 000013 del 11 de marzo de 2015 - Concurso Docente (1)
Anexo 3.4.	Resolución Académica 018 del 27 de Abril de 2015
Anexo 3.5.	Resolución Rectoral No. 001004 9 julio 2013 (1)
Anexo 3.6.	Acuerdo Superior 004 de Febrero 15 del 2007 Estatuto General de la Universidad
Anexo 3.7.	Resolución Rectoral No. 000667 del 3 de mayo de 2017
Anexo 3.8.	Acuerdo Superior No. 000013 del 8 de septiembre de 2010
Anexo 3.9.	Decreto 1279 del 2002

Anexo 3.10.	Acuerdo Superior 000001 del 16 de febrero de 2009
Anexo 3.11.	Acuerdo Superior 000002 del 16 de Febrero de 2009
Anexo 3.12.	Acuerdo Superior 000001 del 17 de Marzo de 2011
Anexo 3.13.	Resolución Rectoral 000290 del 26 de Febrero de 2013
Anexo 3.14.	Acuerdo Superior 009 de 27 de enero de 2003
Anexo 3.15.	Registro de Puntos CIARP N_D
Anexo 3.16.	INS-DO-012
Anexo 4.1.	Proyecto Educativo Institucional (PEI)
Anexo 4.2.	Proyecto Educativo del Programa (PEP)
Anexo 4.3.	Resolución Académica N° 000015 del 6 de agosto de 2009
Anexo 4.4.	Acuerdo Académico 0002 del 3 de julio de 2003 - Sistema de créditos académicos Pregrados y posgrado (2)
Anexo 4.5.	Participación de estudiantes. Eventos Inv. y Cientí
Anexo 4.6.	perfil y competencias profesionales en salud MSPS
Anexo 4.7.	Acuerdo Superior No. 010 de agosto 3 de 1989
Anexo 4.8.	Estadística Traslado, Transferencias y homologaciones
Anexo 4.9.	Acuerdo Superior 000005 del 9 junio 2009 - Modalidad Doble Programa
Anexo 4.10.	Estadística de estudiantes con doble programa nutrición 2013-2018
Anexo 4.11	CONVENIOS Nutrición y dietética
Anexo 4.12.	Convenios Corporativos
Anexo 4.13.	Movilidad entrante estudiantes internacionales
Anexo 4.14.	Acta 013 consejo de facultad 14092017 ajustes al Plan de Estudios
Anexo 4.15	Resolución Académica 000026 de 6 de septiembre del 2018
Anexo 4.16.	Electivas de contexto y de profundización
Anexo 4.17.	Sustentación de Trabajos de Grados Por Áreas 2013-2018
Anexo 4.18.	Interdisciplinariedad Docente
Anexo 4.19.	Interdisciplinariedad Estudiantes
Anexo 4.20.	Acuerdo Superior No 004 del 15 feb 2007 - Estatuto General UA
Anexo 4.21.	Estatuto Docente
Anexo 4.22.	Atenciones VB Programa de Nutrición y Dietética - Proyectos
Anexo 4.23.	Atenciones VB-Programa de Nutrición y Dietética - Departamentos y Secciones Funcionales
Anexo 4.24.	Participación de estudiantes. Eventos Inv. y Cientí
Anexo 4.25.	Acuerdo Superior 007 de 27 de marzo de 2000 - Sistema de Planeación
Anexo 4.26.	Acuerdo Académico 002 del 2007
Anexo 4.27.	Resolución Rectoral 000841 del 05 de octubre de 2007 - Comité General Acreditación
Anexo 4.28	Resolución 2531 del 2014 Acreditación NyD
Anexo 4.29.	Acuerdo Superior No 000002 del 16 feb 2009
Anexo 4.30.	Reconocimiento 1
Anexo 4.31.	Reconocimiento 2
Anexo 4.32.	Encuesta a empleadores Nutrición
Anexo 4.33.	Acuerdo Superior 00013 del 2012 - Reglamento de Biblioteca
Anexo 4.34	INS-DO-020 - Adquisición de material bibliográfico
Anexo 4.35.	INS-DO-010 - Circulación y préstamos bibliográficos
Anexo 4.36.	INS-DO-024-Utilización-Compu-Salas-Consulta-Biblioteca

Anexo 4.37.	Información General Nutrición y Dietética
Anexo 4.38	Resolución Académica 000004 del 31 marzo de 2009 - Programa de desarrollo docente
Anexo 5.1.	Acuerdo Superior 0004 del 2007
Anexo 5.2.	Proyecto Educativo Institucional (PEI)
Anexo 5.3.	Proyecto Educativo del Programa (PEP)
Anexo 5.4.	Resolución Académica 00015 del 2009
Anexo 5.5.	Plan Estratégico Institucional 2009-2019
Anexo 5.6.	Acuerdo Superior No. 002 de 2007
Anexo 5.7.	Acuerdo Superior No. 00002 de 2014
Anexo 5.8.	Convenios con IES Nacionales e Internacionales
Anexo 5.9.	Movilidad entrante estudiantes internacionales
Anexo 5.10.	Report - Food Packaging Market
Anexo 5.11.	Soporte proyecto de amparo en cuba y comisión de estudios
Anexo 6.1.	Reglamentación de la investigación a nivel nacional
Anexo 6.2.	Misión y visión _ Universidad del Atlántico
Anexo 6.3.	Acuerdo Superior 004 del 15 de Febrero de 2007
Anexo 6.4	Acuerdo superior 000001 del 2009
Anexo 6.5	Asignaturas Investigación
Anexo 6.6.	Participación SIAL _ Publicaciones
Anexo 6.7.	Convenios
Anexo 6.8.	Jóvenes Investigadores COLCIENCIAS-SENA 2015-2016
Anexo 6.9.	Extensión Educación Continuada y Consultoría 2009 _2017
Anexo 6.10.	Semilleros de Investigación
Anexo 6.11.	Reconocimiento Semilleros
Anexo 6.12.	Presupuesto 2010 a dic de 20 14
Anexo 6.13.	Proyecto Educativo del Programa (PEP)
Anexo 6.14.	Actualización de Datos Directores de Trabajo de Grado
Anexo 6.15	Grupos de Investigación No esta referenciado en el documento
Anexo 6.16.	Convocatorias Internas
Anexo 6.17.	Áreas de Laboratorio
Anexo 6.18.	Equipos Adquiridos
Anexo 7.1.	Acuerdo superior 004 del 15 de febrero de 2007
Anexo 7.2.	Acuerdo Superior No. 002 de febrero 12 de 2007
Anexo 7.3.	Acuerdo Superior No.000009 del 2010
Anexo 7.4.	Proyecto Educativo Institucional (PEI)
Anexo 7.5.	Plan Estratégico Institucional 2009-2019
Anexo 7.6.	Instructivo SAT
Anexo 7.7.	Acuerdo Superior No 005 de 2009
Anexo 7.8.	Acuerdo Superior No 003 del 2010
Anexo 7.9.	Información Spadies
Anexo 8.1.	Acuerdo superior 004 del 2007
Anexo 8.2.	Acuerdo Superior No. 002 de febrero 12 de 2007
Anexo 8.3.	Resolución Rectoral 000984 del 2007
Anexo 8.4	Acuerdo Superior 000006 del 20 de Mayo de 2010
Anexo 8.5.	Acuerdo Superior 000001 de 2009

Anexo 8.6.	Acuerdo Superior No. 002 de febrero 16 de 2009
Anexo 8.7.	Acuerdo superior 009 del 26 de julio de 2010
Anexo 8.8.	Certificado ISO 9001 del 2008
Anexo 8.9.	Certificado NTCGP 1000 del 2009
Anexo 8.10.	PFI
Anexo 8.11.	Plan Estratégico Institucional 2009-2019
Anexo 8.12.	Encuesta Autoevaluación Administrativos
Anexo 8.13.	PRO-GT-014 procedimiento para publicación en página web
Anexo 8.14.	Proyecto Educativo Institucional (PEI)
Anexo 8.15.	Proyecto Educativo del Programa (PEP)
Anexo 9.1.	Acuerdo Superior 004 de 2007 Estatuto General Univ
Anexo 9.2.	Acuerdo Superior 002 del 12 de febrero de 2007 Estructura Organica
Anexo 9.3.	Acuerdo Superior No. 000015 de 7 de octubre de 2010
Anexo 9.4.	Acuerdo Superior 014 de 2010 plan estratégico 2009-2019
Anexo 9.5.	Plan Estratégico Institucional 2009-2019
Anexo 9.6.	Acuerdo Superior 008 de 2012 Política de Egresados
Anexo 9.7.	LISTADO EGRESADO 1970 A 2018
Anexo 9.8.	Presentación est seguimiento Ofc Egresados
Anexo 9.9.	Encuesta Egresados 2017
Anexo 9.10.	ENCUESTA A EMPLEADORES NUTRICION
Anexo 9.11.	Res 248 Aprob. MinTrabajo del Portal de Empleo UNIATLANTICO
Anexo 9.12.	Resolución Rectoral 000569 REGLAMENTO PORTAL DE EMPLEO
Anexo 10.1.	Acuerdo Superior 007 del 2000
Anexo 10.2.	Acuerdo superior 004 del 2007
Anexo 10.3.	Ley 30 de 1992
Anexo 10.4.	PRO-DE-002 Procedimiento para la programación del presupuesto
Anexo 10.5.	Acuerdo Superior No. 013 de 30 Diciembre 1997 Estatuto Presupuestal
Anexo 10.6.	Acuerdo Superior No. 004 de 2007
Anexo 10.7.	Resolución Rectoral 00008 del 17 de enero de 2014 - Presupuesto 2014

INTRODUCCION

La autoevaluación es un instrumento básico para el desarrollo del programa de Nutrición y Dietética, debido a que visualiza tanto las fortalezas como las acciones de mejora, y así, diseñar el plan de trabajo, con el fin de minimizar su efecto en la percepción de calidad del programa.

Con la apropiación de esta filosofía, por parte de la comunidad que lo conforman, se ha comprendido que no todo es la propuesta académica, sino que involucra además lo social, por ser parte de una Institución de educación pública de la Costa Caribe Colombiana.

El proceso de autoevaluación, ha conllevado a desarrollar la cultura sistemática de la información, situación que en otros momentos de la historia no se manejaba, y los avances en materia académica, investigativa, de extensión y proyección social y administrativa, eran poco demostrables. En aras de lo anterior, el presente documento contempla los avances significativos, que ha logrado el programa en pro del mejoramiento continuo, lo cual se evidencia en cada uno de los elementos del modelo de autoevaluación definido por la Institución.

Otro aspecto que resalta el documento, es el avance que ha tenido el programa, con respecto al proceso de autoevaluación anterior, verificándose el resultado del cumplimiento de las acciones del plan de mejoramiento y de las perspectivas de crecimiento establecidas. No obstante, el actual proceso establece un nuevo plan de mejoramiento, que plasma actividades orientadas en acciones integradoras en la búsqueda de crecimiento del programa.

Los avances importantes que a continuación se esbozan sitúan al programa en un alto grado de cumplimiento, pero también la puerta de la consolidación en la región, y una mayor visibilidad a nivel nacional e internacional, como en los otros componentes del modelo, con compromisos permanentes por parte de los actores del programa.

CONTEXTO INSTITUCIONAL

RESEÑA HISTÓRICA DE LA UNIVERSIDAD

La Universidad del Atlántico surgió a mediados de 1946 como producto final de un proceso que se inició a partir de la creación del Museo del Atlántico. Todo el proyecto fue concebido, diseñado y culminado por el filósofo Julio Enrique Blanco. El Museo sería la etapa preparatoria a la fundación de la universidad; crearía las condiciones para el surgimiento de los estudios superiores en la ciudad de Barranquilla.

Barranquilla, ciudad por entonces próspera, de desarrollo industrial y comercial en incremento, era comparada por Julio Enrique Blanco con Fenicia, urbe antigua, utilitarista y menesterosa, pero con escaso desarrollo espiritual. La proyectiva del filósofo era transformarla en una ciudad alejandrina, cuyo desarrollo material correspondiera igualmente a un desarrollo espiritual, que sólo podía lograrse con la educación.

En 1940 el Ministro de Educación era Jorge Eliécer Gaitán, quien a su vez había nombrado Director de Educación del Departamento a Julio Enrique Blanco. La Ordenanza 035 de ese mismo año, expedida por la Asamblea del Departamento del Atlántico, le dio vida al proyecto del Museo presentado por el filósofo barranquillero.

El propio fundador concebía así su obra: “El Museo del Atlántico era una institución de la educación secundaria para otra superior, a fin de dirigir aquella desde ésta, es decir, desde lo superior, o, como si dijéramos, desde arriba hacia abajo” ... “En Barranquilla, mi ciudad natal, no existía – no podía existir – ningún indicio de que pudiera convertirse en una ciudad universitaria. Mis primeros propósitos fueron, por tanto, los de crear, como se creó, mediante el Museo del Atlántico, un ambiente de educación que fuera propicio a la fundación de una Universidad. Y ésta vino a ser al poco tiempo, la del Atlántico”.

En efecto, en torno al Museo, comenzaría a girar, estimularse y acrecentarse la vida cultural y espiritual que tanta falta le hacía a Barranquilla.

Del Museo del Atlántico, como paso previo a los estudios universitarios, se proyectó el Instituto de Tecnología (Ordenanza 24 de junio 3 de 1941), cuya función era preparar Ingenieros Químicos y Químicos Farmacéuticos que correspondieran a las necesidades industriales de la ciudad en ese período. Un Instituto para Estudios Superiores o Profesionales, evidentemente.

Éste era, en ese momento, insistimos, el pensamiento de Julio Enrique Blanco: “Es Barranquilla, como capital del Departamento del Atlántico, y como la segunda o tercera ciudad de Colombia la que está llamada a tener la primera industria de todo el país, no sólo para la fabricación de artículos ya comerciales o listos para el mercado, sino para la elaboración de las principales materias primas que pueda necesitar el resto de la república, más maquinaria industrial y agrícola

en general”.

Las Ingenierías, la Química y Farmacia o las enseñanzas que promovieran los conocimientos científicos, tecnológicos y las prácticas técnicas no eran para Blanco unilaterales. Para el Filósofo, aunque la “Techné” era absolutamente indispensable, ella de manera necesaria, tenía que ser complementada “mediante enseñanzas que promovieran los dominios de las artes y en general de las humanidades en una suma o síntesis del hombre como valor de cultura. Todo, pues, a fin de educar al ser humano para hacer de él con este valor, un hombre completo. No educándolo para que fuera una mera mitad, con capacitación únicamente de aplicaciones prácticas en producciones industriales o de gestiones comerciales que incluyen las enseñanzas culturales, sino complementando aquellas con éstas”.

Dos años más tarde, con el objeto de atender las demandas perentorias del progreso industrial y comercial de la ciudad, mediante la Ordenanza 45 de junio 15 de 1943 se estableció en el Instituto de Tecnología, la Facultad de Comercio Superior y Finanzas, orientado a la preparación de Licenciados en Comercio, Finanzas y Organización Industrial, proyecto académico cuya vigencia se aplazó hasta 1950. El Instituto Tecnológico evolucionó hacia la Institución Politécnica del Caribe (Ordenanza 36 de 1945). Un año más tarde, cristalizó, de esta institución, definitivamente, nuestra Alma Mater propiamente dicha. El proceso gradual del Museo, Instituto Tecnológico, Institución Politécnica y Universidad había logrado su Mayoría de Edad. Era la hora del “Temporis Partus”.

Mediante la Ordenanza 42 del 15 de junio de 1946, expedida por la Asamblea del Departamento del Atlántico, se creó formalmente la Universidad del Atlántico, siendo también su primer Rector Julio Enrique Blanco. Se incorporaron a ésta, el Instituto de Tecnología, el Castillo de Salgar, la Escuela Industrial del Atlántico y la Escuela de Bellas Artes. La posibilidad de abrir en el futuro la Facultad de Comercio y Finanzas quedó a discreción del Gobernador y del Consejo Directivo. Se le anexaron además un colegio de bachillerato y una escuela de primaria pilotos, para una prospectiva pedagógica continua y ascendente hasta la formación Universitaria Superior.

La expedición de la Ley 143 de 1948, mediante la cual se dispuso, que para alcanzar la plenitud universitaria, las instituciones de educación superior deberían tener al menos tres facultades, hizo propicia la ocasión para que bajo la orientación del Doctor Rafael Tovar Ariza, rector y mentor ilustre de la Universidad, el Consejo Directivo, a pesar de enormes restricciones presupuestales y de espacio físico, dictara a finales de 1949, el acuerdo que aseguraba la creación de la Facultad de Economía y Finanzas, como se le denominó inicialmente. La misma inició labores en las instalaciones de Bellas Artes, el 27 de marzo de 1950, con la decanatura ad hoc del Lic. Carlos Angulo Valdez, Director del Instituto de Investigaciones Etnológicas.

Se dieron así las condiciones para que el Director Departamental de Educación Nacional del Atlántico, Doctor Fernando Cepeda y Roca, solicitara la aprobación oficial al Ministerio de Educación, a cuyo efecto se expidió la Resolución Número 1591 de Julio 27 de 1950, mediante la cual se aprobaron los estatutos y reglamentos de la Universidad del Atlántico, el pensum de

estudios de cada una de las tres facultades integrantes y los diplomas o títulos profesionales respectivos, con efecto retroactivo a partir del 15 de Junio de 1946.

La Universidad creó en los años cincuenta, por iniciativa propia, las facultades de Arquitectura (1955) y Derecho (1958); y, al finalizar la década, se produjo un reordenamiento institucional impulsado por las exigencias contextuales del esquema del Frente Nacional que se impuso en el país. Luego, durante los años sesenta y hasta principios de los años setenta, la Universidad creció con base en la absorción de la Universidad Pedagógica del Caribe, la Escuela de Nutrición, la Facultad Nacional de Contaduría y la Escuela de Bellas Artes, las cuales se transformaron respectivamente en la Facultad de Educación (1963), el programa de Contaduría Pública (1970), la Facultad de Dietética y Nutrición (1971) y la Facultad de Bellas Artes (1971). Con el programa de Contaduría Pública se iniciaron en 1970, los estudios profesionales en la jornada nocturna de la Facultad de Ciencias Económicas, experiencia que se multiplicó con la creación del programa de Administración de Empresas en 1973, seguido de la oferta de programas nocturnos en la Facultad de Derecho y en la Facultad de Educación.

Habrían de pasar dos décadas más, caracterizadas por el crecimiento entrópico producto de la masificación, para que, con base en la Estrategia General de Desarrollo 1991-1995, se estructuraran las facultades de Ciencias Humanas y Ciencias Básicas, y se fortaleciera la Facultad de Ingeniería con los programas de Ingeniería Industrial, Ingeniería Mecánica e Ingeniería Agroindustrial, para que se completara la estructura académica vigente en la actualidad.

En los últimos veinte años se ha desarrollado la oferta de programas de formación avanzada. Inicialmente, en el marco de convenios interinstitucionales con la ESAP y las universidades de Antioquia, Nacional y Autónoma de Bucaramanga, se adelantaron maestrías en Historia, Lingüística, Química, Educación y especializaciones en Estadística, Matemáticas, Derecho, Gestión y Planificación del Desarrollo Urbano, Proyectos de Desarrollo, Administración Pública y Finanzas Públicas. Luego, con base en la experiencia de estos convenios, se desarrollaron en la Universidad programas de especialización con recursos propios. Así mismo, dentro de la dinámica de la construcción del Sistema Universitario Estatal (SUE Caribe), surgieron iniciativas de maestrías en red, en las que ha participado la Institución: es el caso de las maestrías en Educación, Física, Ciencias Ambientales y Biología, así como el Doctorado en Medicina Tropical. Del mismo modo, la Universidad ofrece el Doctorado en Educación a través de la red denominada RUDECOLOMBIA.

A partir de 2006, la Universidad del Atlántico ha hecho importantes esfuerzos en inclusión, ampliación de cobertura, mejoramiento y aseguramiento de la calidad de sus programas. En inclusión, gracias a los convenios firmados y adelantados con las comunidades indígenas y afrodescendientes, se benefician en promedio por semestre 4.958 estudiantes, los cuales están exentos de pagos de inscripción, matrículas y con derechos a cupos especiales. De estos 4.958, el 13,3%, es decir, 658 son indígenas y 4.300, el 86,7% son afrodescendientes. De igual forma, los(as) estudiantes sordos son integrados con intérpretes de señas.

En cuanto a cobertura, la Universidad ha logrado un aumento significativo al pasar de 12.697 estudiantes matriculados en el primer período de 2006 a 21.573 en el primer período de 2015, lo que representa un incremento en este sentido del 70%.

En aseguramiento de la calidad, desde el 2006, la Universidad del Atlántico ha venido adelantado los procesos de renovación y/u obtención de los registros calificados de sus 51 programas de pregrado y sus 32 programas de postgrado (5 doctorados, 11 maestrías y 16 especializaciones). Actualmente cuenta con 17 programas de pregrado con acreditación de alta calidad por 4 años: programa de Historia (Resolución del MEN N° 6799 de agosto 18 de 2011), Licenciatura en Música (Resolución 9266 del 18 de octubre de 2011) y Farmacia (Resolución del MEN N° 3994 de abril 18 de 2011), Arquitectura (Resolución del MEN N°. 7747 del 26 de mayo de 2014), Filosofía (Resolución del MEN N°. 8387 del 10 de junio de 2015), Ingeniería Industrial (Resolución del MEN N°12460 de 04 de agosto de 2014), Licenciatura en Biología y Química (Resolución del MEN N° 8388 del 10 de junio de 2015), Nutrición y Dietética (Resolución del MEN N° 2531 del 25 de febrero de 2014) y Física (Resolución 18798 del 18 de septiembre de 2017).

NATURALEZA JURÍDICA

La Universidad del Atlántico es un ente universitario autónomo de educación superior, de carácter estatal, creado por ordenanza No. 042 del 15 de junio de 1946 del departamento del Atlántico, con régimen especial, integrado al Sistema Universitario Estatal (SUE) y vinculado al Ministerio de Educación Nacional, en lo referente a las políticas y planeación del sector educativo.

MISIÓN INSTITUCIONAL

El Proyecto Educativo de la Institución, reformado mediante el Acuerdo Superior 0015 de octubre 7 de 2010, explicita la Misión institucional con el siguiente tenor:

“Somos una Universidad Pública que forma profesionales integrales e investigadores(as) en ejercicio autónomo de la Responsabilidad Social y en búsqueda de la excelencia académica para propiciar el desarrollo humano, la democracia participativa, la sostenibilidad ambiental y el avance de las ciencias, la tecnología, la innovación y las artes en la Región Caribe colombiana y el país”

VISIÓN INSTITUCIONAL

El Proyecto Educativo Institucional contiene la siguiente visión:

“Somos la Universidad líder en el conocimiento y determinantes para el desarrollo de la Región Caribe”

PRINCIPIOS GENERALES

En el Artículo 9° del Estatuto General (Acuerdo Superior No. 004 del 15 de febrero de 2007) se expresa que:

“La Institución orienta sus esfuerzos hacia la consolidación como centro de cultura y de ciencia que por su naturaleza tiene una especial responsabilidad con la sociedad, a la cual se debe; está atenta en su actividad a los patrones específicos y a las exigencias que nacen de cada campo del saber; se compromete en la búsqueda de nuevos conocimientos y de las soluciones a los problemas de la sociedad, con alto sentido humanístico y en el marco de una concepción universal.

La Institución promueve la creación, el desarrollo y la adaptación del conocimiento en beneficio del crecimiento humano y científico; la reafirmación de los valores de la nacionalidad, en su diversidad étnica y cultural; el respeto a las diferentes ideologías; la expansión de las áreas de creación y disfrute de la cultura; la protección y el aprovechamiento nacional de los recursos naturales, en el horizonte de la ecoética.

La Universidad se reconoce como espacio de controversia racional, regida por el respeto a las libertades de conciencia, opinión, información, enseñanza, aprendizaje, investigación y cátedra, orientadas por las exigencias de los criterios éticos que se traducen en una real convivencia universitaria...”

VALORES ÉTICOS

El Código de Ética (Acuerdo Superior No. 011 del 28 de noviembre de 2008) expresa que:

“Por Valores se entienden aquellas formas de ser y de actuar de las personas, que son altamente deseables como atributos o cualidades, por cuanto posibilitan la construcción de una convivencia gratificante en el marco de la dignidad humana; entre estos se destacan y se aplican los siguientes: ...Honradez, Responsabilidad, Pertenencia Institucional, Transparencia, Respeto, Eficiencia, Lealtad y Tolerancia”.

ASPECTOS GENERALES DEL PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

RESEÑA HISTÓRICA

El origen del Programa de Nutrición y Dietética de la Universidad del Atlántico se remonta al año 1955 mediante la Ordenanza Departamental No. 10 de noviembre 24 del mismo año expedido por la Asamblea del Departamento (Anexo 0.1.), creándose el Instituto de Nutrición con una formación de auxiliar de Nutrición con dos (2) años de estudio.

Años más tarde, a través del Acuerdo No. 05 del 16 de junio de 1962 (Anexo 0.2.), expedido por el Consejo Directivo de la Universidad del Atlántico, se incorpora el Instituto de Nutrición del Departamento del Atlántico a la estructura de la Universidad, reglamentándose su funcionamiento mediante el Acuerdo No. 09 de agosto 12 de 1964 expedido por el Consejo Directivo, anexándose en el año 1965 el Instituto de Nutrición y Dietética a la Facultad de Química y Farmacia.

En el año de 1966 se realiza un rediseño del pensum con el objetivo de modificarlo a 4 años el Plan de Estudios, llevándolo a la categoría de Licenciatura para otorgar el título de Licenciado en Nutrición y Dietética, aprobado mediante Acuerdo del Consejo Directivo No. 044 del 26 de diciembre de 1966.

Lo anteriormente citado se debió a incrementos en la demanda del profesional en Nutrición y Dietética, teniendo en cuenta la importancia de los programas de desarrollo integral y de salud pública que fue adquiriendo el área de nutrición.

En reuniones de Directores de Nutrición y Dietética de América Latina, celebrada en Caracas Venezuela en el año 1966, se aconsejó la unificación de los programas existentes recomendándose el funcionamiento dependiendo de una Facultad de Medicina, lo cual fue acogido por el ICFES.

En razón a lo anterior, se integró a la División de Ciencias de la Salud de la Universidad de Cartagena, por no existir en Barranquilla programas de esta naturaleza, mediante el Acuerdo No. 41 de noviembre 25 de 1970 expedido por el Consejo Directivo de la Universidad del Atlántico (Anexo 0.3.).

En diciembre 14 de 1970 se firmó el convenio entre la Universidad del Atlántico, el Instituto de Nutrición y Dietética (adscrito a la Facultad de Química y Farmacia) y la Universidad de Cartagena. En el mismo año se solicitó ante el ICFES una comisión evaluadora del Programa de Nutrición y Dietética, emitiendo un concepto favorable al Ministerio de Educación, quien reconoció al Programa de Nutrición y Dietética de la Universidad del Atlántico y autorizó la expedición de

grado con título de Licenciada (o) en Nutrición y Dietética a nombre de las universidades de Cartagena y del Atlántico.

Así mismo mediante Acuerdo No. 8 de agosto 27 de 1971 (Anexo 0.4.), del Consejo Directivo de la Universidad del Atlántico cambió la denominación de Instituto de Nutrición por el de Programa reconociendo los estudios como de carrera.

En agosto 1 de 1973, según Acuerdo No. 121, el ICFES recomendó al Ministerio de Educación Nacional la renovación de la aprobación del Programa de Nutrición y Dietética y el Ministerio expidió la Resolución No. 8586 del 29 de agosto de 1973, donde aprobó nuevamente el Programa. Así, a partir de esta fecha ha obtenido periódicamente la renovación de registro calificado, como también se ha venido renovado el Plan de Estudios de acuerdo con las exigencias del entorno y a la evolución de esta área del conocimiento.

Asimismo, el Consejo Superior de la Universidad del Atlántico, emitió el Acuerdo No. 01 de septiembre 20 de 1979, específicamente en el artículo 24 donde elevó a la categoría de Facultad de Nutrición y Dietética el Programa.

Finalmente, en el año 1980 fue revisado el Convenio con la Universidad de Cartagena considerándose que los objetivos no estaban acordes con la realidad académica – administrativa de la institución, razón por la cual el Consejo directivo de la Universidad del Atlántico emitió el Resolución No. 030 de agosto 26 de 1980 (Anexo 0.5.), donde se da por terminado el Convenio firmado entre ambas universidades, dando inicio a una nueva fase de la vida académica de la Facultad de Nutrición y Dietética.

En el año 1982 el ICFES después de una evaluación del Programa renueva su aprobación hasta 1984 y como apoyo financia una serie de cursos de capacitación pedagógica para sus docentes. En 1983 la Facultad realiza por primera vez actividades de evaluación docente que permitieron identificar limitaciones pedagógicas, cumpliendo acciones que buscaban su mejoramiento.

En 1986 mediante un modelo de autoevaluación se inicia el desarrollo de un proceso de evaluación del componente académico del programa, concediendo renovación mediante Resolución No. 1906 de diciembre 6 de 1986. Posteriormente se renueva a través de la Resolución No. 002861 del 20 de diciembre de 1987 y la No. 0919 de mayo de 1990.

En el año 1992, el Consejo Académico aprobó una nueva propuesta curricular a través del Plan de Estudios reconocido según Resolución No. 029 de Diciembre 21 de 1992, el cual se implementaría a partir de 1993 con una duración de cinco (5) años, con la finalidad de estimular el interés y la producción investigativa estableciéndose como requisito parcial para optar el título de Nutricionista Dietista no sólo la realización de Prácticas Extramurales, sino la presentación de Trabajos de Grado, a través de la modalidad de Proyectos de Investigación.

Es importante mencionar que la armonización curricular con las necesidades del entorno, además de las autoevaluaciones realizadas, los referentes académicos nacionales e internacionales, las tendencias de la globalización internacional, el emprendimiento, la flexibilidad curricular, la internacionalización y la movilidad estudiantil y de docentes han sido determinantes para las modificaciones dadas al Plan de Estudios del programa de Nutrición y Dietética, según Resolución Académica N° 015 de Agosto de 2009 (Anexo 0.6.), lo cual refleja el interés y la responsabilidad del Comité Curricular para modernizar el currículo en aras de la pertinencia del mismo con la nueva tendencia del ejercicio profesional, estas modificaciones se adoptaron a partir del primer semestre académico 2010.

Partiendo de lo anteriormente expuesto y entendiendo las exigencias del mundo globalizado, desde el año 2011 se inicia el proceso simultáneo de renovación del registro calificado y la autoevaluación con fines de acreditación de alta calidad, proceso que nos permitió alcanzar la armonización del currículo con las tendencias nacionales e internacionales, llevándonos a la renovación del registro calificado por siete (7) años, según la Resolución del Ministerio de Educación Nacional N°12015 de septiembre 06 de 2013. (Anexo 0.7.), y la obtención de la Acreditación de Alta Calidad por un período de seis (6) años, bajo la Resolución del Ministerio de Educación Nacional N°2531 del 25 de febrero de 2014 (Anexo 0.8.).

MARCO LEGAL

- Ordenanza Departamental No. 10 de noviembre 24 de 1955. Origen del Programa de Nutrición y Dietética de la Universidad del Atlántico. (Anexo 0.1)
- Acuerdo Superior 004 de febrero 15 de 2007 por el cual se expide el Estatuto General de la Universidad del Atlántico (Anexo 0.9)
- Acuerdo Superior No. 002 de febrero 12 de 2007 por el cual se adopta una nueva Estructura Orgánica para la Universidad del Atlántico (Anexo 0.10)
- Acuerdo Superior 003 de febrero 12 de 2007 por el cual se expide una nueva planta de personal de la Universidad del Atlántico (Anexo 0.11)
- Acuerdo Superior 00011 de noviembre 28 de 2008, por el cual se expide el Código de Ética de la Universidad del Atlántico (Anexo 0.12)
- Acuerdo Superior 001 de febrero 16 de 2009, Estatuto de Investigación (Anexo 0.13)
- Acuerdo Superior No. 002 de febrero 16 de 2009, Estatuto de Extensión y Proyección Social (Anexo 0.14)
- Acuerdo Superior No. 000009 de julio 26 de 2010, Estatuto de Bienestar (Anexo 0.15)
- Acuerdo Superior No. 000006 de mayo 20 de 2010, Estatuto Docente (Anexo 0.16)
- Acuerdo Superior No. 000014 de octubre 7 de 2010, Plan Estratégico 2009-2019 de la Universidad del Atlántico (Anexo 0.17)
- Acuerdo Superior No. 000015 de octubre 7 de 2010, Proyecto Educativo Institucional (Anexo 0.18)
- Acuerdo Superior No. 010 de agosto 3 de 1989, Reglamento Estudiantil de la Universidad del Atlántico (Anexo 0.19)

El Programa de Nutrición y Dietética cumple con los requerimientos establecidos en el Proyecto Educativo. A continuación, se especifica la información básica del Programa en la siguiente tabla:

INFORMACIÓN BÁSICA DEL PROGRAMA

Tabla 1 Datos básicos del Programa de Nutrición y Dietética

PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO	
Institución (IES)	Universidad del Atlántico
Código Institución	1202
Carácter (IES)	Pública
Sector (IES)	Educación
Departamento	Atlántico
Municipio	Puerto Colombia
Código del Programa	530
Nombre del Programa	Nutrición y Dietética
Título Otorgado	Nutricionista Dietista
Nivel Académico	Profesional Universitario
Metodología	Diurna
Número de Créditos	170
Número Periodos	10 Semestres
Periodicidad de Admisión	Semestral
Estado del Programa	Acreditado en alta calidad mediante la Res. 2531 del 2014.
Norma Interna de Creación	Ordenanza Departamental no. 10 de noviembre 24 de 1955
Registro Calificado	Resolución 12015 del 2013

Fuente: SNIES – Ministerio de Educación, 2018.

MISIÓN DEL PROGRAMA

“Somos una Unidad Académica de la Universidad del Atlántico, que forma profesionales integrales en Nutrición y Dietética, con excelencia académica, desarrollando al máximo sus potencialidades, su creatividad, su espíritu investigativo, innovador, emprendedor, la autonomía, la solidaridad, el liderazgo y el respeto a la diversidad, lo cual le permite afrontar los múltiples problemas alimentarios y nutricionales enmarcados en la realidad política, social, económica y cultural dentro de un contexto globalizado”.

VISIÓN DEL PROGRAMA

“El Programa de Nutrición y Dietética proyecta en una década ser reconocida a nivel local, regional y nacional, como una Unidad Académica de Alto Nivel Científico e Investigativo en la Formación de los Profesionales Nutricionistas Dietistas.

PROPÓSITOS DE FORMACIÓN, COMPETENCIAS Y PERFILES DEFINIDOS DEL PROGRAMA

PROPÓSITO DE FORMACIÓN DEL PROGRAMA

- Contribuir con la formación integral del estudiante, como ser humano, generador de cultura, con una ética y una conciencia social, procurando aportar en la mejora del estado nutricional y de salud de las comunidades locales, regionales y nacionales, acorde con las actuales tendencias profesionales, científicas y tecnológicas.
- Proporcionar al estudiante conocimientos y competencias intelectuales, socio-afectivas, y profesionales que le permiten desarrollar, promover y liderar políticas alimentarias y nutricionales, innovadoras, eficientes y eficaces.
- Propiciar por la formación de profesionales, nutricionistas-dietistas conscientes de la necesidad vital, que tiene el hombre y la mujer de alimentarse para nutrirse como una de las condiciones fundamentales para el desarrollo humano.
- Propender por la formación de nutricionistas-dietistas, conocedores de la problemática, alimentaria y nutricional a nivel mundial, nacional y en especial de la Región Caribe Colombiana, con la finalidad de contribuir al mejoramiento de la calidad de vida del ser humano.
- Promover la formación de nutricionistas dietistas con sentido crítico-constructivo en la investigación científica dentro del cargo de la nutrición y la Salud.
- Propiciar por la formación de nutricionistas-dietistas competentes con características de liderazgo social, principios éticos y valores fundamentales de convivencia, protección y conservación del medio ambiente, para contribuir al desarrollo armónico e integral del ser humano.

Competencias

Las competencias profesionales se basan en las capacidades y actuaciones idóneas (conocimientos, destrezas, actitudes y aptitudes) de un profesional para su desempeño en un contexto social, determinado en escenarios reales, las cuales se adquieren en el escenario académico. Con base en ellas se seleccionaron los temas de los cursos que articulan el conocimiento y las prácticas desarrolladas interdisciplinariamente en el acto pedagógico. De esta manera la organización de los contenidos de formación en cursos se evidencia en la estructura del Plan de Estudio, válidos para el desarrollo de profesional del Nutricionista Dietista con las siguientes competencias:

- **Interpretativa:** implica relacionar y confrontar significados, justificar una afirmación, explicar los porqués de una proposición, demostrar la articulación de conceptos, organizar premisas y relaciones causales para sustentar una conclusión. Requiere habilidades de comprensión de la información tales como: describir, discriminar, medir,

representar, seleccionar, ordenar, especificar, entender, reemplazar, relacionar, comparar, clasificar, agrupar o analizar. Para ello el estudiante debe apropiarse de conocimientos básicos que le permitan reconocer problemáticas específicas.

- **Argumentativa:** es profundizar, asumiendo un punto de vista coherente y riguroso ante una temática o problemática alimentaria y/o nutricional a través de conceptualizaciones, procedimientos y actitudes. Se refiere al hecho de explicar relaciones e hipótesis formuladas en cada área en particular. Requiere habilidades de análisis e integración de la información tales como: resolver, contrastar, confrontar, sintetizar, integrar, inferir, justificar, ejemplificar, demostrar o explicar
- **Propositiva:** implica asumir una postura constructiva y creativa, plantear opciones o alternativas ante una problemática alimentaria y/o nutricional, presente en una situación determinada. Requiere habilidades de aplicación y valoración de la información: diseñar, planear, ejecutar, transferir, solucionar, verificar.

PERFILES DE FORMACIÓN

Perfil Ocupacional

Está basado en las competencias que orientan su formación, según Resolución No. 2772 de noviembre 13 de 2003 emanada del Ministerio de Educación Nacional, en su Artículo 2 Numeral 5 para los Programas de pregrado de formación académica profesional en Nutrición y Dietética (Anexo 0.20.)

En este orden de ideas el Nutricionista Dietista egresado del Programa de Nutrición y Dietética de la Universidad del Atlántico a través de su currículo estará en capacidad de:

- Participar en grupos interdisciplinarios en la formulación de políticas en alimentación y nutrición humana a nivel internacional y nacional.
- Gerenciar Programas y proyectos en alimentación y nutrición humana.
- Coordinar y asesorar Programas y proyectos en alimentación y nutrición en secretarías y Seccionales de salud municipal y departamental.
- Participar en grupos de soporte metabólico y nutricional en instituciones públicas y privadas del área de la salud.
- Gerenciar el departamento de alimentación y nutrición en instituciones públicas y privadas del área de la salud y la industria.
- Diseñar perfiles epidemiológicos nutricionales de la población en el ámbito nacional, regional y local.

- Evaluar y diagnosticar el estado nutricional del individuo sano y enfermo en las diferentes etapas de la vida.
- Planear y evaluar la atención nutricional para individuos sanos y enfermos durante el proceso vital humano.
- Aplicar políticas leyes y normas en alimentación y nutrición humana en el ámbito nacional, regional y local.
- Poner en funcionamiento las buenas prácticas de manufacturas para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Perfil Profesional

El Programa de Nutrición y Dietética de la Universidad del Atlántico, a través de su currículo pretende formar profesionales que trabajen con grupos interdisciplinarios, competentes idóneos, solidarios, gestores, líderes, con principios éticos, innovador e investigador, interesados en contribuir en el mejoramiento de la calidad de vida de la población.

PLAN DE ESTUDIO REPRESENTADO EN CRÉDITOS ACADÉMICOS

El plan de estudios desde la obtención de la acreditación se ha flexibilizado con ajustes en los prerrequisitos y correquisitos, aprobado mediante el Resolución Académica N° 000026 de 6 de septiembre 2018 (Anexo 0.21.), sin modificaciones de créditos, a continuación, se presenta la distribución del plan de estudios por componentes y créditos académicos.

Tabla 2 Tabla Plan de Estudio por Componentes de Formación y Créditos Académicos.

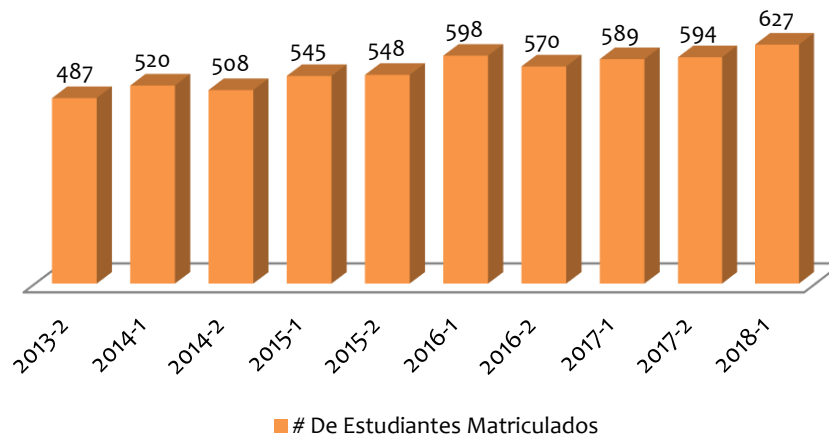
COMPONENTE		NÚMERO DE CRÉDITOS	NÚMERO DE CURSOS	%
OBLIGATORIOS	Básica y Profesional	123	24	72.35%
	Científico Tecnológico	20	10	11.76%
	Socio-Humanístico	11	6	6.47%
FLEXIBLE	Núcleo Electivo	16	12	9.41%
TOTAL		170	52	100%

Fuente: Documento de registro calificado, 2012.

POBLACION ESTUDIANTIL DEL PROGRAMA

La siguiente grafica muestra el histórico de la población estudiantil del programa de Nutrición y Dietética durante los últimos años

Grafica 1. Población estudiantil del Programa, periodo (2013-2 – 2018-1)



Fuente: Sistema Academusoft, 2018.

Con respecto a la población estudiantil, se muestra un aumento en el número de estudiantes matriculados por periodos académicos con relación al periodo 2013-2, evidenciándose un incremento del 28% aproximadamente comparado con el periodo 2018-1.

De igual manera se puede apreciar a continuación el comportamiento de la tasa de deserción calculada por el programa SPADIES del Ministerio de Educación Nacional.

Tabla 3 Tasa de deserción y retención Programa Nutrición y Dietética con relación al referente Nacional, periodo (2013-2 – 2017-2)

INDICADORES*		2013-2	2014-1	2014-2	2015-1	2015-2	2016-1	2016-2	2017-1	2017-2
III,8,3,1, Deserción Anual	Unidad Académica	4,16%	3,32%	5,37%	4,64%	2,36%	3,85%	5,29%	7,35%	4,94%
	Referente Nacional	5,06%	5,18%	5,52%	4,71%	4,24%	6,15%	6,12%	20,04%	47,11% ¹

- los datos que se muestran en la tabla y que fueron tomados del programa SPADIES pueden presentar sobrevaloración por dificultades técnicas en la migración de datos a la nueva versión del aplicativo, según manifiesta el Ministerio de Educación Nacional.



INDICADORES*		2013-2	2014-1	2014-2	2015-1	2015-2	2016-1	2016-2	2017-1	2017-2
	Variación	-0,90%	-1,86%	-0,15%	-0,07%	-1,88%	-2,30%	-0,83%	-12,69%	-42,17%
III,8,3,2, Retención Anual	Unidad Académica	95,84%	96,68%	94,63%	95,36%	97,64%	96,15%	94,71%	92,65%	95,06%
	Referente Nacional	94,94%	94,82%	94,48%	95,29%	95,76%	93,85%	93,88%	79,96%	52,89%
	Variación	0,90%	1,86%	0,15%	0,07%	1,88%	2,30%	0,83%	12,69%	42,17%

Fuente: Departamento de desarrollo humano – Vicerrectoría de bienestar universitario, 2017.

De acuerdo a lo expuesto en la tabla anterior, la deserción anual del programa de Nutrición y Dietética, está por debajo de la media nacional, como se muestra desde el periodo 2014-1, de la misma manera se puede apreciar que la tasa de retención se encuentra por encima del referente Nacional alrededor de 7 puntos porcentuales. Lo anterior, se debe a la implementación estrategias institucionales para la disminución de la deserción e incrementar la retención, en conjunto con la Vicerrectoría de Bienestar Universitario.

PLANTA DOCENTE

Con relación a la información docente del programa de Nutrición y Dietética, se muestra a continuación la relación de los profesores propios del programa y los que ofrecen servicios encontrándose adscritos a otras facultades, por niveles de formación y dedicación, del periodo 2013-2 a 2018-1.

Tabla 4 Docentes propios y prestadores de servicio al Programa de Nutrición y Dietética, por formación y dedicación

AÑO	PERÍODO	DEDICACIÓN	TOTAL	NIVEL DE FORMACIÓN (CONTABILIZAR SOLO EL MAYOR NIVEL DE GRADO)					
				DOCTORES	MAGÍSTERES	ESPECIALISTAS	PROFESIONALES	TECNÓLOGOS	TÉCNICOS
2018	I	Tiempo Completo	17	3	13	1			
		Medio Tiempo	3		3				
		Cátedra	24	10	14				
2017	II	Tiempo Completo	16	3	13				
		Medio Tiempo	2		2				
		Cátedra	24	9	14	1			
	I	Tiempo Completo	15	3	10	2			
		Medio Tiempo	2		2				
		Cátedra	27	9	17	1			
2016	II	Tiempo Completo	15	4	9	2			
		Medio Tiempo	3	1	2				
		Cátedra	29	9	17	3			

AÑO	PERÍODO	DEDICACIÓN	TOTAL	NIVEL DE FORMACIÓN (CONTABILIZAR SOLO EL MAYOR NIVEL DE GRADO)					
				DOCTORES	MAGÍSTERES	ESPECIALISTAS	PROFESIONALES	TECNÓLOGOS	TÉCNICOS
2015	I	Tiempo Completo	15	3	12				
		Medio Tiempo	3		2	1			
		Cátedra	31	9	20	2			
	II	Tiempo Completo	14	2	11	1			
		Medio Tiempo	3		2	1			
		Cátedra	30	8	19	3			
	I	Tiempo Completo	16	3	12	1			
		Medio Tiempo	4		3	1			
		Cátedra	26	6	18	2			
2014	II	Tiempo Completo	14	2	12				
		Medio Tiempo	5	1	3	1			
		Cátedra	22	8	14				
	I	Tiempo Completo	16	3	13				
		Medio Tiempo	5	1	3	1			
		Cátedra	23	9	14				
2013	II	Tiempo Completo	14	2	12				
		Medio Tiempo	6	2	3	1			
		Cátedra	23	9	14				

Fuente: Departamento Integral de Calidad de la Docencia, 2018.

Con relación a la información docente del programa de Nutrición y Dietética y aquellos que prestan servicios adscritos a otras facultades, se puede apreciar un incremento de docentes tiempo completo vinculados a término fijo e indefinido, pasando de 14 profesores en 2013-2 a 17 profesores en 2018-1, de igual manera se aumentó el número de profesores con formación doctoral pasando de 2 a 3, respectivamente. Lo que refleja un compromiso institucional por mejorar la planta docente y por ende la calidad de las funciones misionales del programa.

NUMERO DE EGRESADOS Y GRADUADOS

El Programa de Nutrición y Dietética, presenta en su base de datos un total de 2193 Nutricionistas Dietistas, desde el año 1970 hasta el primer periodo de 2018, donde en promedio se gradúan 44 estudiantes por año, presentando algunos periodos con mayor número de graduados por dinámicas institucionales. En cuanto a la tasa de crecimiento con respecto al proceso de autoevaluación anterior periodo 2012, esta cifra tuvo un incremento del 18% pasando de 1864 graduados a 2193 respectivamente. Como se ve en la siguiente tabla.

Tabla 5 Número de graduados del Programa de Nutrición y Dietética, periodo 2013 al 2018-I

AÑO	CANT.	AÑO	CANT.	AÑO	CANT.	AÑO	CANT.	AÑO	CANT.
1970	10	1980	35	1990	46	2000	45	2010	69
1971	15	1981	57	1991	83	2001	38	2011	82
1972	5	1982	25	1992	54	2002	50	2012	26
1973	10	1983	57	1993	60	2003	49	2013	64
1974	9	1984	22	1994	50	2004	54	2014	50
1975	20	1985	31	1995	56	2005	29	2015	63
1976	74	1986	44	1996	65	2006	117	2016	91
1977	14	1987	39	1997	0	2007	29	2017	30
1978	22	1988	42	1998	14	2008	60	2018	31
1979	52	1889	103	1999	43	2009	59		

Fuente: Base de datos programa de Nutrición y Dietética, 2018.

INVESTIGACIÓN EN EL PROGRAMA

El componente de la investigación en el Programa de Nutrición y Dietética

En Colombia, la Ley 1286 de 2009 constituye una de las principales reglamentaciones de la Ciencia, la Tecnología e Innovación. En la reglamentación mencionada se actualiza y modifica la Ley 29 de 1990, presentándose la transformación de COLCIENCIAS en un Departamento Administrativo, fortaleciendo de manera estratégica, las acciones orientadas al desarrollo del ámbito investigativo del país.

En este contexto, la carta de navegación que se sigue a nivel institucional, para robustecer el espíritu investigativo en la Universidad del Atlántico, se fundamenta en el fortalecimiento de las capacidades del cuerpo docente de la institución, como también, de los estudiantes que la conforman, asimismo, su interrelación con la extensión y proyección social, con el propósito de impactar la generación de conocimiento y desarrollo de la región Caribe.

Respecto al Programa de Nutrición y Dietética se reestructuró el Comité de Investigaciones, en atención a la nueva estructura curricular basada en competencias, la cual contempla en su plan de estudios el componente científico tecnológico con el área de Investigación, dimensionado transversalmente.

Comité Misional de Investigación de la Facultad de Nutrición y Dietética

El Comité Misional de Investigaciones es el organismo encargado de coordinar, orientar, motivar y promocionar la investigación formativa y la investigación en sentido estricto en la Facultad de Nutrición y Dietética, de acuerdo a lo estipulado en el artículo 14 del Estatuto de la Investigación de Universidad del Atlántico del 2009. Acuerdo Superior No.00001 del 16 de febrero de 2009 (Anexo 0.13)

Grupos de Investigación.

Es muy significativo para el programa de Nutrición y Dietética, el encontrarse hoy con dos grupos de investigación adscritos a la Facultad (GINHUM y GRIINSAN) en categoría B ante el Ranking de Colciencias 2017, en comparación con la autoevaluación anterior (2012) los cuales estaban categorizados en C y D respectivamente, como se demuestra en la siguiente tabla.

Tabla 6 Categorización ante COLCIENCIAS de grupos de investigación

NOMBRE DEL GRUPO	CATEGORÍA COLCIENCIAS	
	2012	2018
Grupo de Investigación Interdisciplinario de Seguridad Alimentaria y Nutricional (GRIINSAN)	C	B
Grupo de Investigación en Nutrición Humana (GINHUM)	D	B

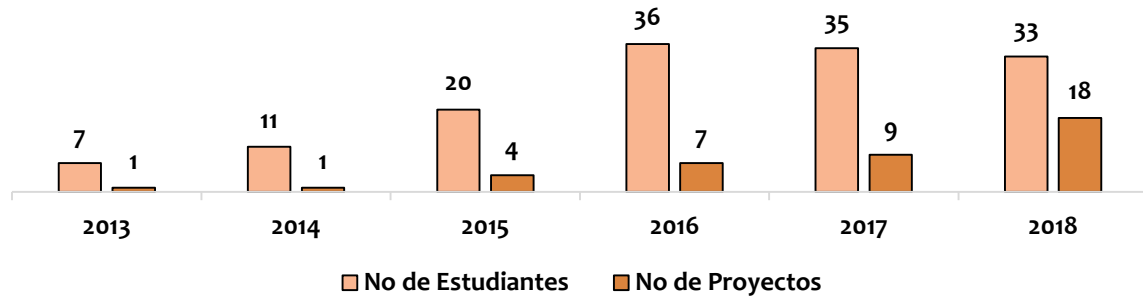
Fuente: Vicerrectoría de Investigación, Extensión y Proyección Social, Universidad del Atlántico, 2018

Los Semilleros de Investigadores.

Actualmente el Programa de Nutrición y Dietética cuenta con dos semilleros de investigación ALFA y GINHUM, los cuales están adscritos a los grupos de investigación GRIINSAN y GINHUM respectivamente.

A continuación, se muestran el número de estudiantes que los conforman y los proyectos desarrollados.

Grafica 2. Estudiantes semilleros y Proyectos, Grupo GRIINSAN, Periodo 2013-2018

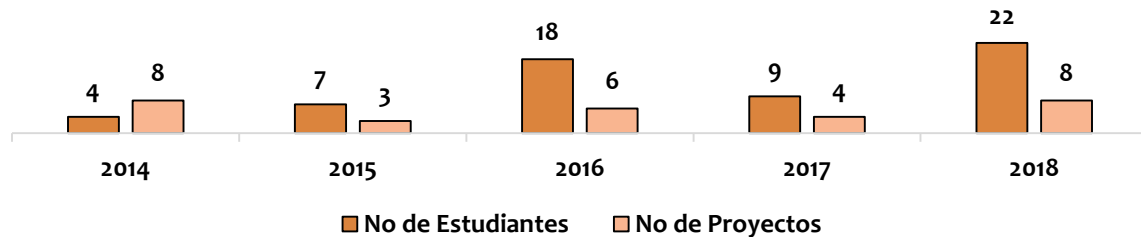


Fuente: Grupo de Investigación GRIINSAN, 2018.

Como se puede observar el semillero Alfa adscrito al grupo de investigación GRIINSAN, cuenta a la fecha con 33 estudiantes, los cuales están desarrollando 18 proyectos de investigación enmarcados en la línea de investigación de Seguridad Alimentaria y Nutricional. De igual manera, se puede apreciar un incremento de estudiantes y de proyectos, pasando de 7 estudiantes a 33 con relación al periodo 2013 y de 1 proyecto a 18 para el mismo periodo.

En cuanto al semillero GINHUM, adscrito al grupo de investigación GINHUM, éste cuenta a la fecha con 22 estudiantes, los cuales están desarrollando 8 proyectos de investigación enmarcados en las líneas de investigación de Nutrición Humana, Caracterización Físico Química y el Valor Nutricional de los Alimentos, Desarrollo de Nuevos Productos e Inocuidad de alimentos. De igual manera, se puede apreciar un incremento de estudiantes y de proyectos, pasando de 4 estudiantes a 22 con relación al periodo 2014.

Grafica 3. Estudiantes semilleros y Proyectos, Grupo GINHUM, Periodo 2014 -2018



Fuente: Grupo de Investigación GINHUM, 2018.

Recursos académicos, bibliográficos e informáticos

La universidad de Atlántico cuenta con aulas de clases, laboratorios, auditorios, infraestructura de biblioteca, escenarios deportivos, salas de audiovisuales, salas de informática, sala de investigación de semilleros, Centro de Convenciones, entre otros escenarios, los cuales se encuentran al servicio del programa de Nutrición y Dietética para el desarrollo de sus funciones misionales. Como se muestra en la siguiente tabla:

Tabla 7 Espacios Físicos Universidad del Atlántico

USO DE ESPACIOS	CANTIDAD DE ESPACIOS	M ²
Aulas de Clase	176	9.101
Laboratorios	68	7.550
Sala de Tutores	6	1.008
Auditorios, salas especializadas y salas de conferencia	41	3.766
Bibliotecas	1	4.868
Cómputo	16	837
Oficinas	37	5.435
Espacios Deportivos	7	45.300
Cafeterías	5	745
Zonas Recreación	3	982
Servicios Sanitarios	31	708
Plazoleta		

USO DE ESPACIOS	CANTIDAD DE ESPACIOS	M ²
Zona Parquederos		
Zonas Verdes		
Otros		83,846,00
TOTALES	391	164.146

Suma de puestos de las aulas de clase	7040
---------------------------------------	-------------

Fuente: Oficina de planeación, 2018.

De los laboratorios mencionados, el programa de Nutrición y Dietética cuenta con tres laboratorios que ocupan un área de 227, 49 metros cuadrados distribuidos de la siguiente manera:

Tabla 8 Laboratorios específicos del Programa de Nutrición y Dietética.

LABORATORIO	ÁREA(m ²)
Procesamiento y Calidad Nutricional de los Alimentos	227,49
Antropometría	
Educación Alimentaria y Nutricional	

Fuente: Oficina de planeación, 2018.

Adicionalmente el programa tiene acceso a un banco de libros especializados físicos y digitales, que reposan en la biblioteca central, en cuanto a los libros específicos para el programa de Nutrición y Dietética, se resaltan los siguientes:

Tabla 9 Colección Impresa, Programa de Nutrición y Dietética

ÁREA DE CONOCIMIENTO	MÓDULOS	TÍTULOS	EJEMPLARES
Tesis	Diseño de Propuestas y Proyectos de Investigación de Gestión en Alimentación y Nutrición.	448	471
Biología	Origen y Desarrollo de Sistemas Vivos: Individuo y Especie.	965	1.570
Ética	Relación Sujeto Medio y la Dimensión Ética.	376	502
Química y ciencias afines	Origen y Desarrollo de Sistemas Vivos: Individuo y Especie, Composición Estructural de Alimentos.	208	387
Múltiple 1	Desarrollo de Competencias Descriptivas y Comunicativas I; Desarrollo de Competencias Descriptivas y Comunicativas II.	144	210
Administración y afines	Campos de Saberes en Nutrición y Dietética; Modelos de Investigación en Alimentación y Nutrición; Estadística Aplicada a la Investigación; Filosofías en las Culturas Investigativas.	493	937

ÁREA DE CONOCIMIENTO	MÓDULOS	TÍTULOS	EJEMPLARES
Múltiple 2	El Cuerpo Humano y Sus Funciones.	230	346
Múltiple 3	Articulación del Sistema Nervioso; El Cuerpo Humano y Sus Funciones.	34	47
Múltiple 4	Composición Estructural de Alimentos; Culturas Alimentarias y Nutricionales; Asimilación y Transformación de los Nutrientes; Alimentos de Origen Vegetal; Alimentos de Origen Animal; Evaluación y Atención Nutricional en la Edad Infantil; Evaluación y Atención Nutricional desde la Pubertad hasta el Adulto Mayor; Conductas y Actitudes del Ser Humano Asociados con Salud Alimentación y Nutrición; Seguridad Alimentaria y Nutricional; Introducción a la Terapéutica Profesional en Niños y Adultos; Fisiopatología de las Enfermedades Infantiles y su Enfoque Nutricional; Alimentación y Nutrición en la Calidad de Vida; Formulación de Proyectos en Alimentación y Nutrición; Electiva de Contexto I: Consejería en Alimentación del Lactante y del Niño Pequeño; Electiva de Profundización I: Guías Alimentarias para la Población Colombiana.	909	1.567
Múltiple 5	Relación Psicoafectiva Diferentes Etapas de la Vida.	590	807
Múltiple 6	Desarrollo Empresarial I; Desarrollo Empresarial II; Desarrollo Empresarial III; Desarrollo Empresarial IV.	906	1.660
TOTAL		9.114	14.626

Fuente: Biblioteca Universidad del Atlántico, 2018.

Tabla 10 Colección Electrónica: distribución

TIPO DE RECURSO	COLECCIÓN	TÍTULOS	EJEMPLARES
Libros	Pearson	52	108
	Mc Graw Hill	92	216
	e-Libro	8.901	8.901
	e-Book Central	955	955
	Science Direct	58	58
	Proquest	27	27
TOTAL		10.058	10.265
Revistas	e-Libro	206	206
	Science Direct	144	144
	Science Collection	167	167
	Informe Académico	73	73
	Proquest	858	858
TOTAL		1.448	1.448

Fuente: Biblioteca Universidad del Atlántico, 2018.

Por otra parte, se resalta el incremento por parte de la Institución para la adquisición recursos bibliográficos, lo cual ha impactado en la compra de bases de datos, libros físicos y electrónicos. En la siguiente tabla se visualizan las inversiones realizadas hasta el 2018.

Tabla 11 Inversiones realizadas para la adquisición de material bibliográfico 2013-2018

AÑO	COLECCIÓN IMPRESA	COLECCIÓN ELECTRÓNICA		INVERSIÓN ANUAL
		LIBROS/REVISTAS	BASES DE DATOS	
2013	81.836	97.128	60	1.286.987.933
2014	91.971	178.953	64	1.773.945.606
2015	100.480	216.870	72	1.806.728.685
2016	107.130	220.838	74	1.148.518.312
2017	110.816	261.526	112	1.731.506.624
2018	115.816	330.124	115	1.987.687.930

Fuente: Información General del Departamento de Bibliotecas. Universidad del Atlántico, 2018.

Esta inversión ha permitido que actualmente el programa cuente con 9114 títulos físicos y 14620 ejemplares. Así mismo, ha permitido consolidar un robusto repositorio digital, conformado por bases de datos suscritas, de libre acceso y catálogos electrónicos, el cual se resume en la siguiente tabla.

Tabla 12 Componentes de la Biblioteca Digital

+	COMPONENTES	CANTIDAD	DIRECCIÓN
1	Bases de datos por suscripción	67	http://apolo.uniatlantico.edu.co:8006/biblioteca/suscritas.html
2	Bases de datos de libre acceso	38	http://apolo.uniatlantico.edu.co:8006/biblioteca/libre_acceso.html
3	Libros electrónicos	219.064	http://apolo.uniatlantico.edu.co:8006/biblioteca/libros_electronicos.html
4	Repositorio institucional	1	http://repositorio.uniatlantico.edu.co/
5	Gestores de referencias bibliográficas	3	http://apolo.uniatlantico.edu.co:8006/biblioteca/referencias.html
6	Catálogo en línea	1	http://180.4.64.121/pmb/opacsss/

Fuente: Biblioteca Central Universidad del Atlántico, 2018.

EXPERIENCIAS SIGNIFICATIVAS DEL PROGRAMA DURANTE LA ACREDITACIÓN

Las experiencias significativas generadas por el programa, durante el proceso de acreditación, han sido resultado de las acciones del plan de mejoramiento de la autoevaluación anterior y de la cultura de mejoramiento continuo, implementado como filosofía del programa.



La **primera experiencia significativa**, fue lograr con el compromiso y participación activa de docentes y estudiantes pertenecientes a los grupos semilleros, la categorización en B de los grupos de investigación GRIINSAN y GINHUM, que en el proceso de autoevaluación del año 2012 se encontraban en categoría D y C respectivamente. Como se mencionó en el ítem 2.9.3.

Producto de lo anterior, se evidencia con el incremento de artículos en revistas indexadas nacionales e internacionales, libros, capítulos de libros entre otros, que a la fecha de la Autoevaluación del 2012 se consideraba nulo.

Tabla 13 Producción consolidada de los grupos de investigación que apoyan al Programa de Nutrición y Dietética

SIGLA	TIPO DE PRODUCTO	NO. DE PRODUCTOS GRIINSAN	NO. DE PRODUCTOS GINHUM
C. Lb.	Capítulo de libro (Libros con ISBN)	5	4
Lb.	Libro (con ISBN)	6	
O. Pub.	Otras publicaciones (literatura gris y otros productos no certificados, normas basadas en los resultados de investigación y productos de divulgación o popularización de resultados de investigación)	151	24
RII	Revista internacional indexada	21	13
RNI	Revista nacional indexada	20	12
T. Grado	Trabajos de grado - Finales a Tesis. Trabajos de grado que hacen parte de la culminación de estudios para optar un título de pregrado o posgrado	84	62

Fuente: Comité Misional de Investigaciones, Facultad de Nutrición y Dietética, Universidad del Atlántico, 2018.

Asimismo, se resalta la participación de los grupos de investigación en las convocatorias internas, que con respecto a la última Autoevaluación (2012), solo se contó con una participación.

Tabla 14 Proyectos de investigación del programa en convocatorias internas para el desarrollo de trabajos investigativos

CONVOCATORIA	TÍTULO DEL PROYECTO	INVESTIGADOR LÍDER
Convocatoria Equidad Investigativa (2015)	Estado nutricional de los adultos mayores que pertenecen al programa de Subsidio Económico Colombia Mayor, en los municipios no certificados del departamento del Atlántico	Marta Ospina grupo GRIINSAN
Séptima convocatoria interna para fortalecimiento a grupos de investigación de la	Diseño y caracterización de harinas no convencionales de alimentos autóctonos	Margarita Fernández grupo GINHUM

CONVOCATORIA	TÍTULO DEL PROYECTO	INVESTIGADOR LÍDER
Universidad del Atlántico (2016)		
Séptima convocatoria interna para fortalecimiento a grupos de investigación de la Universidad del Atlántico (2016)	Seguridad alimentaria mediante el desarrollo de productos alimenticios alternativos	Paula J. Pérez Espitia grupo GRIINSAN
Primera convocatoria interna para apoyo a trabajos de grado nivel (pregrado y posgrado)	Seguridad alimentaria y nutricional mediante el desarrollo de productos alimenticios alternativos: Elaboración de una mermelada de fresa incorporada con aloe vera y moringa oleífera.	Paula J. Pérez Espitia grupo GRIINSAN
Primera convocatoria interna para apoyo a trabajos de grado nivel (pregrado y posgrado)	La nutrición y la alimentación humana desde el análisis de la prevalencia de doble carga nutricional y sus determinantes sociales en la población escolarizada de instituciones educativas oficiales del suroccidente de barranquilla	Sandra Gómez grupo GINHUM
Primera convocatoria interna para apoyo a trabajos de grado nivel (pregrado y posgrado)	Seguridad alimentaria desde el eje de inocuidad de los alimentos: Desarrollo de películas comestibles antioxidantes para la preservación de alimentos	Paula J. Pérez Espitia grupo GRIINSAN

Fuente: Comité Misional de Investigaciones, Facultad de Nutrición y Dietética, Universidad del Atlántico, 2018.

Es importante resaltar la participación no solo de docentes del Programa de Nutrición y Dietética, si no también, de docentes de otros Programas, lo que demuestra la interdisciplinariedad de las actividades investigativas desarrolladas.

Por otra parte, el Programa de Nutrición y Dietética se ha destacado en los últimos años en fomentar la participación de sus estudiantes, en el Programa Institucional de Jóvenes Investigadores financiado por Colciencias, como una estrategia para promover la investigativa al interior de los Programa Académicos. Para el periodo 2015-2016, el Programa de Nutrición y Dietética participó con 4 Jóvenes Investigadores y en el 2018 con una Joven en categoría de elegible, para un total de 5 estudiantes durante el proceso de acreditación de alta calidad. La relación de estudiantes beneficiados, docente mentor y proyecto seleccionado se presenta a continuación:

Tabla 15 Estudiantes beneficiados por el programa institucional Jóvenes Investigadores

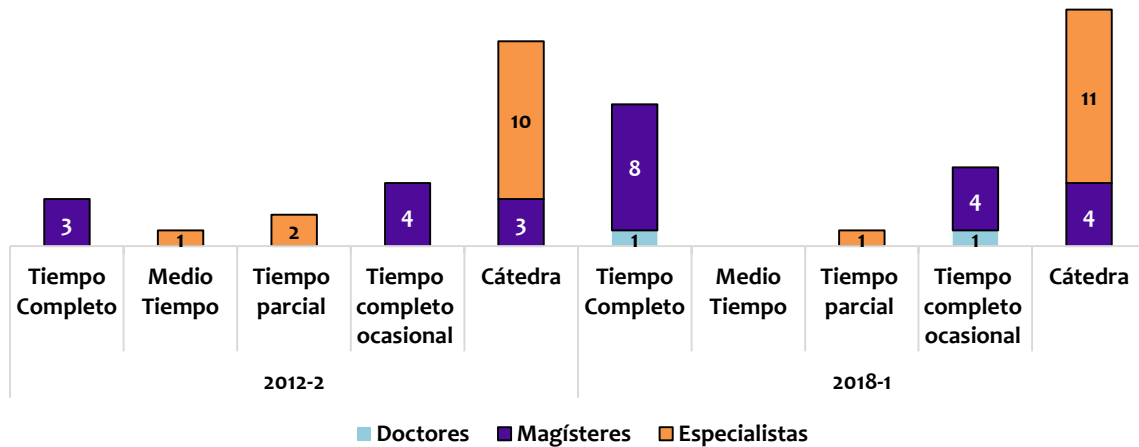
NOMBRE DEL GRUPO DE INVESTIGACIÓN	NOMBRE DEL TUTOR	NOMBRE DE LA PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN	JOVEN INVESTIGADOR
Grupo de Investigación en Nutrición Humana (GINHUM)	Angélica Peluffo Rivera	Obtención y caracterización de gelatina a partir de piel de corvina (<i>Cynoscion phoxocephalus</i>) Y RÓBALO (<i>Centropomus nigresens</i>).	Jorge Luis Blanco Hernández
Grupo de Investigación en Nutrición Humana (GINHUM)	Carlos Fuenmayor	Aprovechamiento de la harina de ahuyama para la elaboración de productos alimenticios.	Marcela Judith Prieto Tapias
Grupo de Investigación en Nutrición Humana (GINHUM)	Margarita Fernández Alean	Estado nutricional de pacientes psiquiátricos jóvenes diagnosticados con esquizofrenia o depresión medicados en la Fundación Hogar Reencontrarse entre 2015-2016.	Janieth Andrea Carvajal Barreto
Grupo de Investigación en Nutrición Humana (GINHUM)	Margarita Fernández Alean	Anemia por deficiencia de hierro y su relación con el estado nutricional en niños de 2 a 5 años pertenecientes a la Fundación para el Desarrollo del Niño, la Familia y la Comunidad en el corregimiento La Playa, Barranquilla.	Laura Milena Quesada Ruiz
Grupo de Investigación GRIINSAN	Paula J. Pérez Espitia	Estudio de los pequeños productores en el municipio de Puerto Colombia, Atlántico y su articulación con la cadena de valor de alimentos de origen animal para la seguridad alimentaria y nutricional	María Alejandra Campuzano (elegible)

Fuente: Comité Misional de Investigaciones, Facultad de Nutrición y Dietética, Universidad del Atlántico, 2018

Si bien la planta docente del programa de Nutrición y Dietética está conformada por 44 profesores, entre propios y prestadores de servicio de docencia adscritos a otras facultades a corte 2018-1, es importante resaltar, que 30 de ellos son propios del programa. En este orden de ideas, la **segunda experiencia significativa** se refleja en el nivel de formación posgradual, donde el 66% de los 30 profesores, ostentan de títulos de maestría y doctorado, frente al 43% de los 23 profesores relacionados en la autoevaluación de 2012, que solo contaban con formación de maestría. Es valioso mencionar que en la actualidad 2 de los docentes del programa se encuentran cursando estudios de doctorado. Asimismo, se resalta el compromiso institucional

por el cumplimiento de los procesos misionales, aumentando significativamente el número de profesores tiempos completo, pasando de 7 a 14 como se aprecia en la siguiente gráfica:

Gráfica 4. Compartido de Docentes propios del Programa por nivel de formación y dedicación, periodo 2012-2 - 2018-1



Fuente: Vicerrectoría de Docencia, 2018.

Como **tercera experiencia significativa** se resalta la consecución de 3 convenios de cooperación internacional activos, que propicia la interacción académica de los profesores y estudiantes. Los cuales fueron generados durante el proceso de Acreditación en alta calidad, que a la fecha de la autoevaluación (2012), el programa se encontraba en el proceso de gestión de uno de ellos.

Tabla 16 Convenios interinstitucionales suscritos por la Universidad del Atlántico en el ámbito internacionales que aplican para la Facultad

N°	ENTIDAD	VIGENCIA		ESTADO	TIPO DE CONVENIO	OBJETIVOS
		INICIO	FINAL			
1	Universita' degli studi di Milano. Italia	Julio de 2016	3 años después de la fecha de inicio.	Activo	Cooperación institucional	Formalización de convenio
2	Universidad del Sur de la Florida	31 de julio de 2015	5 años después de la fecha de inicio	Activo	Cooperación institucional	Formalización de convenio
3	Instituto de Investigaciones para la Industria alimenticia. La Habana Cuba	29 de Enero de 2014	Abierto	Activo	Cooperación institucional	Formalización de convenio

N°	ENTIDAD	VIGENCIA		ESTADO	TIPO DE CONVENIO	OBJETIVOS
		INICIO	FINAL			

Fuente: Informe de la Oficina de Relaciones Interinstitucionales e Internacionales, 2018.

Se destaca que el convenio generado con el Instituto de Investigaciones para la Industria alimenticia “La Habana-Cuba”, dio como resultado la interacción de una docente con la comunidad internacional, realizando estudios Doctorales en Ciencias Alimentarias, con la realización de un proyecto titulado “Elaboración de una bebida a base de marañón (Anacardium Occidentale L.) Con efecto antioxidante e hipoglicemiante”.

Lo anterior, se enriquece con los convenios activos de cooperación internacional de la Universidad del Atlántico, gestionados por la Oficina de Relaciones Interinstitucionales e Internacionales (ORII), con un total de 48 convenios vigentes (Ver Factor 4 y 5), al servicio del Programa, en este sentido el Programa de Nutrición y Dietética continúa tramitando proyectos de investigación y movilidad docente y estudiantil.

Siguiendo con el análisis de las experiencias significativas, en la siguiente tabla se muestran los resultados de las Pruebas Saber Pro en los últimos cinco años, donde se puede evidenciar el buen desempeño del programa de Nutrición y Dietética, lo cual se convierte en la **cuarta experiencia significativa**, puesto que los puntajes promedios del programa en los años 2014, 2015, 2016, 2017 y 2018 fueron estadísticamente superiores o similares, pero no inferiores a los puntajes promedios del grupo de referencia en las competencias genéricas evaluadas.

Tabla 17 Resultados SABER PRO 2013 – 2018 del programa de Nutrición y Dietética. Pruebas genéricas

COMPETENCIAS	2013		2014		2015		2016		2017		2018	
	PROG.	G. REF.	PROG.	G. REF.	PROG.	G. REF.	PROG.	G. REF.	PROG.	G. REF.	PROG.	G. REF.
Competencias Ciudadanas	9,84	9,66	9,73	9,54	10,12	9,90	146	145	139	137	138	138
Comunicación Escrita	9,83	9,86	9,89	9,74	9,79	9,80	142	144	141	148	151	149
Inglés	9,85	9,92	10,10	9,89	10,08	10,00	146	149	140	144	152	149
Lectura Crítica	9,97	9,91	10,21	9,76	10,44	10,20	149	149	151	147	162	149
Razonamiento cuantitativo	9,79	9,77	9,88	9,7	9,80	9,80	152	143	142	143	151	146

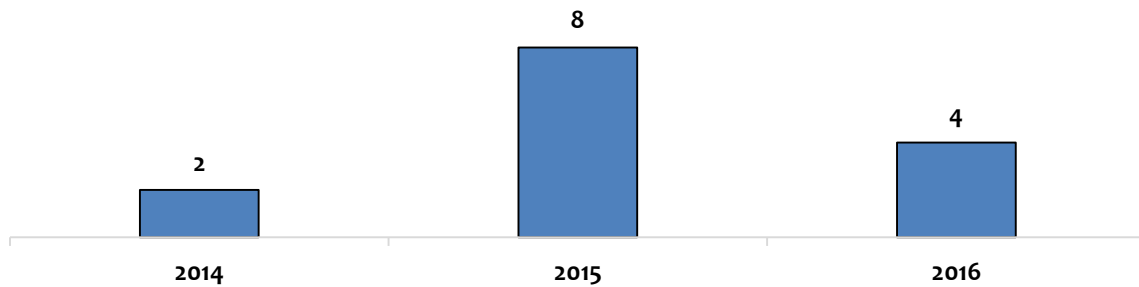
Fuente: Departamento de Calidad Integral en la Docencia, Universidad del Atlántico, 2018

Es de importancia hacer mención, a los reconocimientos recibidos por parte de estudiantes del Programa de Nutrición y Dietética, como mejores pruebas saber Pro a nivel nacional durante el periodo de la acreditación, demostrando la pertinencia e integralidad del currículo del programa.



Esta información puede se aprecia en la siguiente tabla y gráfica.

Grafica 5. No de Estudiantes Destacados Mejor Saber Pro Nacional.



Fuente: Departamento de Calidad Integral en la Docencia, Universidad del Atlántico, 2018

Tabla 18 Estudiantes Destacados Mejor Saber Pro Nacional.

PERIODO	NOMBRE DEL ESTUDIANTE
2014	Manga Angarita Jessica Paola
2014	Pacheco Baldovino Malorie
2015	Figueroa De Ávila Margarita Rosa
2015	Rada Padilla Gisela Andrea
2015	Velásquez Celedon Solaury Elena
2015	Manotas Cabrera Laura Marcela
2015	Pulido Ayazo Héctor Manuel
2015	Padilla Arrieta Maira Alejandra
2015	Carvajal Barreto Janieth Andrea
2015	Fontalvo Sarabia Vilma Inés
2016	Vega Salas Yarelys del Carmen
2016	De la Cruz Fuente Marula Esther
2016	Guevara Rodríguez Diana Sofía
2016	Barraza Pinzón María José

Fuente: Departamento de Calidad Integral en la Docencia, Universidad del Atlántico, 2018

La **quinta experiencia significativa** es la oferta de Programas académicos a nivel de Posgrado que brinda la Facultad Nutrición y Dietética, los cuales se soportan con grupos de investigación del programa, y de otras Facultades a fines, permitiendo ofrecerles a sus egresados alternativas para continuar su formación, como también el fortalecimiento del desarrollo científico de sus docentes.

Tabla 19 . Oferta Académica a nivel de posgrado del Programa de Nutrición Y Dietética

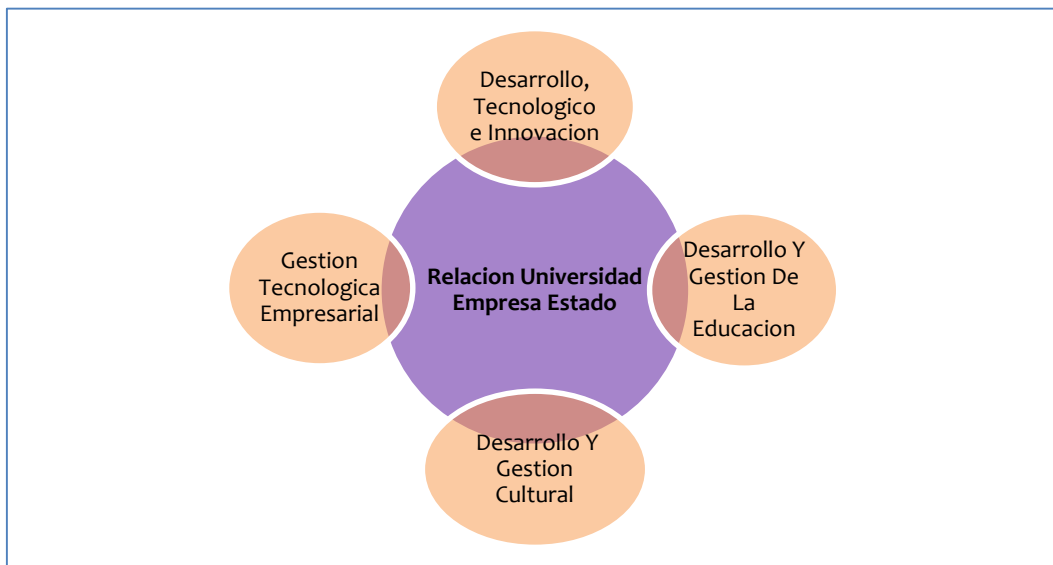
POSGRADO	NIVEL	AÑO DE CREACIÓN	RESOLUCIÓN
Contratación e Interventoría de Servicios de Alimentación	Especialización	2015	Nº 06179 del M.E.N
Seguridad Alimentaria y Nutricional	Maestría	2014	Nº 06755 del M.E.N

Fuente: Vicerrectoría de Docencia, Universidad del Atlántico, 2018

La **sexta experiencia significativa** para el Programa se expresa a través de la extensión y proyección social, la cual se proyecta en el contexto de las Prácticas Formativas (de las áreas de Nutrición Clínicas, Alimentos y Nutrición Pública), los cursos prácticos-teóricos, las consultorías, la participación en eventos científicos y las alianzas con la industria alimenticia, constituyendo las herramientas que generan el insumo necesario para que el educando y el profesional se proyecten proactivamente como agentes de cambio en un entorno competitivo.

En este orden de ideas la siguiente ilustración muestra los accionares temáticos que aborda el programa de Nutrición y Dietética en la relación Universidad – Empresa – Estado para la realización de actividades de Extensión y proyección social.

Ilustración 1. Accionares de Proyección Social, relación Universidad - Empresa - Estado



Fuente: Vicerrectoría de Extensión y Proyección Social, 2018.

Anterior se materializa con la participación del Programa de Nutrición y Dietética, a través de proyectos innovadores que propenden a la interacción Universidad - Empresa – Estado y que se encuentran enmarcados en los siguientes accionares: Desarrollo, Tecnológico e Innovación, Desarrollo y Gestión de la Educación, Desarrollo y Gestión Cultural y Gestión Tecnológica Empresarial, esto se puede apreciar en la siguiente tabla.

Tabla 20 Actividades de Extensión y Proyección Social del Programa de Nutrición y Dietética

ACTIVIDADES DE EXTENSIÓN Y PROYECCION SOCIAL DEL PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA			
AÑO	TIPO TRABAJO O ACTIVIDAD	NOMBRE DEL TRABAJO O ACTIVIDAD	LUGAR DE DESARROLLO/ENTIDAD
2018	Investigaciones	Proyecto Generación Vida Nueva dirigido al Control de Diabetes Gestacional, la Prevención de Diabetes tipo 2 y el control Metabólico de niños con Sobrepeso u Obesidad	Barranquilla
2018	Trabajo específico de la practica académica	Ajuates Nutricionales a los Planes alimentarios	Camino Universitario Distrital Adelita de Char
2018	Trabajo específico de la práctica académica	Rotafolios sobre alimentación Complementaria	Caminos Bosques de María
2018	Trabajo específico de la práctica académica	Rotafolio sobre Mitos y verdades en la alimentación	Fundación Reencontrarse
2018	Trabajo específico de la práctica académica	Rotafolio sobre: Alimentación complementaria, del preescolar, escolar, sobre peso y obesidad.	Hospital Camino La Manga
2018	Trabajo específico de la práctica académica	Vigilancia alimentaria y nutricional a los niños y niñas	CDI: Edeen Hogar Infantil me Quejo Colegio Manuel Zapata Olivella cede 2 (Barrios me Quejo y Eden)
2018	Trabajo específico de la práctica académica	Elaboración de anexos técnicos para el contrato no 040- ARC- ENSB- CLENS- 2017- unión temporal bienestar social para el suministro de alimentación en los comedores de grumetes e infantes.	Escuela ARC Base Naval Barranquilla

ACTIVIDADES DE EXTENSIÓN Y PROYECCION SOCIAL DEL PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA			
AÑO	TIPO TRABAJO O ACTIVIDAD	NOMBRE DEL TRABAJO O ACTIVIDAD	LUGAR DE DESARROLLO/ENTIDAD
2018	Trabajo específico de la práctica académica	Evaluación del proceso de distribución de comidas actual versus modalidad fila atendida en el comedor de grumetes de la escuela naval de suboficiales "ARC Barranquilla"	Escuela Naval de Suboficiales ARC Barranquilla
2018	Educación Continuada	Socialización de las nuevas funciones públicas de COLNUD, dirigido a egresados del programa de Nutrición y Dietética.	Universidad del Atlántico
2018	Proyección Social	Apoyo en la conformación de la Asociación de Egresados del Programa de Nutrición y Dietética	Universidad del Atlántico
2018	consultoría	Acompañamiento en el desarrollo de Jarabes a base de frutas tropicales, liderado por una docente del Área de Alimentos , con la empresa Raspaw	Barranquilla
2018	Proyección Social	Capacitación en la Cualificación al Talento Humano de la Fundación Semilla de Prosperidad, en los Seis Componentes de la Atención Integral a la Primera Infancia	Barranquilla
2018	Proyección Social	Diplomado en: "Entornos y Estilos en Primera Infancia con Enfoque Diferencial". Servicio prestado por el Programa de Nutrición y Dietética, al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, dirigido a madres comunitarias y agentes educativos, comprometidos con la atención integral de la primera infancia, en los departamentos, Atlántico, Vichada, Magdalena y Bolívar	Barranquilla
2018	Proyección Social	IX Encuentro de Egresados	Barranquilla
2017	Trabajo específico de la práctica académica	Ajuates Nutricionales a los Planes alimentarios	Camino Nazareth
2017	Trabajo específico de la práctica académica	Ajuates Nutricionales a los Planes alimentarios	Camino Simón Bolívar
2017	Trabajo específico de la práctica académica	Ajuates Nutricionales a los Planes alimentarios	Camino Alboraya

ACTIVIDADES DE EXTENSIÓN Y PROYECCION SOCIAL DEL PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

AÑO	TIPO TRABAJO O ACTIVIDAD	NOMBRE DEL TRABAJO O ACTIVIDAD	LUGAR DE DESARROLLO/ENTIDAD
2017	Trabajo específico de la práctica académica	Ajuates Nutricionales a los Planes alimentarios	Camino el Pueblito
2017	Trabajo específico de la práctica académica	Ajuates Nutricionales a los Planes alimentarios	Hospital de Barranquilla
2017	Trabajo específico de la práctica académica	Ajuates Nutricionales a los Planes alimentarios	Clínica General del Norte
2017	Trabajo específico de la práctica académica	Protocolo de Atención Del Paciente Hipertenso	Hospital de Nazareth
2017	Trabajo específico de la práctica académica	Guía Práctica Para Conteo de Hidratos de Carbono	Industrias Gourmet S.A.S
2017	Trabajo específico de la práctica académica	Guía nutricional para el lactante y niño pequeño	Caminos Simón Bolívar Caminos Nazareth Clínica General del norte
2017	Trabajo específico de la práctica académica	Ciclo de minutas y cálculo del costo para los juegos interescolas	Escuela naval de suboficiales ARC Barranquilla
2017	consultoría	Diseño y desarrollo de Refresco Funcional junto a la empresa COOLECHERA.	Barranquilla
2016	Trabajo específico de la práctica académica	Elaboración de guías, de meriendas nutritivas para pacientes psiquiatricos que estaban en Sobrepeso y obesidad.	Fundación Reencontrarse
2016	Trabajo específico de la práctica académica	Manual de planes alimentarios terapéuticos, para pacientes pediátricos	Camino Bosques de María
2016	Trabajo específico de la	Protocolo de limpieza y desinfección del área de producción de fórmulas lácteas	Centro de Recuperación Nutricional ROSOUR

ACTIVIDADES DE EXTENSIÓN Y PROYECCION SOCIAL DEL PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA			
AÑO	TIPO TRABAJO O ACTIVIDAD	NOMBRE DEL TRABAJO O ACTIVIDAD	LUGAR DE DESARROLLO/ENTIDAD
	práctica académica		
2016	Trabajo específico de la práctica académica	Diagnostico general del servicio de alimentación de la Institución	Clínica Materno Infantil Adela de Char
2016	consultoría	Construcción e implementación de un sistema para el aprovechamiento de agua y su energía calorífica procedente del proceso de secado de leche con la empresa COOLECHERA.	Barranquilla
2015	Trabajo específico de la práctica académica	Protocolos de Atención para el Paciente Hospitalizado con Cancer, Dabetes Tipo II y Colon Irritable	Hospital de Sabanalarga
2015	Trabajo específico de la práctica académica	Elaboración del protocolo para la creación del lactario en la unidad de cuidados intensivos neonatales	Hospital de Sabanalarga
2015	Trabajo específico de la práctica académica	Elaboración de Formatos de Atención Nutricional en la Consulta Externa	Hospital de Sabanalarga
2015	Investigaciones	prevención primaria de la diabetes tipo 2, JUAN Mina y Soledad, Barranquilla, Colombia (LT09-258)	Juan Mina, Soledad y Barranquilla (en el marco del convenio Demo Juan)
2015	Trabajo específico de la práctica académica	Guía Requerimiento Nutricional de Micronutrientes para niños menores de 10 años	Camino Salud Metropolitano Santa María
2015	Trabajo específico de la práctica académica	Guía del manejo nutricional en niños con insuficiencia cardíaca congestiva.	Camino Salud Metropolitano Santa María
2015	Trabajo específico de la práctica académica	Protocolo sobre el manejo nutricional del paciente con: Síndrome coronario agudo, insuficiencia renal crónica, enfermedad pulmonar obstructiva crónica	Fundación clínica Materno Infantil Adela de Char de Soledad
2015	Trabajo específico de la	Recomendaciones nutricionales para pacientes en UCI consulta externa, hospitalizados.	Clínica Materno Infantil Adela de Char

ACTIVIDADES DE EXTENSIÓN Y PROYECCION SOCIAL DEL PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

AÑO	TIPO TRABAJO O ACTIVIDAD	NOMBRE DEL TRABAJO O ACTIVIDAD	LUGAR DE DESARROLLO/ENTIDAD
	práctica académica		
2015	Trabajo específico de la práctica académica	Recomendaciones Nutricionales sobre: Alimentación para gestantes con síndrome anémico, diabetes, enflaquecidas, sobre peso, obesidad y madres lactantes	Camino Salud Metropolitano Santa María
2015	Investigaciones	Estudio sobre composición del grano, tallo y hojas del Silbadero (<i>Geoffroea spinosa</i> Jacq) con la empresa Tierra Sana SAS	Empresa Tierra Sana
2015	Proyección Social	Curso de Manipulación de alimentos a los operarios de las diferentes escuelas en Barranquilla	Escuelas del Distrito de Barranquilla
2014	Trabajo específico de la práctica académica	Detención y Manejo de Diabetes tipo 2 y Control Metabólico de Niños con Sobrepeso u Obesidad	Vida Nueva Barranquilla
2014	Trabajo específico de la práctica académica	Guía del manejo nutricional de niños con diabetes tipo 1 en la consulta externa y hospitalización.	Camino Salud Metropolitano Santa María
2014	Trabajo específico de la práctica académica	Recomendaciones sobre: alimentación durante la gestación, Mitos y realidades de la lactancia materna, Alimentación complementaria.	Hospital Materno Infantil de soledad
2014	Trabajo específico de la práctica académica	Guía del manejo nutricional de pacientes con síndrome Nefrótico hospitalizados en pediatría	Hospital Universitario CARI de alta complejidad
2014	Trabajo específico de la práctica académica	Sistematización en Excel del kardex para el servicio de alimentación	Clínica Bautista
2013	Trabajo específico de la práctica académica	Recomendaciones sobre : Nutrición y Psiquiatría	Fundación Hospital Reencontrarse
2013	Trabajo específico de la práctica académica	Protocolo sobre el manejo nutricional del paciente con Insuficiencia renal aguda, Insuficiencia renal crónica.	Camino Salud Metropolitano Santa María

ACTIVIDADES DE EXTENSIÓN Y PROYECCION SOCIAL DEL PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA			
AÑO	TIPO TRABAJO O ACTIVIDAD	NOMBRE DEL TRABAJO O ACTIVIDAD	LUGAR DE DESARROLLO/ENTIDAD
2013	Trabajo específico de la práctica académica	Protocolo sobre el manejo nutricional de la diabetes gestacional.	Hospital Departamental de Sabana Larga
2013	Trabajo específico de la práctica académica	Protocolo sobre Manejo nutricional de pacientes inmunodeprimidos con VIH/sida	Camino Salud Metropolitano Santa María
2013	Trabajo específico de la práctica académica	Protocolo sobre Manejo nutricional del paciente adulto en la consulta externa y hospitalizado	Hospital Departamental de Sabanalarga
2013	Trabajo específico de la práctica académica	Plan alimentario para pacientes pediátricos	Camino Salud Metropolitano Santa María
2013	Trabajo específico de la práctica académica	Protocolo sobre el manejo del paciente con dengue	Camino Salud Metropolitana Santa María
2013	Trabajo específico de la práctica académica	Manual instructivo limpieza y desinfección de vehículos transportadores de alimentos centro de producción estrada navarro SAS.	Estrada Navarro SAS
2013	Educación Continuada	Diplomado en Nutrición y Deporte	Universidad del Atlántico
2013	Proyección Social	VIII Encuentro de Egresados	Universidad del Atlántico
2013	Educación Continuada	Diplomado en Gestión Municipal de la seguridad Alimentaria y Nutricional	Universidad del Atlántico
2013	Educación Continuada	I curso y conferencia internacional de Nutrigenética e Intolerancia alimentaria	Barranquilla
2016 - 2017	consultoría	Acompañamiento a la empresa Productos Alimenticios y Congelados Maja S.A.S. en el desarrollo de nuevos productos, explorando la utilización de harinas cereales no tradicionales	Barranquilla
2013-2018	Proyección Social	Asiento en el Comité Departamental de Seguridad Alimentaria y Nutricional, (CODESAN)	Gobernación del Atlántico
2013-2018	Proyección Social	Comité de Vigilancia y Epidemiológica Departamental (COVED)	Distrito de Barranquilla

Fuente: Programa de Nutrición y Dietética, 2018.

Otro aspecto a resaltar en el periodo de la acreditación son las 85.064 personas atendidas a través de las prácticas académicas, desarrolladas por los estudiantes con el acompañamiento de los docentes del programa, lo que contribuye al mejoramiento de la calidad de vida de la población, estos espacios se generan en instituciones públicas y privadas con las cuales se tienen convenio. A continuación, se muestran las estadísticas de la atención a los diferentes grupos poblacionales.

Tabla 21 Estadísticas de atención en actividades de alimentación y nutrición en las áreas de Nutrición Pública y Clínica por grupos etáreos.

NUTRICIÓN PÚBLICA Y NUTRICIÓN CLÍNICA							
ACTIVIDADES DESARROLLADAS	GRUPO POBLACIONAL						
	ATENDIDOS 2013-1						
	INFANTES	ADOLESCENTES	JÓVENES	ADULTOS	PADRES	DOCENTES	TOTAL
ATENCIÓN NUTRICIONAL	309			589			898
VIGILANCIA ALIMENTARIA	254		58	131	6		449
EDUCACIÓN NUTRICIONAL	508		290	304	100	16	1218
ATENDIDOS 2013-2							
ATENCIÓN NUTRICIONAL	304			759			1063
VIGILANCIA ALIMENTARIA	163		70	105	7		345
EDUCACIÓN NUTRICIONAL	285		269	585	81	11	1231
ATENDIDOS 2014-1							
ATENCIÓN NUTRICIONAL	992			1067			2059
VIGILANCIA ALIMENTARIA	612	57		8	10		687
EDUCACIÓN NUTRICIONAL	1032		500	569	261	26	2388
ATENDIDOS 2014-2							
ATENCIÓN NUTRICIONAL	578	10	20	1335			1943
VIGILANCIA ALIMENTARIA	271	57		8	9		345
EDUCACIÓN NUTRICIONAL	573		520	928	184	34	2239
ATENDIDOS 2015-1							
ATENCIÓN NUTRICIONAL	2.497	1022	59	1.227	4		4809
VIGILANCIA ALIMENTARIA	540		43	176	3		762
EDUCACIÓN NUTRICIONAL	2.199	791	495	699	249	16	4449
ATENDIDOS 2015-2							
ATENCIÓN NUTRICIONAL	1.929	979	55	2.122	6		5091
VIGILANCIA ALIMENTARIA	345	45	3	255	4		652
EDUCACIÓN NUTRICIONAL	1.011	156	495	305	36	3	2006
ATENDIDOS 2016-1							
ATENCIÓN NUTRICIONAL	2.523	733	172	2537			5965

NUTRICIÓN PÚBLICA Y NUTRICIÓN CLÍNICA							
ACTIVIDADES DESARROLLADAS	GRUPO POBLACIONAL						
	ATENDIDOS 2013-1						
	INFANTES	ADOLESCENTES	JÓVENES	ADULTOS	PADRES	DOCENTES	TOTAL
VIGILANCIA ALIMENTARIA	881	25	88	382			1376
EDUCACIÓN NUTRICIONAL	2.304	739	358	960	181	12	4554
ATENDIDOS 2016-2							
ATENCIÓN NUTRICIONAL	1.899	333	180	3312	59		5783
VIGILANCIA ALIMENTARIA	776	43	94	508			1421
EDUCACIÓN NUTRICIONAL	1.323	301	355	992	115	42	3128
ATENDIDOS 2017-1							
ATENCIÓN NUTRICIONAL	1.763	496	313	817	15	16	3420
VIGILANCIA ALIMENTARIA	918	22	91	317	19		1367
EDUCACIÓN NUTRICIONAL	2.152	675	423	919	349	22	4540
ATENDIDOS 2017-2							
ATENCIÓN NUTRICIONAL	2.117	604	298	1145	15		4179
VIGILANCIA ALIMENTARIA	201	26	90	400	20		737
EDUCACIÓN NUTRICIONAL	2.096	748	437	1262	447	31	5021
ATENDIDOS 2018-1							
ATENCIÓN NUTRICIONAL	2.620	219	737	3649			7225
VIGILANCIA ALIMENTARIA	398		83	222			703
EDUCACIÓN NUTRICIONAL	1.375	683	506	133	314	36	3011
TOTAL							85064

Fuente: Programa de Nutrición y Dietética, 2018.

La **séptima experiencia significativa** se relaciona con el apoyo para la creación de la Asociación de Egresados Nutricionistas Dietistas de la Universidad del Atlántico (ASONDUVA), mediante la convocatoria que se evidencia en el acta de eventos 0001 del día 31 de mayo de 2018 (Anexo 0.22), por el cual se establece la política de egresados de la Universidad del Atlántico, en el Artículo 11 que precisa lo siguiente “ *La oficina de Egresados en asocio con los decanos de las diferentes facultades estimularan la creación de la Asociación de Egresados de la Universidad del Atlántico, al igual que la de cada una de las facultades como capítulos de la asociación general*”.

**AVANCES SIGNIFICATIVOS DEL PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA PARA
MANTENER LAS FORTALEZAS Y MEJORAR LAS RECOMENDACIONES RECONOCIDAS
EN LA RESOLUCIÓN No. 2531, DE 25 DE FEBRERO, 2014, POR MEDIO DEL CUAL SE
OTORGA LA ACREDITACIÓN DE ALTA CALIDAD.**

Con la finalidad de garantizar el mejoramiento continuo, en condiciones de calidad del Programa, el Consejo Nacional de Acreditación (CNA), realizó algunas recomendaciones para el



fortalecimiento y la consolidación de la calidad del Programa, las cuales se relacionan a continuación y se describe el avance que se ha generado en cumplimiento de lo señalado:

“ESTABLECER CON CARÁCTER URGENTE UN PLAN DE TRABAJO PARA LOS PROFESORES, DE TAL FORMA QUE PUEDAN DESARROLLAR DE MANERA EQUILIBRADA TODAS LAS FUNCIONES MISIONALES DEL PROGRAMA; ACTUALMENTE EL MAYOR NÚMERO DE PROFESORES DEDICA UN ALTO PORCENTAJE DE SU TIEMPO A LA DOCENCIA DIRECTA”

Con relación a esta recomendación la Facultad de Nutrición y Dietética se acoge a lo señalado en el capítulo III, artículo 24 del Estatuto Docente, donde se faculta al decano o jefe inmediato la realización de un plan de trabajo académico (PTA) para cada profesor del programa, teniendo en cuenta los acuerdos que establecen porcentualmente en las actividades misionales, tal como lo señala el Acuerdo Académico No- 001 de 18 de enero de 2000 (Anexo 0.23), el cual reglamenta las disposiciones sobre la asignación académica de los profesores de la Universidad del Atlántico específicamente sobre las actividades investigativas y de extensión y proyección social. En el Artículo 15, reza que estas actividades corresponden hasta el 25% de las horas laborales semanales, si son proyectos financiados por entidades externas, parágrafos primero (si hay más de dos docentes en el mismo proyecto se les pueden asignar hasta el 10% de sus horas laborales), literal b (si los proyectos son financiados por la Universidad hasta el 15% de su hora laboral) y parágrafo segundo (si son más de dos profesores en un mismo proyecto hasta 8% de su dedicación).

Es importante aclarar que el Acuerdo Académico No. 002 de julio 13 de 2006 (Anexo 0.24), modifica parcialmente el Acuerdo 001 de 18 de enero de 2000, en lo relativo a la asignación académica de los docentes de la Universidad del Atlántico, en lo referente al número de horas mínimas de la actividad de docencia y demás actividades relacionadas, entre las cuales se tiene:

- Por responsabilidad directa de una asignatura; mínimo 20 horas semanales.
- Por responsabilidad directa de dos asignaturas; mínimo 18 horas semanales.
- Por responsabilidad directa de más de dos asignaturas; mínimo 15 horas semanales.
- Demás consideraciones que se encuentran en el acuerdo.

Así mismo, el Artículo 10 de Acuerdo 001 del 18 de enero del 2000, establece dos horas semanales por cada trabajo de grado, y el Artículo 12 contempla las actividades académicas administrativas, para los docentes de dedicación exclusiva, tiempo completo y medio tiempo.

En este orden de ideas, la asignación académica de los profesores tiempo completo y tiempo completo ocasional propios del programa a corte 2018-1 se ajusta a la normatividad citada, evidenciando que además del cumplimiento de las actividades de docencia, existe una dedicación a las actividades de Investigación, extensión y proyección social, como se muestra en la siguiente tabla:

Tabla 22 Asignación Académica de Docentes Tiempo Completo y Tiempo Completo Ocasional.

NOMBRES	APELLIDOS	DEDICACIÓN (TIEMPO COMPLETO, MEDIO TIEMPO, CÁTEDRA)	% DOCENCIA	% INVESTIGACIÓN	% EXTENSIÓN Y PROYECCIÓN SOCIAL	% ADMINISTRATIVAS	% OTRAS	% TOTAL DE LA LABOR ACADÉMICA ASIGNADA AL PROGRAMA
Paula Judith	Pérez Espitia	Tiempo Completo	68%	28%	0%	0%	4%	100%
Martha Ligia	Ospina Hernández	Tiempo Completo	43%	25%	10%	18%	4%	100%
Liliana Margarita	Morales Canedo	Tiempo Completo	63%	0%	0%	32%	5%	100%
Regina	Chaves De Mendoza	Tiempo Completo	55%	5%	13%	23%	5%	100%
Jesika	Royero Meza	Tiempo Completo Ocasional	58%	23%	0%	15%	4%	100%
Blanca Rosa	Jassim Álvarez	Tiempo Completo	63%	13%	10%	10%	4%	100%
Sandra María	Gómez Aguirre	Tiempo Completo	63%	23%	0%	10%	4%	100%
Ines	Morales Salcedo	Tiempo Completo Ocasional	45%	18%	10%	23%	4%	100%
Aleyda Ines	Parra Castillo	Tiempo Completo Ocasional	60%	5%	10%	20%	5%	100%
Margarita Rosa	Fernández Alean	Tiempo Completo	60%	10%	0%	25%	5%	100%
Mirtha Leida	Valdés Altamar	Tiempo Completo Ocasional	25%	5%	0%	65%	5%	100%
Ingrid	Ballestas Rodríguez	Tiempo Completo Ocasional	0%	5%	0%	0%	0%	5%
Esperanza	Flórez Fernández	Tiempo Completo	0%	0%	0%	100%	0%	100%
Amparo Luz	Púa Rosado	Tiempo Completo	0%	0%	0%	0%	100%	100%

Fuente: Programa de Nutrición y Dietética, 2018.

Como se aprecia en la tabla anterior, en promedio las horas dedicadas a la docencia son del 43%, las horas de investigación son del 11% y el tiempo restante se distribuye en actividades de extensión y proyección social, administrativas y otras pertinentes al que hacer del docente. Es importante precisar que la docente Amparo Púa se encuentra en comisión de estudios doctorales fuera del país, por lo tanto, sus actividades se asocian principalmente a la asesoría de trabajos de grado relacionados con su tesis doctoral; de igual manera la docente Ingrid Ballestas docente de tiempo completo ocasional, cuenta con una asignación académica dirigida a los programas de ciclos propedéuticos, no obstante, ejecuta acciones de investigación en el Programa de Nutrición y Dietética.

Además, es importante precisar que el Estatuto de Extensión y Proyección social aprobado por el Acuerdo Superior No. 000002 del 16 de febrero de 2009 (Anexo 0.14), en su Capítulo VI, de la Financiación y Manejo de Incentivo, en su Artículo 32, expresa que las unidades académicas, fijarán el presupuesto y las bonificaciones para los docentes que participen, sin interferir en su

asignación académica con actividades de extensión y proyección social, razón por la cual algunos docentes que realizan actividades de esta naturaleza no se les refleja en su PTA las horas dedicadas a la extensión y proyección social.

En concordancia a lo anterior, se ha fortalecido la investigación en el programa, tanto de sentido estricto como de formación, acogiendo las estrategias, emitidas por la Vicerrectoría de Investigación, Extensión y Proyección Social, apoyando a los docentes para que desarrollen investigaciones y proyectos de extensión y proyección social, lo cual ha dado como resultado reconocimiento a los grupos de investigación del Programa, incremento de la publicación de artículos en revista indexadas a nivel nacional e internacional, participación de los grupos de investigación en las convocatorias internas y externas, asistencias a eventos científicos nacionales e internacionales, tanto los grupos de investigación como sus semilleros. Asimismo, los trabajos de grados de alta calidad con calificaciones meritorias, la oferta de cursos de extensión, como diplomados, capacitaciones en alimentación y nutrición, las prácticas profesionales que contribuyen al mejoramiento de la calidad de vida de la población del área de influencia de la Universidad, entre otros.

“CREAR ESTRATEGIA PARA LOGRAR EL EQUILIBRIO ENTRE LA INFRAESTRUCTURA CON QUE SE CUENTA EN EL CAMPUS UNIVERSITARIO PARA EL DESARROLLO DEL PROGRAMA Y EL NÚMERO DE ESTUDIANTES Y PROFESORES”

Dando respuesta a esta recomendación, la Universidad del Atlántico cuenta con una infraestructura adecuada para el desarrollo de los procesos misionales que ejecuta el Programa de Nutrición y Dietética, entre ellos se encuentran los salones de clase con espacio físico que alberga entre 30 y 45 estudiantes. Cuando el número de estudiantes excede la capacidad instalada los cursos se dividen en grupos de acuerdo al número de estudiantes matriculados. Esta estrategia se evidencia en las asignaciones académicas, horarios de clases, docentes de planta y contratados (Tiempo Completo Ocasional y Catedráticos), la cual es aprobada por la Vicerrectoría de Docencia. La estrategia citada también aplica en los laboratorios utilizados por el programa.

Con la adecuación del Polideportivo, el cual quedó en condiciones óptimas para su utilización, ha facilitado el espacio para la realización de actividades deportivas, que hacen parte de la formación integral de la comunidad del Programa. Asimismo, la puesta en servicio del Centro de Convenciones, la adecuación de los salones audiovisuales, salas informáticas (Ver Característica 38. Recursos Físicos) ha permitido el desarrollo de las actividades de cultura, extensión y proyección social. De igual forma se cuenta con la Biblioteca Institucional, con capacidad para atender a la comunidad académica del programa.

Por otra parte, la infraestructura del Bloque I, permitirá el desarrollo y fortalecimiento de la investigación científica, tecnológica y formativa, donde el programa cuenta con un espacio físico

para su adecuación. Con respecto a la remodelación de las instalaciones de la sala de profesores, ésta se encuentra en la etapa de cotización y evaluación de proveedores, de esta manera, el programa contará con un espacio que propicie el buen desarrollo de las actividades docente.

“CONTINUAR FORTALECIENDO LAS ACCIONES DE MEJORA PARA LA RETENCIÓN Y LA DISMINUCIÓN DE LA DESERCIÓN ESTUDIANTIL”

En atención a esta recomendación, el programa de Nutrición y Dietética, atendió a las directrices y estrategias emitidas por la Vicerrectoría de Bienestar Universitario a través del Comité Misional de Bienestar de la Facultad, en lo que respecta al fortalecimiento de la retención y disminución de la deserción estudiantil, éstas se expresan en los Factores de Procesos Académicos y Bienestar Institucional y se evidencian con tasas de deserción y retención por debajo y por encima de los referentes nacionales respectivamente, como se muestra en la siguiente tabla.

Tabla 23 Tasa de Deserción y Retención del programa de Nutrición y Dietética, periodo 2013-1 – 2017-2

INDICADORES*		2013-1	2013-2	2014-1	2014-2	2015-1	2015-2	2016-1	2016-2	2017-1	2017-2
III,8,3,1, Deserción Anual	Unidad Académica	5,61%	4,16%	3,32%	5,37%	4,64%	2,36%	3,85%	5,29%	7,35%	4,94%
	Referente Nacional	5,51%	5,06%	5,18%	5,52%	4,71%	4,24%	6,15%	6,12%	20,04%	47,11%
	Variación	0,10%	-0,90%	-1,86%	-0,15%	-0,07%	-1,88%	-2,30%	-0,83%	-12,69%	-42,17%
III,8,3,2, Retención Anual	Unidad Académica	94,39%	95,84%	96,68%	94,63%	95,36%	97,64%	96,15%	94,71%	92,65%	95,06%
	Referente Nacional	94,49%	94,94%	94,82%	94,48%	95,29%	95,76%	93,85%	93,88%	79,96%	52,89%
	Variación	-0,10%	0,90%	1,86%	0,15%	0,07%	1,88%	2,30%	0,83%	12,69%	42,17%

Fuente: Departamento de Desarrollo Humano – Vicerrectoría de Bienestar Universitario, 2017

De acuerdo a lo expuesto en la tabla, la deserción anual del programa de Nutrición y Dietética, está por debajo de la media nacional, como se muestra desde el periodo 2014-1, de la misma manera se puede apreciar que la tasa de retención se encuentra por encima del referente Nacional alrededor de 7 puntos porcentuales. Lo anterior se debe a la implementación estrategias institucionales para la disminución de la deserción e incrementar la retención, en conjunto con la Vicerrectoría de Bienestar Universitario.

“GENERAR ACCIONES QUE DINAMICEN LA INTERACCIÓN Y MOVILIDAD DE LOS PROFESORES Y ESTUDIANTES Y VISIBILIDAD DEL PROGRAMA, A TRAVÉS DE CONVENIOS CON LAS COMUNIDADES ACADÉMICAS HOMÓLOGAS NACIONALES E INTERNACIONALES, ACTUALMENTE LA FACULTAD SOLO CUENTA CON UN CONVENIO SIN REGISTRO DE MOVILIDAD”

Bajo este criterio, el Programa de Nutrición y Dietética, ha continuado con la dinamización académica e investigativa con sus comunidades homólogas, lo que ha permitido la interacción y movilidad de los profesores y estudiantes, como también la visibilidad del programa, esto se evidencia a través de la consecución de convenios tanto a nivel nacional como internacional gestionados por la Universidad y el Programa (VER FACTOR 4 y 5).

En lo referente a la movilidad y visibilidad, se ha hecho presencia en mesas de trabajo de investigación y docencia convocadas por ACOFANUD, asistencia a congresos en calidad de ponentes, docentes con cargos directivos en asociaciones inherentes al profesional Nutricionista Dietista como ACOFANUD, COLNUD y ACODIN, asientos en los comités Epidemiológicos (COVED) y de Seguridad Alimentaria y Nutricional (CODESAN) a nivel Departamental con voz y voto, asesorías, consultorías, capacitaciones a empresas públicas y privadas en el campo de la salud, alimentación y nutrición, pares académicos en universidades con programas homólogos, lo que ha permitido una constante actualización en materia de alimentación y nutrición, en pro del desarrollo del Programa, evidenciándose en la siguiente tabla.

Tabla 24 Interacción, visibilidad y movilidad del Programa de Nutrición y Dietética con comunidades homólogas Internacionales

AÑO	SUCESO
2014	Participación de docente en calidad de ponente en el IICTA 2014 (Colombia-Internacional)
	Formalización de convenio de cooperación internacional por parte de la Universidad de Milán Italia con la participación del Docente Carlos Fuenmayor
	Formalización de convenio de cooperación internacional por parte de la Universidad del Sur de la Florida con la participación de la Docente Sandra Gómez
	Participación como ponente en el V Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos Argentina a cargo de la docente Josefa Palacio
2015	Participación con ponencia denominada Incidencia de la Malnutrición en el Desarrollo Cognitivo de Niños y Niñas en un Hogar Infantil. Modalidad Poster. 2011-2012. XVII Congreso de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición. Punta Cana, República Dominicana, del 8 al 12 de noviembre, por parte de la profesora Marta Ospina.
	Ponencia denominada Formulación y Parámetros Tecnológicos para la Elaboración y Enriquecimiento de una Galleta a base de Harina de Quinoa. XVII Congreso de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición. Punta Cana, República Dominicana, del 8 al 12 de noviembre, a cargo de la docente Amparo Púa.
2016	Participación de la docente Josefa Palacio en el II Congreso Nacional multidisciplinario de Nutrición y Dietética del 25 al 27 de noviembre 2016 en el Hotel Blue Bay Coronado & Beach Resort Panamá
2017	Participación de la Docente Aleyda Parra con la modalidad de Poster en la Asociación Mexicana de Facultades y Escuelas de Medicina (AMMFEM)
2017	Participación de la docente Inés Morales con la ponencia titulada “Potenciación de la Resiliencia: Estrategia de Intervención de la Vulnerabilidad Alimentaria y Nutricional en el Post Conflicto, para la Construcción de la Paz en Colombia” en el II Congreso Internacional AMMFEM, realizado en la ciudad de Bogotá.
2018	Participación de la docente Esperanza Flórez Fernández, en mesas de trabajo de la III Cumbre Mundial de Regiones sobre Seguridad y Soberanía Alimentaria HAMBRE CERO, desarrollada en Cuenca-Ecuador, provincia de Azuay.

AÑO	SUCESO
2018	Intervención en la AMMFEN (Asociación Mexicana de Miembros de Facultades y Escuelas de Nutrición), con la participación de Esperanza Flórez Fernández en calidad de Decana (e) de la Facultad de Nutrición y Dietética para presentar la ponencia titulada “modificación de la Conducta, elemento necesario para una buena nutrición”, la cual se llevó a cabo en la ciudad de Guayaquil-Ecuador.
2018	La Docente Paula Pérez participó en un curso de “Seguridad Alimentaria” organizado por el Centro de Desarrollo e Innovación de la Universidad de Wageningen

Fuente: Programa de Nutrición y Dietética, 2018.

Tabla 25 Interacción, visibilidad y movilidad del Programa de Nutrición y Dietética con comunidades homólogas, Nacionales y Locales.

AÑO	SUCESO
2013	Presentación de la ponencia producto de la investigación “Evaluación de la Incidencia de la Malnutrición en el Desarrollo Cognitivo de los Niños y Niñas en las Etapas Lactantes, Mayor y Preescolar que Asisten al Hogar Infantil la Playa en el Corregimiento la Playa del Municipio de Puerto Colombia, Departamento del Atlántico”. 2011. A 2012. Modalidad Poster. Presentado por la Docente Martha Ospina en el XV Congreso Colombiano de Nutrición y Dietética, Santiago de Cali, del 24 al 26 de Octubre.
	Presentación de la Ponencia Soberanía Alimentaria” “Jornada Conmemoración Día Mundial de la Alimentación “Sistemas Alimentarios Sostenibles para la Seguridad Alimentaria y la Nutrición”. En ACODIN, por parte de la Profesora Martha Ospina en la ciudad de Barranquilla – Atlántico, el día 10 de Octubre.
2014, 2016 y 2017	Se cuenta con el convenio del Observatorio del Caribe en donde se han desarrollado diferentes eventos académicos relacionados el día mundial de la alimentación y la seguridad alimentaria en el marco de la Cátedra del Caribe.
2015	Participación de la profesora Liliana Morales en el I encuentro Nacional e internacional de la ENSIN 2015.
	Participación de la Docente Amparo Púa en el III Congreso Internacional Agroalimentario CIIA 2015, con la ponencia “Extracción y caracterización de la pectina obtenida a partir de la cáscara de limón Tahití (Citrus X Latifolia) en dos estados de maduración”.
2016	Paula Pérez Docente adscrita a la Facultad de Nutrición y Dietética participó en la Red de Investigadores Observatorio del Caribe (OCARIBE)
	La docente Esperanza Flórez Fernández en calidad de Decana, asumió la presidencia de la Asociación Colombiana de Facultades de Nutrición y Dietética (ACOFANUD) por un periodo de dos años, en conjunto con la Docente Mirtha Valdés quien asume la Secretaría General y la profesora Piedad Morales como Tesorera de dicha Asociación.
	Presentación de la ponencia “Biofortificación de alimentos” por parte de la Docente Amparo Púa en el PARS 2016 Pan American Regional Symposium
	La Docente Amparo Púa presentó la ponencia “Elaboración y evaluación de una galleta a base de harina de quinua (<i>Chenopodium quinua</i>)” en el III Congreso Internacional en Investigación e Innovación en Ciencia de los Alimentos
2017	En la junta directiva de COLNUD Atlántico participan las docentes Piedad Morales figuran en calidad de presidente, Inés Morales como vicepresidente, y Sandra Gómez como por un periodo de 3 años.
	Participación de la Docente Piedad Morales como Par Académico para procesos de Acreditación del programa de Nutrición y Dietética de la Universidad de Antioquia.
	Las Docentes Esperanza Flórez, Aleyda Parra e Inés Morales participaron en el evento de AMMFEN que se llevó a cabo en la ciudad de Bogotá D.C. en el mes de octubre con diferentes ponencias.

AÑO	SUCESO
	La Docente Esperanza Flórez Fernández realizó acompañamiento en la apertura del programa de Nutrición y Dietética ofertado por la Universidad Libre seccional Pereira.
	Sandra Gómez Aguirre en calidad de docente del Programa de Nutrición y Dietética y en representación de la Universidad del Atlántico participó en las mesas de concertación de la Investigación, en donde asistieron representantes de Universidades como la Nacional de Colombia, la Industrial de Santander (UIS), de Antioquia, Universidad Mariana, Javeriana y la Metropolitana.
	Participación con ponencia modalidad Poster de 8 Docentes del Programa de Nutrición y Dietética en el V Simposio Internacional Agroalimentario.
	Participación en el XVII Congreso Colombiano de Nutrición y Dietética – Internacional e Interdisciplinario en Alimentación y Nutrición, de la Docente Amparo Púa con la “Sustancias bioactivas en los alimentos: usos y beneficios”
	La Docente Amparo Púa presentó la ponencia “Radicales libres, estrés oxidativo y salud” en la XIX Semana Científica y Cultural “El Químico Farmacéutico en la competitividad científica”.
2018	Intervención de la Docente Piedad Morales como Par Académico para la creación del programa de Nutrición y Dietética ofertado por la Universidad San Martín sede Barranquilla.
2013 -2018	Participación de la Docente Josefa Palacio brindando capacitaciones en estilos de vida saludable, a estudiantes y egresados de la Universidad del Sinú, Universidad Metropolitana y en el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA).
2018	Participación en calidad de evaluadora de las siguientes ponencias presentadas en el “Sistema de Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación” SENNOVA, en el marco del “I Congreso Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación para el Desarrollo Sostenible”, llevado a cabo los días 18 y 19 de octubre del 2018: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Determinación y Caracterización de los grados de maduración de la ciruela (spondias purpurea L.) para uso y tratamiento en la pos cosecha. ➤ Bebida Isotónica Elaborada con Pulpa de Sandia.
2018	La Docente Aleyda Parra participó como conferencista sobre Hábitos alimentarios saludables en el Encuentro de pensamiento, ciencia e identidad.
	Seminario de Estudiantes de Ciencias de la Salud. Facultad de Química y Farmacia Universidad del Atlántico
	Participación de la Docente Amparo Púa en el I Congreso Nacional en Ciencia, Tecnología e Innovación para el Desarrollo Sostenible, con las ponencias tituladas “Perfil sensorial de una galleta a base de harina de quinua (Chenopodium quinua) enriquecida con Omega 3 de origen vegetal” y “Caracterización química y fitoquímica de las materias primas de una bebida a base de marañón (Anacardium occidentale L.)”
2018	Participación de la Decana Esperanza Flórez Fernández en el Congreso Nu3 con el tema Políticas Alimentarias y Maltrato Infantil Septiembre 5
2018	Participación como ponente de la Decana Esperanza Flórez Fernández en el I Encuentro de Estudiantes de Nutrición y Dietética. “Importancia de las Asociaciones” Septiembre 2018
Participación permanente	Participación de las Docentes Sandra Gómez, Aleyda Parra y Marta Ospina en Comité Departamental de Seguridad Alimentaria y Nutricional (CODESAN) y en el Comité de Vigilancia y Epidemiológica Departamental (COVED)

Fuente: Programa de Nutrición y Dietética

Tabla 26 Estudiantes del Programa de Nutrición y Dietética en modalidad de intercambio entrante y saliente.

AÑO	NOMBRE DEL ESTUDIANTE	ACTIVIDAD	NACIONALIDAD
2013-2	Cintha Itzel Rodríguez	Intercambio	Mexicana
2018-1	Sergio Alí	Intercambio	Mexicana
2017-2	Laura Milena Quesada Ruiz	Evento WhatWorks Partners of the Americas	Colombiana



AÑO	NOMBRE DEL ESTUDIANTE	ACTIVIDAD	NACIONALIDAD
2018-1	Laura Quesada	Intercambio: Manos a la paz	Colombia (Caquetá)

Fuente: Información suministrada por la Oficina de Relaciones Interinstitucionales e Internacionales –ORII, 2018.

Tabla 27 Interacción, Visibilidad y Movilidad de los Estudiantes del Programa de Nutrición y Dietética con comunidades homologas Nacionales y Locales pertenecientes al Semillero GINHUM.

ESTUDIANTES	GRUPO SEMILLERO	INVESTIGACIÓN	EVENTO	FECHA
Ricardo Segura	GINHUM	Elaboración de una malteada a base de cassia grandis (cañandonga), fortificada con vitamina c, para el tratamiento de anemia ferropénica en niños en edad pre-escolar (2- 5 años)	X Encuentro Departamental de semilleros – Red Colsi.	Barranquilla, 2013
Ermelina Albis Martínez	GINHUM	Desarrollo y suministro de un producto funcional (jalea) con betaglucanos y frutas con el fin de mejorar el tránsito intestinal en personas adultas de la fundación Hogar Madre marcelina de la ciudad de Barranquilla	X Encuentro Departamental de semilleros – Red colsi.	Barranquilla, 2013
Miguel Cardona	GINHUM	Extracción y encapsulación de compuestos antioxidantes de frutos típicos de la Región Caribe (poster)	III Encuentro Nacional de semilleros de investigación- ciencias de la salud.	Bogotá, 2015
Miguel Cardona	GINHUM	Extracción y encapsulación de compuestos antioxidantes de frutos típicos de la Región Caribe (oral)	XII Encuentro del nodo Atlántico de la red colombiana de semilleros de investigación	Barranquilla, 2015
Yair Enrique García Pacheco	GINHUM	Cinética, modelación y pérdidas de carotenoides para el secado de ahuyama(cucúrbita moschata) póster	III Congreso internacional en investigación e innovación en ciencia y tecnología de alimentos ICTA 2016 II seminario internacional de	Bogotá, Noviembre 2016

ESTUDIANTES	GRUPO SEMILLERO	INVESTIGACIÓN	EVENTO	FECHA
			empaques biodegradables	
María Fernanda Bermúdez	GINHUM	Evaluación de componentes antioxidantes de extractos etanólicos del exocarpo del corozo (<i>bactris guineensis</i> L.)	III Congreso internacional en investigación e innovación en Ciencia y Tecnología de Alimentos ICTA 2016 II seminario internacional de empaques biodegradables	Bogotá, Noviembre 2016
Marcela Prieto	GINHUM	Cinética, modelación y pérdidas de carotenoides para el secado de ahuyama (<i>Cucurbita Moschata</i>) en cubos tipo de producto: póster	III Congreso internacional en investigación e innovación en ciencia y tecnología de alimentos ICTA	Bogotá, Noviembre 2016
María Fernanda Bermúdez	GINHUM	Evaluación de la capacidad antioxidante de extractos etanólicos del exocarpo de corozo (<i>bactris guineensis</i> L.) para ser usado como colorante natural alimentario (ponente)	V Congreso internacional y XIX Congreso nacional de ciencias agronómicas	Chapingo Estado De México, Abril 2017.
María Fernanda Bermúdez	GINHUM	Influencia de la concentración y tiempo de agitación en la extracción de componentes antioxidantes del exocarpo del corozo	IV Seminario internacional en ciencia, investigación y tecnología en alimentos y XIV Semana alimentaria del programa de ingeniería de la Universidad de la Amazonia	Florencia Caquetá, Octubre 2017
Marcela Prieto	GINHUM	Diseño de harina de ahuyama para la elaboración de productos alimenticios. Ponente.	XIV Encuentro departamental de semilleros de investigación Red Colsi	Barranquilla, Mayo 2017
Janieth Carvajal	GINHUM	Estado nutricional de pacientes psiquiátricos jóvenes diagnosticados con esquizofrenia y depresión, tratados en el hospital	Congreso Colombiano de nutrición clínica convocatoria de investigación 2017 premio de	Bogotá, 2017

ESTUDIANTES	GRUPO SEMILLERO	INVESTIGACIÓN	EVENTO	FECHA
		universitario cari E.S.E sede salud mental y el centro terapéutico reencontrarse entre 2015-2016”.	investigación José Félix Patiño	
Marlyn Meriño	GINHUM	Calidad higiénica y sanitaria de puestos de ventas de alimentos ubicados en las afueras de una Universidad en Barranquilla - Colombia	V Simposio Internacional agroalimentario- Sial 2017	Barranquilla, 2017
Irina Thiles Fince	GINHUM	Prevalencia de sobrepeso y obesidad y factores relacionados en escolares en el barrio la flores de Barranquilla	V Simposio internacional agroalimentario- Sial 2017	Barranquilla, 2017
María Fernanda Bermudez	GINHUM	Obtención de pectina a partir del exocarpo del mango maduro (mangifera indica l.)	IV Congreso Internacional de ciencia y tecnología de alimentos ICTA.	Cali, Mayo 2018

Fuente: Programa de Nutrición y Dietética, 2018.

Tabla 28 Interacción, Visibilidad y Movilidad De Los Estudiantes Del Programa De Nutrición y Dietética con comunidades homologas Nacionales y Locales pertenecientes al Semillero ALFA.

ESTUDIANTES	GRUPO SEMILLERO	INVESTIGACIÓN	EVENTO	FECHA
Linda Paola Moreno Angarita, Ana Isabel Atencia Cotera, July Marcela Carbonell Sanjuan	grupo semillero Alfa	Evaluación del grado de afectación del crecimiento ponderal, como efecto de la fibrosis quística pancreática en infantes de 0 días de nacidos hasta los 18 años, que asisten a las instituciones prestadoras de salud en barranquilla. (Saludcoop, Salud Total, nueva EPS Coomeva, Café salud) 2013-2014	XI encuentro Departamental de semillero de investigación. Red Colsi- nodo Atlántico	mayo 2014 sobresaliente
Linda Paola Moreno Angarita, Ana Isabel Atencia Cotera, July Marcela Carbonell Sanjuan	grupo semillero Alfa	Evaluación del grado de afectación del crecimiento ponderal, como efecto de la fibrosis quística pancreática en infantes de 0 días de nacidos hasta los 18 años, que asisten a las instituciones prestadoras de salud en barranquilla. (Saludcoop, salud total, nueva EPS Coomeva, Café Salud) 2013-2014	XVII encuentro nacional y XI internacional de semilleros de investigación Redcolsi	Octubre 2014

ESTUDIANTES	GRUPO SEMILLERO	INVESTIGACIÓN	EVENTO	FECHA
Yennis Gómez Alvernia	grupo semillero alfa	El silberado (<i>geoffroea spinosa jacq</i>) como alternativa de consumo humano su perfil, usos y aplicaciones en la alimentación 2015	II encuentro nacional de semillero de investigación en nutrición y dietética. Universidad de Sinú	Cartagena 2016
Yennis Gómez Alvernia	grupo semillero alfa	El silberado (<i>geoffroea spinosa jacq</i>) como alternativa de consumo humano su perfil, usos y aplicaciones en la alimentación 2015	XVIII encuentro nacional y XII internacional de semilleros de investigación Santiago de Redcolsi nodo valle del cauca	Santiago de Cali 2016
Yennis Gómez Alvernia, Angelys Esther Jiménez Cahuana y Ana María Higuera Torres	Grupo semillero alfa	el silberado (<i>geoffroea spinosa jacq</i>) como alternativa de consumo humano su perfil, usos y aplicaciones en la alimentación 2015	XII encuentro departamental de semilleros de investigación nodo Atlántico	Barranquilla 2015
María Mónica Píon Cantillo Dilan Darío Del Alba	Grupo semillero alfa	Extracción por hidrólisis ácida y caracterización de la pectina obtenida de la cáscara de mango de azúcar maduro (<i>mengifere indic.</i>) 2016	II encuentro nacional de semillero de investigación en Nutrición y Dietética Universidad Del Sinú	Cartagena 2016
Moisés Antonio Polo.	Grupo semillero alfa	Comparación de las características de las pectinas extraídas de la cáscara de tangelo (<i>citrus tangelo minneola</i>) en dos estados de maduración frente a una pectina comercial	XII encuentro departamental de semillero de investigación. nodo atlántico	Barranquilla 2015
Yennis Del Carmen Gómez Alvernia, Ana María Higuera Torres y Angelys Esther Jiménez Cahuana	Grupo semillero alfa	Conducta alimentaria y forma de consumo del guamacho (<i>peskesia guamacho</i>) en la polablación wayuu (guajira)	Congreso latinoamericano y del caribe de profesionales y estudiantes de ciencia y tecnología de alimentos y gastronomía. Organización	Cartagena 2017

ESTUDIANTES	GRUPO SEMILLERO	INVESTIGACIÓN	EVENTO	FECHA
			Asociación Colombiana de Profesionales y Estudiantes de la Ciencia y la Tecnología (Acopecta). Asociación Cubana de Ciencia y Tecnología de alimentos (Actac)	
Diego Vallejo Fruto	Grupo semillero alfa	Extracción y caracterización de pectina obtenida a partir de la cáscara de limón tahiti (<i>Citrus xlatifolia</i>) en 2 estados de maduración	XVIII encuentro Nacional y XIII Internacional de Semillero de Investigaciones, Cali octubre 2015	Cali 2015
Diego Vallejo Fruto	Grupo semillero alfa	Extracción y caracterización de pectina obtenida a partir de la cáscara de limón tahiti (<i>Citrus xlatifolia</i>) en 2 estados de maduración	III congreso internacional agroalimentario Cúcuta-nov. 2015	Cúcuta 2015
Ricardo Daniel Altamiranda Echeverri. Isaac Darik Salazar Miranda	Grupo semillero alfa	Evaluación proximal mineral y de lisina de la raíz de la pachira aquática aubl, en el departamento del atlántico	Simposio Internacional Agroalimentario.	Barranquilla 2017
Jean Osorio y Alexis Duque		Perfil sensorial de una galleta a Base de harina de quinua (<i>Chenopodium quinoa wild</i>) enriquecida con omega3 de origen vegetal	I Congreso Nacional de ciencias de tecnología e innovación para el desarrollo sostenible organiza Sennova	Barranquilla, 2018
Reales Dunellys	Grupo semillero Alfa	Desarrollo de galletas y muffins a partir de harina de arroz, quinua y maíz	Simposio internacional agroalimentario 2017	Barranquilla, 2017
J.P., Fince, Irina M	Grupo semillero Ginhum	Prevalencia de sobrepeso y obesidad y los factores de riesgo relacionados en escolares del barrio las flores Barranquilla	Simposio internacional agroalimentario 2017	Barranquilla, 2017
Brenda Cecilia Morales Tinoco, Nelson Custodio	Grupo semillero Alfa	Elaboración de una bebida nutraceutica a partir de mil de abeja, uva isabela y savila para reforzar el sistema	XV Encuentro departamental de semillero nodo atlántico	Barranquilla mayo 2018

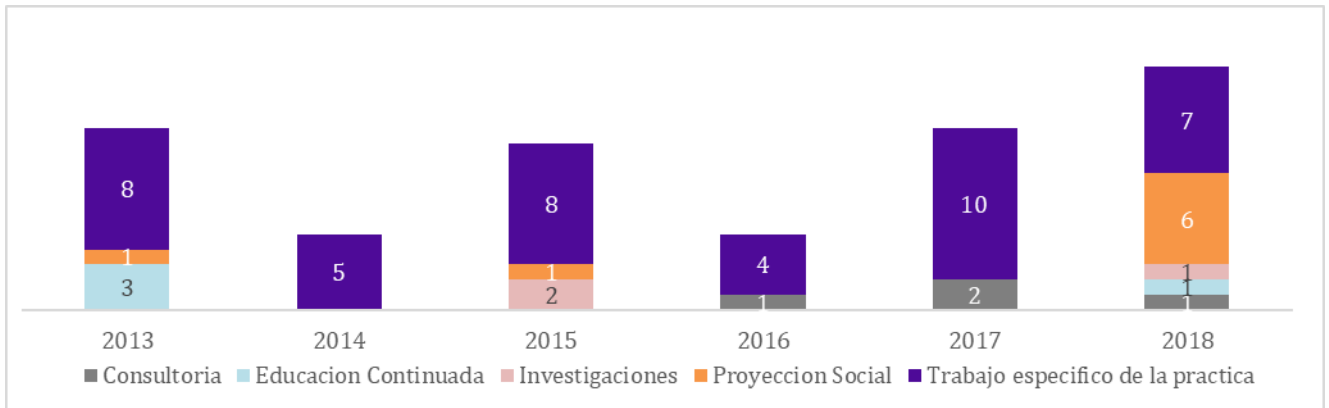
ESTUDIANTES	GRUPO SEMILLERO	INVESTIGACIÓN	EVENTO	FECHA
Verdugo Puerta		inmunológico en pacientes oncológicos		
Julieta García	Grupo semillero Alfa	Desarrollo de película comestible a base de frutas tropicales para la conservación de alimentos	XV Encuentro Departamental de Semilleros De Investigación Redcolsi 2018 nodo Atlántico, a realizarse del 23 al 25 de mayo, en la Universidad Metropolitana	Barranquilla, mayo 2018
Jardel Enrique Palacios Angulo Miguel Ángel Anillo Orozco	Grupo semillero Alfa	Productos de panificación a base de harina de moringa (moringa oleífera) para consumo humano.	XV Encuentro Departamental de Semilleros de Investigación Redcolsi 2018 nodo Atlántico, a realizarse del 23 al 25 de mayo, en la Universidad Metropolitana	Barranquilla, mayo 2018

Fuente: Programa de Nutrición y Dietética, 2018.

“DE CARÁCTER PRIORITARIO ESTABLECER RELACIONES FUERTES Y DINÁMICAS CON EL SECTOR PRODUCTIVO DE LA ZONA DE INFLUENCIA, DE TAL FORMA QUE SE FORTALEZCA LA INVESTIGACIÓN, LA EXTENSIÓN Y LA ACADEMIA”

El Programa de Nutrición y Dietética a través de sus áreas de formación ha propendido desde su existencia a mantener relaciones con el sector productivo, lo cual se ha consolidado a través de los convenios, éstos se cumplen con la participación de estudiantes en las diferentes prácticas, realizando trabajos específicos con presencia del docente, dando respuesta a las necesidades del sector. Así mismo, se ha contado con la participación de docentes del programa en ruedas de negocios a nivel local y nacional, apoyando al sector productivo a nivel de la industria de alimentos en consultorías y asesorías para el desarrollo de nuevos productos alimenticios. Lo anterior se evidencia en la tabla de actividades de Extensión y Proyección Social, (Anexo 0.25), la cual relaciona la siguiente información

Grafica 6. Actividades de extensión y proyección social, relacionadas con el sector productivo, 2013/2018



Fuente: Comité de Extensión y Proyección Social del Programa, 2018.

Como se puede apreciar en la gráfica de actividades de Extensión y Proyección Social relacionadas con el sector productivos, la actividad preponderante es el trabajo específico de prácticas académicas, las cuales se realizan con las empresas que se tienen convenios para un total de 42 trabajos, en el periodo 2013-2018, asimismo, se evidencia trabajos de consultoras con empresas como Raspaw S.A, Coolechera, Productos Alimenticios y Congelados Maja S.A.S; coadyuvando en la elaboración de productos alimenticios, fortaleciendo las relaciones del programa, con el sector productivo de la región.

“CONTINUAR FORTALECIENDO LOS LABORATORIOS AL SERVICIO DEL PROGRAMA Y LA DOTACIÓN DE LOS PUESTOS DE TRABAJO DE LOS PROFESORES E INVESTIGADORES”

Dentro de la vigencia de la acreditación los recursos académicos del programa han mejorado con la dotación y adecuación de sus laboratorios, a través de la gestión de las directivas de la Facultad ante la administración central y los recursos obtenidos por los grupos de investigación en los proyectos ejecutados, como se aprecia en la siguiente tabla:

Tabla 29 Proyectos de adecuación, dotación y construcción de infraestructura requeridos por el Programa de Nutrición y Dietética

PROYECTO	AÑO DE FORMULACIÓN	VALOR	ESTADO
Dotación de laboratorios de Nutrición y Dietética A. de Alimentos. B. Evaluación Nutricional. C. Antropometría (Anexo 0.26)	2013	\$270.206.456	Ejecutado

PROYECTO	AÑO DE FORMULACIÓN	VALOR	ESTADO
Dotación de equipos de laboratorio grupo de investigación GRINSAN, convocatoria interna equidad investigativa con el proyecto “influencia del acceso y consumo de alimentos en el estado nutricional de los adultos mayores que pertenecen al programa de subsidio económico “Colombia Mayor” en los municipios no certificados del Departamento del Atlántico 2016” (Anexo 0.27)	2016	\$5.092.605	Ejecutado
Dotación de equipos de laboratorio grupo de investigación GRINSAN séptima Convocatoria Interna para Fortalecimiento a Grupos de Investigación de la Universidad del Atlántico (Anexo 0.28)	2016	\$45.000.000	Ejecutado
Dotación de equipos de laboratorio grupo de investigación GINHUM séptima Convocatoria Interna para Fortalecimiento a Grupos de Investigación de la Universidad del Atlántico (Anexo 0.29)	2016	\$ 50.000.000	En Ejecución
Adecuación de las Locaciones Físicas de la Facultad A. Decanatura. B. Sala de Juntas. C. Sala de Profesores. D. Centro de Atención Nutricional (Anexo 0.30)	2017	\$549.200.000	Pendiente por ejecutar

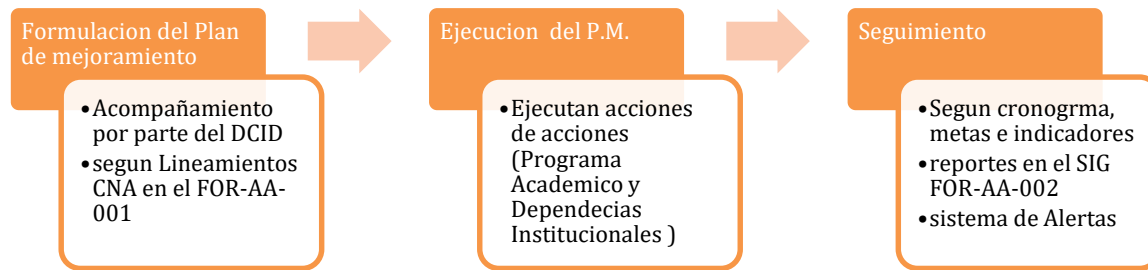
Fuente: Oficina de Planeación, Universidad del Atlántico, 2018.

Adicionalmente se encuentra aprobado el proyecto de remodelación de la planta física, el cual tiene una distribución que asegura el espacio para cada uno de los docentes que desarrollan todas las actividades misionales. En estos momentos el proyecto se encuentra en la fase de cotización. Esta apreciación se evidencia en el plano arquitectónico aprobado por la decanatura de la facultad de Nutrición y Dietética junto con la oficina de planeación (Anexo 0.30)

“FORTALECER EL PLAN DE MEJORAMIENTO DEL PROGRAMA CON UNA ADECUADA METODOLOGÍA, CONTROL Y EVALUACIÓN”

Con el propósito de generar una cultura de Autoevaluación y de mejoramiento continuo en los programas académicos de la institución, el Departamento de Calidad Integral en la Docencia junto con la Oficina de Planeación, construyeron e implementaron es un proceso sistemático que permite evidenciar la ejecución y el cumplimiento de los planes de Mejoramiento de cada programa.

Ilustración 2 Proceso de Elaboración y Seguimiento a Planes de Mejoramiento.



Fuente: Departamento de Calidad Integral en la Docencia, 2018.

Como se muestra en la ilustración, la elaboración y seguimiento de los planes de mejoramiento, se encuentra estructurada en un proceso sistemático, que parte de la formulación de los mismo a partir de los resultados de la autoevaluación, sea con fines de renovación de registro calificado o con fines de acreditación, dicha formulación, cuenta con el acompañamiento por parte de los asesores del Departamento de Calidad Integral en la Docencia, donde se utiliza el formato FOR-AA-001 (Anexo 0.31), el cual integra elementos tales como, aspectos de mejora, acciones de mejoramiento, articulación de las acciones con el Plan Estratégico 2009 – 2019, metas, indicadores y cronogramas de ejecución.

En cuanto a la ejecución de los planes, es importante resaltar que el programa académico es responsable de la ejecución del mismo, partiendo del acompañamiento y apoyo brindado por las dependencias institucionales, en la medida en que existe un espacio de discusión y debate en el Comité General de Autoevaluación Institucional y Acreditación.

Continuando con el proceso, la actividad de seguimiento y monitoreo, es llevada a cabo por el Programa con el acompañamiento personalizado de la Oficina de Planeación, donde se utiliza el formato FOR-AA-002(Anexo 0.32), el cual permite semaforizar la ejecución de las acciones según el cronograma establecido, las metas planteadas y los indicadores de seguimiento. Este reporte de ejecución está articulado con el Sistema Integrado de Gestión (SIG). En este orden de ideas el cumplimiento del plan de mejoramiento del programa es del 97% (Anexo 0.33).

METODOLOGIA DEL PROCESO DE AUTOEVALUACIÓN

OBJETIVOS

Objetivo General.

- Analizar la información del desempeño de los procesos al interior del Programa mediante los lineamientos del CNA vigentes, que permitan valorar la calidad del programa.

Objetivos Específicos

- Contribuir con el conocimiento de la estructura, los procesos y los resultados de la institución y su interacción y contribución al logro de los objetivos institucionales.
- Analizar de forma participativa las políticas institucionales y su articulación con el Programa de Nutrición y Dietética.
- Revisar de manera crítica y objetiva el desempeño de los procesos misionales y administrativos de la Institución para identificar fortalezas y aspectos a mejorar.
- Formular acciones para el mejoramiento de la calidad de los procesos misionales del Programa Nutrición y Dietética.
- Asignar y distribuir los recursos humanos, físicos y financieros por parte de la Institución de manera que permitan el aprovechamiento de oportunidades y el mejoramiento de las debilidades detectadas en los procesos de autoevaluación del Programa.
- Fortalecer la cultura de la calidad en la comunidad académica administrativa del Programa para la cualificación de todos los procesos.

DESCRIPCIÓN DE LA METODOLOGÍA

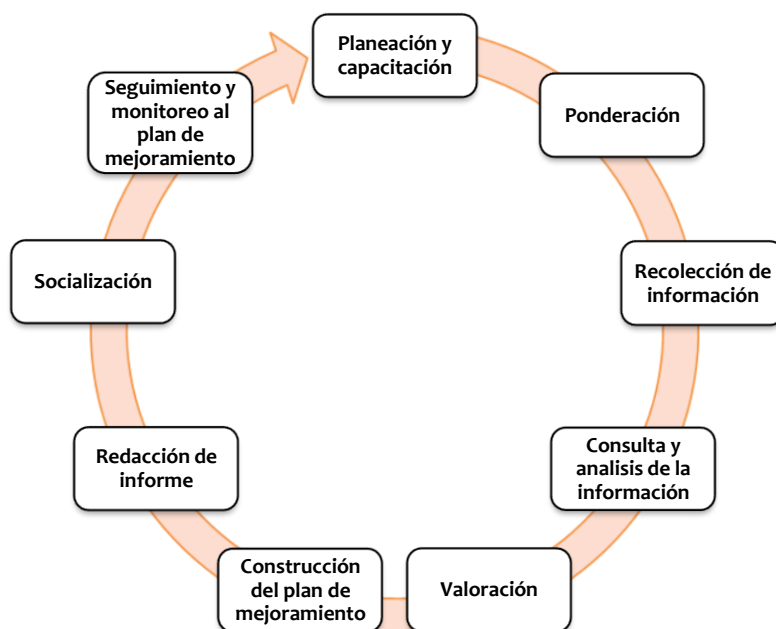
La Universidad del Atlántico ha definido una metodología para la realización de la autoevaluación de programas de pregrado, en la que se detalla la fundamentación, la organización, el modelo, las etapas y las herramientas. La metodología está basada en los lineamientos definidos por el Consejo Nacional de Acreditación (CNA) con el fin de revisar el cumplimiento de los objetivos de educación superior, que incluyen naturalmente elementos universales como: la formación integral, la creación, el desarrollo, la transmisión del conocimiento y la contribución a la formación de profesionales y la consolidación de las comunidades académicas.

La Universidad adoptó un Modelo de Autoevaluación, en el cual la comunidad académica identificará los lineamientos claves que permitieran direccionar los procesos de autoevaluación, con miras de alcanzar altos niveles de calidad en los programas. En este caso, el modelo está basado en los lineamientos del CNA versión 2013, compuesto por Factores, Características y

Aspectos a Evaluar, en el cual el análisis integral de estos elementos permitió emitir el juicio integral de calidad del programa evaluado.

La parte estructural del modelo, contempla las siguientes etapas, la cual se evidencian en la siguiente ilustración:

Ilustración 3 Metodología de Autoevaluación



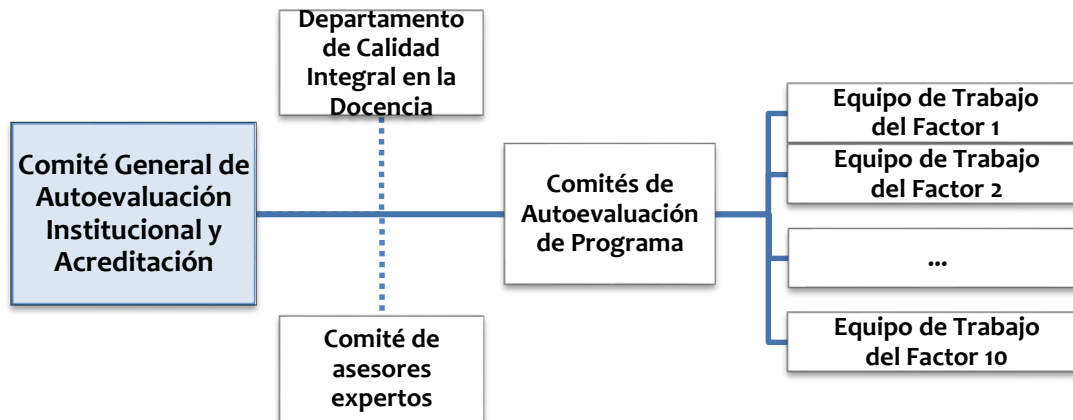
Fuente: Departamento de Calidad Integral en la Docencia, 2018.

Planeación y capacitación

En lo referente a esta etapa, se organizó y constituyó el Comité de Autoevaluación del Programa y los equipos de trabajo por factor, estableciéndose el cronograma de actividades. Asimismo, se realizaron capacitaciones a las personas involucradas (directivos, docentes, estudiantes y personal administrativo), posteriormente se le comunicó a la comunidad académica que el Programa se encontraba en proceso de Autoevaluación, con fines a la renovación de la acreditación.

En lo que respecta el desarrollo de la autoevaluación de programas, en la Universidad del Atlántico cuenta con la siguiente estructura orgánica, reflejada en la siguiente ilustración, la cual permite manejar diferentes niveles de decisión y ejecución de las actividades para el éxito del proceso.

Ilustración 4 Estructura Orgánica para el Proceso de Autoevaluación Institucional y de Programas



Fuente: Departamento de Calidad Integral en la Docencia, 2018.

Ponderación

La ponderación de los Factores, la determinó el Comité General de Autoevaluación Institucional y Acreditación, el Programa de Nutrición y Dietética estableció la ponderación de las características de acuerdo con las particularidades propias de la disciplina del Programa. Las ponderaciones de Factores y Características se muestran en las siguientes tablas.

Tabla 30. Ponderación de Factores

Nº	FACTOR	PONDERACIÓN
1	Misión, Proyecto Institucional y de Programas	7%
2	Estudiantes	13%
3	Profesores	15%
4	Procesos Académicos	16%
5	Visibilidad nacional e internacional	10%
6	Investigación Innovación y Creación Artística y Cultural	12%
7	Bienestar Institucional	8%
8	Organización, Administración y Gestión	6%
9	Impacto de los Egresados en el Medio	7%
10	Recursos Físicos y Financieros	6%

Fuente: Comité General de Autoevaluación Institucional y Acreditación

Tabla 31 Ponderación de Características

CARACTERÍSTICAS	PONDERACION
CARACTERÍSTICA Nª 1. Misión, Visión y Proyecto Institucional	2
CARACTERÍSTICA Nª 2. Proyecto Educativo del Programa	2,5



CARACTERÍSTICAS	PONDERACION
CARACTERÍSTICA N° 3. Relevancia académica y pertinencia social del programa	2,5
CARACTERÍSTICA N° 4. Mecanismos de selección e ingreso	3,41
CARACTERÍSTICA N° 5. Estudiantes admitidos y capacidad institucional	3,30
CARACTERÍSTICA N° 6. Participación en actividades de formación integral	3,23
CARACTERÍSTICA N° 7. Reglamentos estudiantil y académico	3,05
CARACTERÍSTICA N° 8. Selección, vinculación y permanencia de profesores	2.06
CARACTERÍSTICA N° 9. Estatuto profesoral	1,99
CARACTERÍSTICA N° 10. Número, dedicación, nivel de formación y experiencia de los profesores	2,10
CARACTERÍSTICA N° 11. Desarrollo profesoral	1,88
CARACTERÍSTICA N° 12. Estímulos a la docencia, investigación, creación artística y cultural, extensión o proyección social y a la cooperación internacional	1,77
CARACTERÍSTICA N° 13. Producción, pertinencia, utilización e impacto de material docente	1,66
CARACTERÍSTICA N° 14. Remuneración por méritos	1,77
CARACTERÍSTICA N° 15. Evaluación de profesores	1,77
CARACTERÍSTICA N° 16. Integralidad del currículo	1,50
CARACTERÍSTICA N° 17. Flexibilidad del currículo	1,50
CARACTERÍSTICA N° 18. Interdisciplinariedad	1,50
CARACTERÍSTICA N° 19. Estrategias de enseñanza y aprendizaje	1,50
CARACTERÍSTICA N° 20. Sistema de evaluación de estudiantes	1,33
CARACTERÍSTICA N° 21. Trabajos de los estudiantes	1,45
CARACTERÍSTICA N° 22. Evaluación y autorregulación del programa	1,50
CARACTERÍSTICA N° 23. Extensión o proyección social	1,55
CARACTERÍSTICA N° 24. Recursos bibliográficos	1,42
CARACTERÍSTICA N° 25. Recursos informáticos y de comunicación	1,33
CARACTERÍSTICA N° 26. Recursos de apoyo docente	1,42
CARACTERÍSTICA N° 27. Inserción del programa en contextos académicos nacionales e internacionales	5,03
CARACTERÍSTICA N° 28. Relaciones externas de profesores y estudiantes.	4,97

CARACTERÍSTICAS	PONDERACION
CARACTERÍSTICA N° 29. Formación para la investigación y la creación artística y cultural	6,0
CARACTERÍSTICA N° 30. Compromiso con la investigación y la creación artística y cultural	6,0
CARACTERÍSTICA N° 31. Políticas, programas y servicios de bienestar universitario	4.0
CARACTERÍSTICA N° 32. Permanencia y retención estudiantil	4,0
CARACTERÍSTICA N° 33. Organización, administración y gestión del programa	2,01
CARACTERÍSTICA N° 34. Sistemas de comunicación e información	1,91
CARACTERÍSTICA N° 35. Dirección del programa	2,08
CARACTERÍSTICA N° 36. Seguimiento de los egresados	3,28
CARACTERÍSTICA N° 37. Impacto de los egresados en el medio social y académico	3,72
CARACTERÍSTICA N° 38. Recursos físicos	2,0
CARACTERÍSTICA N° 39. Presupuesto del programa	2,0
CARACTERÍSTICA N° 40. Administración de recursos	2,0

Fuente: Comité de autoevaluación del programa, 2018.

Recolección de información

Con respecto a la recolección de la información, se hizo uso de una Bitácora, donde a partir de cada aspecto a evaluar se relacionaba una o varias evidencias de tipo documental, estadística u opinión, con ésta, los equipos de trabajo por factor, recolectaron la información en conjunto con el Departamento de Calidad Integral en la Docencia, información que sirvió como base para la emisión de los juicios de calidad asociados a cada característica, factor y el juicio global del programa.

Consulta y análisis de la información

En esta etapa, los integrantes de los equipos de trabajo por factor, identificaron el estado de las evidencias documentales, estadísticas y de apreciación, frente a cada aspecto a evaluar. Una vez revisados todos los aspectos de la correspondiente característica, cada integrante emitió un juicio de valor cualitativo asociado al cumplimiento de las características. Seguidamente, el equipo de trabajo por factor bajo la dirección del líder, determinó los aspectos a mejorar y las fortalezas de las características.

Valoración

En esta etapa, los integrantes del equipo de trabajo por factor, de manera consensuada definieron el grado de cumplimiento de cada una de las características, con relación a las fortalezas y debilidades identificadas en la etapa anterior.

Construcción de plan de mejoramiento

Para la construcción del Plan de Mejoramiento se relacionaron todas las debilidades y se identificaron las vulnerabilidades y fortalezas de los factores, luego estas se agruparon en áreas comunes, para determinar sus posibles causas. A partir de las causas encontradas se formularon acciones de mejora, identificando los recursos necesarios, responsables, tiempo de ejecución, indicador, meta y ponderación.

Redacción del informe

El informe de autoevaluación se redactó teniendo como base el siguiente contenido:

- Introducción del documento
- Presentación de la Universidad
- Presentación del programa
- Experiencias significativas
- Metodología
 - ✓ Objetivos de la autoevaluación
 - ✓ Descripción de la metodología
 - ✓ Instrumentos y fuentes de información
 - ✓ Métodos de ponderación y gradación
 - ✓ Ponderación de factores
 - ✓ Ponderación de características
- Autoevaluación y valoración
 - ✓ Descripción de cada una de las características
 - ✓ Fortalezas y aspectos de mejora de cada una de las características
 - ✓ Valoración de las características
 - ✓ Juicio de valor de cada factor de acuerdo al cumplimiento de las características asociadas
 - ✓ Juicio de valor de calidad del programa
- Plan de mejoramiento

Socialización

En cuanto a la socialización de los resultados del informe de autoevaluación, éstos se divulgaron para que la comunidad académica y los actores del proceso, conocieran los resultados que se derivaron de la autoevaluación con fines de la renovación de acreditación de alta calidad, del programa de Nutrición y Dietética.

Seguimiento y monitoreo al plan de mejoramiento

Teniendo en cuenta que el objetivo central de la autoevaluación es el mejoramiento continuo, el Programa de Nutrición y Dietética, hace seguimiento para el cumplimiento de las acciones del plan de mejoramiento, definidas en el proceso de autoevaluación, a través del sistema integrado de gestión de la calidad semestralmente.

FUENTES DE INFORMACIÓN

Fuentes Documentales

Las fuentes de información de la Universidad del Atlántico se han clasificado en dos grupos, documentales y estadísticos, éstas fueron analizadas por el Programa y el Departamento de Calidad Integral de la Docencia, permitiendo emitir juicios de valor que soportan cada una de las estimaciones dadas a las características y factores. A continuación, se define cada una de las fuentes, como también la recolección:

- **Documental:** hace referencia a toda la información producida por la institución (Dependencias, Oficinas, Facultad, Programa) u organismos externos relacionados con el sector que soportan las políticas, planes, actos administrativos, actos académicos, reglamentos, estatutos, resoluciones, manuales, procedimientos, informes de gestión, entre otros, que organizan y reglamentan la arquitectura institucional y los procesos internos.
- **Estadísticas:** es la información cuantitativa producida por la institución en el ejercicio de sus actividades misionales, la cual es dinámica por lo que debe actualizarse continuamente, para efectos de la recolección y análisis de la información. La fecha corte es 2018-1. Esta describe el comportamiento de las variables más importantes de la Universidad y del Programa, en las que se puede señalar, movilidad, docentes por periodo, estudiante por periodo, grupos de investigación, producciones docentes, entre otros.

Para la recolección de información documental y estadística, se dispuso de un repositorio en el que se almacenó la información de forma digital y está a disposición de los distintos integrantes de los equipos de trabajo por factor. Para el caso de la información estadística, se diseñaron formatos de tablas, que permiten responder a los distintos aspectos a evaluar considerados en el modelo de autoevaluación adoptado

Fuentes no Documentales

La Universidad en su Guía de Autoevaluación de Programas de Pregrado, identifica a las fuentes no documentales como los actores del proceso, conformados por los directivos, administrativos, profesores, estudiantes, egresados y empleadores. A partir de los factores y características diseñadas por el CNA se establecieron cuestionarios para conocer la percepción de cada uno de los actores dentro del proceso de autoevaluación.

- **Directivos y Administrativos:** se encuestaron a las personas que desarrollan funciones directivas y administrativas asociadas con el Programa y la Facultad de Nutrición y Dietética. Estos fueron: la Decana, los miembros del Consejo de Facultad y el personal de apoyo de la decanatura.
- **Profesores:** el total de profesores está conformado por los que están adscritos al Programa de Nutrición y Dietética, más los profesores adscritos a otras Facultades que orientan asignaturas en el Programa. Se trabajó con el primer grupo conformado por 30 docentes para responder la encuesta. Estos profesores son quienes trabajaron de igual forma en el proceso de autoevaluación con fines de renovación de acreditación del Programa de Nutrición y Dietética.
- **Estudiantes:** de acuerdo al tamaño de la muestra calculado para un nivel de confianza del 95% se determinó la muestra significativa para dimensionar los aspectos de mejora y fortalezas de las características fue de 231 estudiantes. La aplicación de los cuestionarios, se realizó de manera estratificada, de acuerdo con el número de estudiantes por semestre académico.
- **Egresados:** se contó con la participación de 140 egresados del Programa quienes atendieron las invitaciones para el diligenciamiento de los cuestionarios. Su percepción sobre los aspectos a evaluar, serán presentados en el desarrollo del documento.
- **Empleadores:** fueron entrevistados los empleadores de 16 empresas, los cuales tienen en su nómina egresados del Programa de Nutrición y Dietética de la Universidad del Atlántico.

MÉTODOS DE PONDERACIÓN Y GRADACIÓN

La ponderación de los factores la determinó el Comité General de Autoevaluación y Acreditación Institucional, y el Programa de Nutrición y Dietética estableció la ponderación de las características de acuerdo con las particularidades propias de la disciplina.

El ejercicio de ponderación se dio en dos momentos. El primero permitió clasificar el grado de importancia de las características al interior del factor, teniendo en cuenta la forma como impactaba a la característica en el cumplimiento de la misión y visión del Programa.

El segundo momento asignó valores, y se utilizó la herramienta en Excel que determinaba los pesos relativos a las características dentro de factor del modelo, priorizando la importancia de cada una de las características dentro de cada factor.

La siguiente tabla describe los grados, criterios y valores de la metodología usada para la ponderación.

Tabla 32 Escala de Ponderación, Grados de Importancia y Valores

GRADOS DE IMPORTANCIA	CRITERIOS	VALORES
Importancia Alta (A)	Su cumplimiento tiene un impacto representativo para el desarrollo de la misión y visión acorde al Proyecto Educativo del Programa - PEP.	El valor de la característica se debe establecer entre 8 y 10.
Importancia Media (M)	Su cumplimiento permite el desarrollo básico de la misión y la visión acorde al Proyecto Educativo del Programa - PEP	El valor de la característica se debe establecer entre 4 y 7.
Importancia Baja (B)	Su cumplimiento afecta en menor grado el desarrollo de la misión y visión acorde al Proyecto Educativo del Programa - PEP.	El valor de la característica se debe establecer entre 1 y 3.

Fuente: Comité General de Autoevaluación, 2018.

VALORACIÓN

Los integrantes del equipo de trabajo por factor de manera consensuada definieron el grado de cumplimiento de cada una de las características con relación a las fortalezas y debilidades identificadas, teniendo en cuenta los siguientes criterios:

Tabla 33 Criterios para la Valoración Cualitativa

GRADO DE CUMPLIMIENTO	CRITERIO DE VALORACIÓN CUALITATIVA
Se cumple plenamente	Indica que la característica tiene fortalezas muy definidas, las debilidades no afectan ni ponen en riesgo las fortalezas y se generaran acciones para el mantenimiento de las fortalezas
Se cumple en alto grado	Indica que la característica muestra más fortalezas que debilidades, y aunque estas últimas no afecten sustancialmente las fortalezas, podrían ponerlas en riesgo si en el largo plazo no se emprenden acciones de mejoramiento.

GRADO DE CUMPLIMIENTO	CRITERIO DE VALORACIÓN CUALITATIVA
Se cumple aceptablemente	Indica que la característica muestra más fortalezas que debilidades, y aunque estas últimas no afecten sustancialmente las fortalezas, podrían ponerlas en riesgo si en el mediano plazo no se emprenden acciones de mejoramiento.
Se cumple insatisfactoriamente	Indica que la característica evidencia más debilidades que fortalezas, y se requiere la puesta en marcha de propuestas de mejoramiento a corto plazo.
No se cumple	Indica que la característica registra debilidades muy significativas y exige una atención especial que implica no solo una propuesta de mejoramiento sino la formulación de estrategias de desarrollo.

Fuente: Comité General de autoevaluación, 2018.

Seguidamente, el equipo de trabajo, de acuerdo con el grado de cumplimiento, eligió una calificación numérica de las características teniendo en cuenta la siguiente escala:

Tabla 34 Escala de Valoración Cuantitativa

GRADO DE CUMPLIMIENTO	VALORACIÓN CUANTITATIVA (Escala 0 - 5)	PORCENTAJES (Escala 0% - 100%)
Se cumple plenamente	4,5 - 5,00	90-100
Se cumple en alto grado	4,0 - 4,49	80-89
Se cumple aceptablemente	3,5 - 3,99	70-79
Se cumple insatisfactoriamente	3,0 - 3,49	60-69
No se cumple	0,0 - 2,99	0-59

Fuente: Comité General de autoevaluación, 2018.

RESULTADOS DEL PROCESO DE AUTOEVALUACIÓN DEL PROGRAMA

1. FACTOR 1. MISIÓN, PROYECTO INSTITUCIONAL Y DE PROGRAMA

El factor Misión, Proyecto Institucional y del Programa, tiene una ponderación del 7%, el cual se compone de 3 características y contempla que un programa de alta calidad se reconoce por tener un proyecto educativo en consonancia con el proyecto educativo institucional, el cual debe ser suficientemente socializado y apropiado por la comunidad y sirve de referente fundamental para el desarrollo de sus funciones misionales. Como se muestra a continuación.

1.1. CARACTERÍSTICA No.1. MISIÓN, VISIÓN Y PROYECTO INSTITUCIONAL

La Universidad del Atlántico tiene su Misión y Visión, claramente formuladas y definidas en el Proyecto Educativo Institucional (P.E.I) (Anexo 1.1), éstas fueron aprobadas mediante Acuerdo Superior No. 000015 del 7 de octubre de 2010, numeral 5, (Anexo 1.2) contiene elementos acordes al marco de las funciones misionales de la Educación Superior.

Con respecto a la difusión y divulgación de la Misión y Visión, éstas se realizan semestralmente en la inducción de estudiantes de primer semestre en las diferentes sedes de la institución, Sede Norte (Ciudadela Universitaria), Sede Centro, Suán y Bellas Artes, es visible en material acrílico en las oficinas administrativas, sala de profesores y laboratorios adscritos a la Facultad de Nutrición y Dietética, como también en la página Web y los folletos publicitarios de la Universidad. En lo referente a Misión y Visión de la Facultad de Nutrición y Dietética, ésta contiene un alto grado de correspondencia con la Misión Institucional y su proceso de divulgación también se hace como lo realiza la Institución. En el siguiente cuadro comparativo se puede apreciar la correspondencia ente ellas:

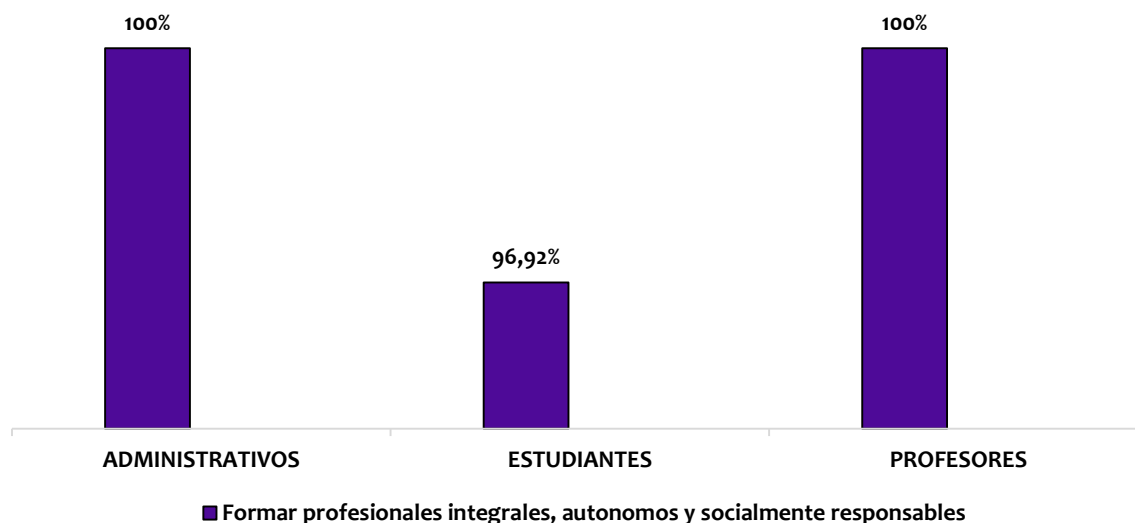
Tabla 35 Comparativo de la Misión Institucional y del Programa de Nutrición y Dietética

MISIÓN DE LA UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO	MISIÓN DEL PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Somos una Universidad Pública que forma profesionales integrales e investigadores (as) en ejercicio autónomo de la Responsabilidad Social y en búsqueda de la excelencia académica para propiciar el desarrollo humano, la democracia participativa, la sostenibilidad ambiental y el avance de las ciencias, la tecnología, la innovación y las artes en la Región Caribe Colombiana y el país.	Somos una Unidad Académica de la Universidad del Atlántico, que forma profesionales integrales en Nutrición y Dietética, con excelencia académica, desarrollando al máximo sus potencialidades, su creatividad, su espíritu científico e innovador, la autonomía, la solidaridad, el liderazgo y el respeto a la diversidad, lo cual le permitirá afrontar los múltiples problemas alimentarios y nutricionales enmarcados en la realidad política, social, económica y cultural de Colombia y la Región Caribe.

Fuente: Proyecto Educativo Institucional PEI-Proyecto Educativo del Programa PEP, 2018.

Bajo esta óptica, se realizó una encuesta de opinión en los diferentes estamentos universitarios, como son: profesores, estudiantes y administrativos con la finalidad de determinar la coherencia de la misión institucional con la Misión del Programa, evidenciándose en la siguiente gráfica, una correspondencia del 98,97% (Anexo 1.3.), Encuesta online de Autoevaluación.

Grafica 7. Coherencia de la Misión Institucional con los diferentes Estamentos Universitarios



Fuente: Comité de Autoevaluación, 2018.

Desde esta perspectiva, el Programa vela por el cumplimiento de la Misión, Visión y el Proyecto Educativo Institucional (P.E.I) acorde con el Plan Estratégico institucional 2009 – 2019 (Anexo 1.4.) y las actividades desarrolladas en cada uno de los comités misionales (Bienestar Universitario, Curricular, Investigaciones y Extensión y Proyección Social) y se consolida a través de la integración existente entre la misión y los objetivos del Programa, articulándose en diferentes aspectos que dan como resultado un proceso de formación integral de las que resultan una evidencia que se encuentran plasmadas en el currículo, tal como se aprecia en la siguiente tabla:

Tabla 36 Análisis de la correspondencia de los objetivos del Programa con la Misión Institucional y sus evidencias

OBJETIVO DEL PROGRAMA	ASPECTO DE LA MISIÓN A LA QUE CONTRIBUYE
Proporcionar conocimientos científicos, tecnológicos en Alimentación y Nutrición para abordar la problemática alimentaria y nutricional en el contexto local, regional, nacional e internacional	Forma profesionales integrales e investigadores en ejercicio autónomo de la responsabilidad social y en la búsqueda de la excelencia académica en la Región Caribe Colombiana y el País
Promover el espíritu investigativo, innovador y emprendedor para dar respuesta a la situación	Formación de investigadores que generen avances en las ciencias, la tecnología,

OBJETIVO DEL PROGRAMA	ASPECTO DE LA MISIÓN A LA QUE CONTRIBUYE
alimentaria y nutricional de la población en general y en especial a los grupos vulnerables	innovación y las artes en la Región Caribe Colombiana y el País con amplio desarrollo humano
Formar profesionales críticos, éticos, autónomos, solidarios, protectores del medio ambiente que propendan a un desarrollo armónico e integral del ser humano	Formar profesionales integrales que propicien el desarrollo humano, la democracia participativa y la sostenibilidad ambiental

Fuente: Programa de Nutrición y Dietética, 2018.

Adicionalmente, el P.E.I contempla acciones que propician la relación con egresados, los elementos que promueven el buen gobierno en la institución, la importancia de Bienestar Universitario como aporte al proceso educativo, las premisas que se deben tener en cuenta para la flexibilidad e innovación en el currículo, la internacionalización, concibiendo que la Institución debe ser protagonista regional por su aporte y participación en los diferentes entes gubernamentales y no gubernamentales e identificando los procesos de autoevaluación como dinamizadores de los procesos misionales y administrativos.

En este orden de idea la Universidad del Atlántico cuenta con Políticas, Normas y procedimientos eficaces y tiene evidencias sobre alternativas de financiación para facilitar el ingreso y permanencia de los estudiantes que evidencian dificultades económicas, como lo muestran las siguientes tablas:

Tabla 37 Políticas, Normas y procedimientos para facilitar el ingreso y permanencia de los estudiantes que evidencian dificultades económicas

POLÍTICAS, NORMAS O PROCEDIMIENTOS	ESTABLECE	ANEXO
Resolución Superior No.013 del 23 de Agosto de 2001	Por medio de la cual se establece el valor de los derechos de grado y expedición de duplicados de diplomas en la Universidad del Atlántico.	(Anexo 1.5)
Acuerdo Superior No. 014 del 15 de Noviembre de 1991	Por el cual se fijan normas y tablas de matrículas y otros derechos en la Universidad del Atlántico.	(Anexo 1.6)
Acuerdo Superior No. 0016 del 30 de Diciembre de 1998	Por medio del cual se modifica parcialmente el Acuerdo Superior No. 014 del 15 de noviembre de 1991, en cuanto al valor del formulario y derecho de inscripción a los que aspiren a ingresar a la Universidad del Atlántico.	(Anexo 1.7)
Acuerdo Superior 005 del 17 de diciembre de 2004	Por la cual se modifica parcialmente el Acuerdo Superior No. 0016 del 30 de diciembre de 1998. Establece valor de matrícula para los programas de pregrado presenciales a partir del primer semestre de 2005.	(Anexo 1.8)
Resolución Rectoral No. 000567 del 18 de julio de 2005	Por la cual se reglamenta el Acuerdo Superior 005 del 17 de diciembre de 2004, que establece	(Anexo 1.9)



POLÍTICAS, NORMAS O PROCEDIMIENTOS	ESTABLECE	ANEXO
	los valores de matrícula financiera por estratos socio económico.	
Resolución Rectoral No. 000606 del 18 de julio de 2005	Por la cual se modifica la Resolución Rectoral No. 000567 del 18 de julio de 2005, en cuanto a establecer equivalencia entre mensualidades de colegios de procedencia y estrato socio-económico de los estudiantes.	(Anexo 1.10)
Resolución Rectoral 000082 de 29 de marzo de 2007	Por la cual se fijan las condiciones y requisitos para ofrecer facilidades de pago de la matrícula financiera de los estudiantes y descuentos por nómina.	(Anexo 1.11)
Acuerdo Superior No. 000009 del 26 de julio de 2010	Por medio del cual se adopta el Estatuto de Bienestar Universitario.	(Anexo 1.12)
Procedimiento Código: PRO-BU-007, GESTION DE CREDITOS ICETEX	Procedimiento para la gestión de créditos en ICETEX	(Anexo 1.13)
Resolución Rectoral No. 000010 del 17 de enero de 2011	Por medio de la cual se reglamenta la exoneración del pago de matrículas a la población estudiantil damnificada del Departamento del Atlántico.	(Anexo 1.14)
Acuerdo Superior No. 000006 del 04 de octubre de 2012	Por el cual se modifica el Acuerdo Superior No. 014 del 15 de noviembre de 1991, en cuanto a conceder exoneración en un 100% pero no de los derechos adicionales de matrículas a los estudiantes que desarrollan actividades deportivas, culturales o artísticas en representación de la Universidad de manera institucional, de forma individual o grupal.	(Anexo 1.15)
Acuerdo Superior No. 000004 del 13 de diciembre de 2014	Por el cual se modifica el Acuerdo superior No. 005 del 17 de diciembre de 2014, estableciéndose la gratuidad en el valor de las matrículas de pregrado para los estudiantes de estratos 1 y 2 de la Universidad del Atlántico	(Anexo 1.16)
Acuerdo Superior No. 005 del 17 de diciembre de 2004	Por el cual se modifica parcialmente el Acuerdo Superior No. 016 del 30 de diciembre de 1998, en cuanto a establecer la Base de Liquidación por Estrato de la población Estudiantil de Pregrado.	(Anexo 1.17)
Resolución Rectoral No. 002324 del 19 de diciembre de 2014	Por medio de la cual se reglamentan los términos, requisitos y procedimientos para la gratuidad en el valor de las matrículas de pregrado para los estudiantes de estratos 1 y 2 de la Universidad del Atlántico.	(Anexo 1.18)

Fuente: Archivo Secretaria General de la Universidad del Atlántico, 2018.

Así mismo, la Universidad del Atlántico tiene y aplica Políticas, Normas y Procedimientos que permiten el acceso a la educación superior sin discriminación; también promueve estrategias eficaces orientadas a identificar, eliminar o disminuir barreras comunicativas para poblaciones diversas, como se muestra a continuación;

Tabla 38 Política, Normas, Procedimientos y Programas que permiten el acceso a la educación superior sin discriminación

POLÍTICAS, NORMAS, PROCEDIMIENTOS Y PROGRAMAS	ESTABLECE	ANEXO
Resolución Rectoral No. 000299 del 17 de marzo del 2010	Por medio de la cual se establece el procedimiento para el ingreso de la Universidad del Atlántico de miembros de las comunidades afrocolombianas y raizales del país.	(Anexo 1.19)
Programa de Inclusión a la Población Diversa	Como objetivo plantea: crear condiciones que contribuyan a que las personas en situación de discapacidad alcancen una verdadera inclusión educativa incrementando sus oportunidades de empleo e inclusión social y económica permitiendo así mejorar su calidad de vida.	(Anexo 1.20)

Fuente: Archivo Secretaría General de la Universidad del Atlántico, 2018.

En referencia a contar con una política eficaz orientada a identificar, eliminar o disminuir barreras en infraestructura física, se puede decir que la Universidad del Atlántico con la creación del Departamento de Regionalización, mediante Acuerdo Superior No. 000004 de 20 de Febrero de 2013 acoge la política del Ministerio de Educación Nacional iniciada en el 2013, con la creación del Programa Centros Regionales de Educación Superior (CERES), como estrategia para desconcentrar y diversificar la oferta en educación superior y ampliar su cobertura (Anexo 1.21).

A continuación, se presenta un resumen consolidado de la valoración de la característica esbozando las fortalezas y aspectos de mejora encontrados

Tabla 39 Calificación de la Característica No. 1. Misión, Visión y Proyecto Institucional

PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	GRADO DE CUMPLIMIENTO
2.0%	4.9	98%	Se cumple plenamente
Fortalezas			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ La Universidad del Atlántico con su misión, visión y proyecto institucional apunta claramente hacia el cumplimiento de los procesos misionales de Docencia, investigación, bienestar universitario, extensión y proyección social, lo cual permite la formación de profesionales integrales e investigadores con excelencia académica. ➤ La institución cuenta con diferentes estrategias que facilitan el ingreso y permanencia de los estudiantes que evidencian dificultades económicas ➤ Se cuenta Política, Normas, Procedimientos y Programas que permiten el acceso a la 			

- educación superior sin discriminación
- Los objetivos de formación del programa se encuentran en concordancia con la Misión Institucional.
- Aspectos a mejorar**
- El proceso de internacionalización no se visibiliza en la misión y la visión de la Universidad del Atlántico.

VALORACIÓN, CARACTERÍSTICA 2 (2012) VS CARACTERÍSTICA 1 (2018)

2012			2018		
Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento	Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento
4,8	96%	Alto Grado	4.9	98%	Se cumple plenamente

Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, análisis de Características de Factores de Autoevaluación 2018.

1.2. CARACTERÍSTICA No. 2. PROYECTO EDUCATIVO DEL PROGRAMA – PEP

El Proyecto Educativo del Programa (PEP) constituye la carta de navegación y en él se evidencian los métodos pedagógicos utilizados en el programa y su contenido hace referencia a la naturaleza de los saberes, las necesidades y objetivos; las competencias, los conocimientos, las actitudes, las capacidades y habilidades que se desarrollen en los estudiantes. El Proyecto Educativo del Programa de Nutrición y Dietética – PEP- (Anexo 1.22), fue aprobado en el acta de Consejo de Facultad del 17 de agosto del año 2012 (Anexo 1.23), en él se asume la formación educativa desde una perspectiva holística e integral, que se manifiesta en cuatro pilares fundamentales de la educación:

- a) Aprender a ser
- b) Aprender a convivir
- c) Aprender a conocerse
- d) Aprender a hacer

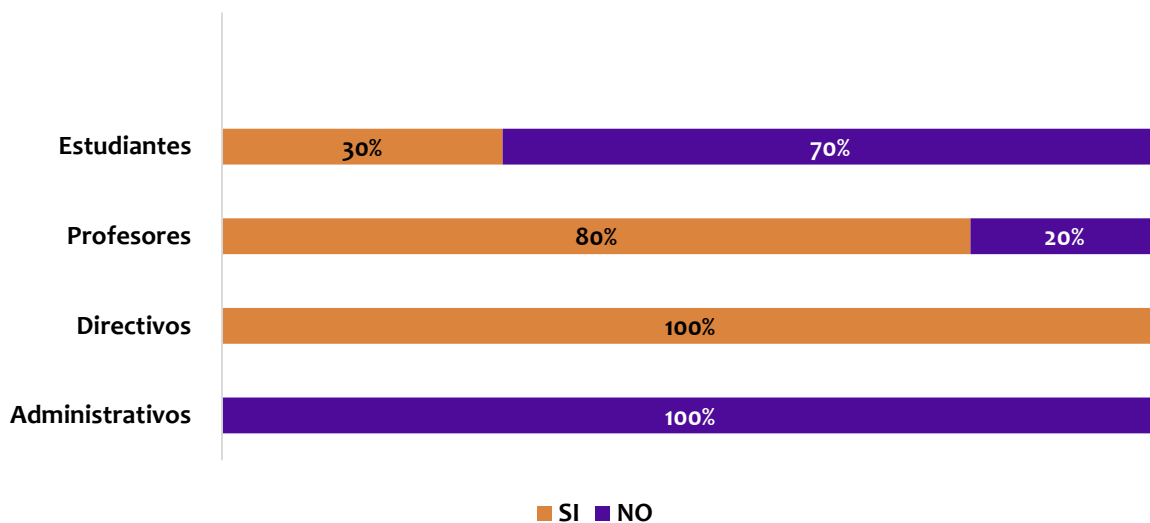
La enseñanza del Programa de Nutrición y Dietética se orienta por los principios de la formación integral establecidos en el Proyecto Educativo Institucional, además de aplicar y desarrollar pedagogías que estimulen y favorezcan en los estudiantes y profesores procesos y actividades esenciales, tales como:

- El desarrollo de la capacidad y la actitud de aprender, investigar, construir e innovar, en correspondencia con los avances de la ciencia
- El aprendizaje del trabajo en equipo, la autonomía intelectual y la responsabilidad individual y colectiva.

Dada la dinámica de los procesos académicos, el Comité Curricular a través de la Coordinación del Programa, presentó ante el Consejo de Facultad la propuesta de modificación del PEP bajo el acta N° 006 del 25 de mayo del 2017 del mismo consejo, con el propósito de actualizar su contenido en lo referente a los lineamientos, políticas y principios que orientan y dirigen el desarrollo del Programa, guardando coherencia con el Proyecto Educativo Institucional y el perfil profesional del Nutricionista Dietista. En la actualidad el nuevo PEP, se encuentra en proceso de revisión por parte del Comité Curricular para su edición y divulgación.

En cuanto a las encuestas de opinión realizada a los diferentes estamentos universitarios, como son: profesores, estudiantes, directivos y administrativos se encontró lo siguiente: el 80% y el 100% de los profesores y Directivos respectivamente conocen y apropian el PEP, asimismo el 30% de los estudiantes encuestados lo conocen y ningún administrativo dice conocerlo, como se muestra en la siguiente gráfica:

Gráfica 8. Conocimiento Del P.E.P. Por parte de la Comunidad Universitaria.



Fuente: Comité de Autoevaluación, 2018.

Tabla 40 Calificación de la Característica No. 2. Proyecto Educativo del Programa – PEP –

PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	GRADO DE CUMPLIMIENTO
2.50%	4.4	88%	Se cumple en alto grado
Fortalezas			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ El proyecto educativo del Programa de Nutrición y Dietética se orienta por los principios de la formación integral establecidos en el Proyecto Educativo Institucional, fundamentados en los procesos misionales de Docencia, investigación, bienestar universitario, extensión y proyección social, permitiendo la formación de profesionales con excelencia académica. 			

Aspectos a mejorar					
➤ Deficiente divulgación y apropiación del PEP por parte de los estudiantes					
VALORACIÓN CARACTERÍSTICA No. 2 (2012) VS CARACTERÍSTICA No. 2 (2018)					
2012			2018		
Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento	Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento
4,4	88%	Alto Grado	4.4	88%	Se cumple en alto grado

Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, análisis de Características de Factores de Autoevaluación 2018

1.3. CARACTERÍSTICA No. 3. RELEVANCIA ACADÉMICA Y PERTINENCIA SOCIAL DEL PROGRAMA.

La relevancia y pertinencia académica del Programa de Nutrición y Dietética se circunscribe desde su creación en el año 1955 hasta la fecha, como la disciplina que a nivel local, regional, nacional e internacionalmente ha cumplido con la función social de facilitar el acceso a la educación superior y formar en la disciplina a estudiantes pertenecientes a los estratos uno, dos y tres, generando la posibilidad de construir un mejor proyecto de vida para los profesionales formados.

De igual manera la formación y la actividad academia del Programa, propende por el cumplimiento de las políticas de estado a nivel internacional, nacional, departamental y local, coadyuvando a la ejecución de éstas, como se muestra en la siguiente tabla.

Tabla 41 Pertinencia del programa con el cumplimiento de las políticas de estado.

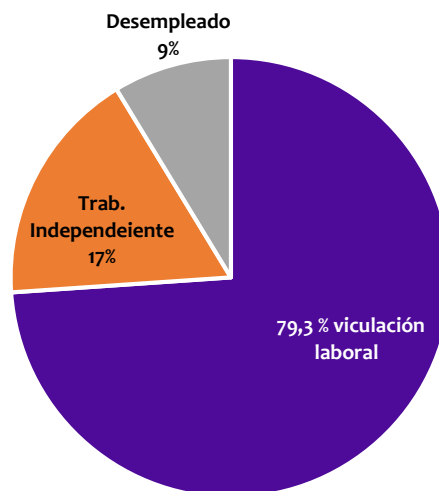
POLÍTICAS DE ESTADO	OBJETIVOS A LOS QUE LE APUNTA EL PROGRAMA DE DERECHO	EVIDENCIA
Objetivos de desarrollo sostenible (ONU)	<ol style="list-style-type: none"> 1) Educación de Calidad 2) Fin de la Pobreza 3) Hambre Cero 4) Salud y Bienestar 5) Producción y Consumo Responsable 6) Agua limpia y Saneamiento Básico. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reconocimiento de Acreditación de alta calidad MEN desde el 2014. 2. Se cuenta con un plan de estudios que contempla los siguientes cursos: <ul style="list-style-type: none"> • Seguridad Alimentaria y Nutricional • Políticas de salud en alimentación y nutrición • Evaluación y atención nutricional en la edad infantil y Adulta • Modelos de Investigación en Alimentación y Nutrición • Diseño de Propuestas y Proyectos de Investigación y Gestión
Plan nacional de desarrollo 2014 - 2018 "todos por un nuevo país"	<ol style="list-style-type: none"> 1) Colombia equitativa y sin pobreza extrema <ul style="list-style-type: none"> • Objetivo 3: Reducir las brechas poblacionales y territoriales en la provisión de servicios de calidad en salud, educación. 2) Movilidad social <ul style="list-style-type: none"> • Objetivo 2. Mejorar las condiciones de salud de la población colombiana y propiciar el goce efectivo del derecho a la salud, en condiciones de calidad, eficiencia, equidad y sostenibilidad 	
Plan de desarrollo 2016 - 2019	<ol style="list-style-type: none"> 1) En la Dimensión Social. <ul style="list-style-type: none"> • Seguridad Alimentaria • Primera Infancia, Infancia y adolescencia 	

POLÍTICAS DE ESTADO	OBJETIVOS A LOS QUE LE APUNTA EL PROGRAMA DE DERECHO	EVIDENCIA
“Atlántico líder”	<ul style="list-style-type: none"> • Salud • Agua potable y Saneamiento básico 	en Alimentación y Nutrición <ul style="list-style-type: none"> • Fisiopatología de las Enfermedades Infantiles y Adultas con un Enfoque Nutricional • Políticas Alimentarias y Nutricionales • Alimentación y Nutrición en la Calidad de Vida. • Formulación de Proyectos en Alimentación y Nutrición • Programa de Educación Alimentaria y Nutricional
Plan de desarrollo social y económico 2016 – 2019 "Barranquilla capital de vida"	1) Política Salud Para Todos. <ul style="list-style-type: none"> • Programa Todos Saludables • Programa Salud Oportuna Y De Calidad 	

Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa.

Siguiendo con el análisis de la característica, actualmente el programa cuenta con 2218 egresados, los cuales se encuentran vinculados a diferentes sectores productivos y de servicios de la región, en el contexto local, regional, nacional e internacional. De acuerdo con las encuestas realizadas a 670 egresados en el proceso de autoevaluación 2018-1 el 79,3% se encuentra vinculado laboralmente, el 17% son trabajadores independientes y el 9% se encuentran desempleados.

Grafica 9. Situación Laboral según Encuesta de Autoevaluación 2018-1



Fuente: Observatorio Laboral de la Educación 2017, 2018.

Adicionalmente, es de resaltar las estadísticas arrojadas por el Observatorio Laboral de la Educación Superior, relacionada en la siguiente tabla, donde se identifica para el año 2016 último



año reportado por la plataforma, que el 95% de los egresados registrados en el OLE son cotizantes, con ingresos promedios de \$ 1.687.788

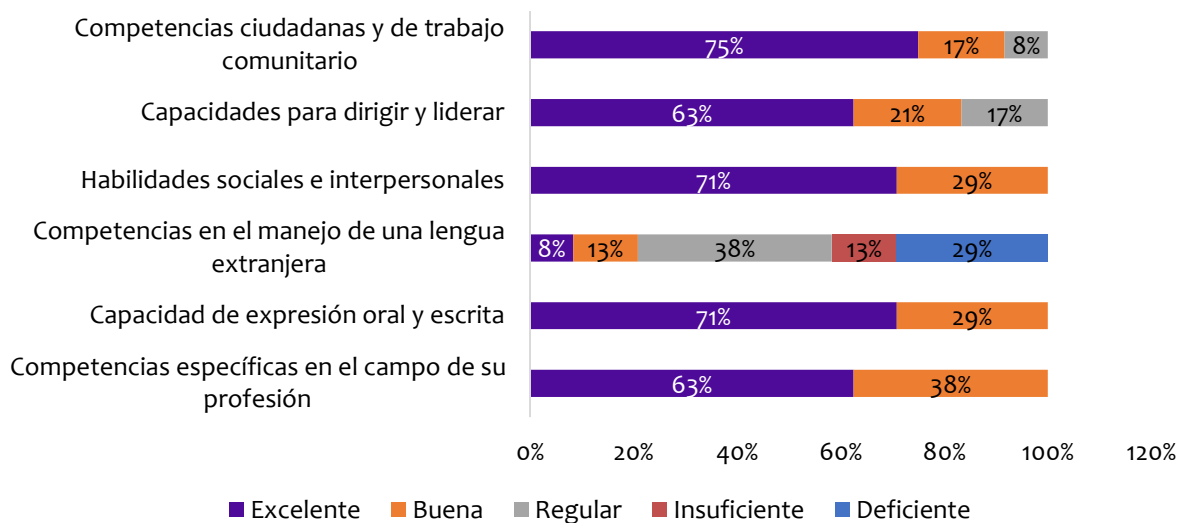
Tabla 42 Ingreso y tasa de cotizantes por nivel de formación por año de los graduandos del Programa de Nutrición y Dietética de la Universidad del Atlántico 2012 – 2016

AÑOS	GRADUADOS	GRADUADOS QUE COTIZAN	TASA DE COTIZANTES	INGRESOS
2012	6	6	100%	\$1.076.667
2013	33	33	100%	\$1.402450
2015	38	38	100%	\$818.681
2016	20	19	95%	\$1.687.788

Fuente: Observatorio Laboral de la Educación 2017

Complementario a lo anterior, las apreciaciones de los egresados en la encuesta de autoevaluación reflejan un grado de satisfacción significativo, con respecto a la correspondencia de la vinculación laboral y su perfil profesional, de tal manera que el 63% de encuestados, calificaron como excelente la formación recibida, para el desarrollo de competencias específicas en el campo de su profesión y el 38% restante lo calificó como bueno, asimismo el 75% calificó como excelente la formación de competencias ciudadanas y de trabajo comunitario para el ejercicio de su profesión, esta información y demás apreciaciones se pueden observar en la siguiente gráfica:

Grafica 10. Desarrollo de competencias específicas en el campo de la profesión.



Fuente: Observatorio Laboral de la Educación, 2018.

En este orden de ideas, lo que respecta al perfil profesional del Programa de Nutrición y Dietética, refleja que a través de su currículo forma profesionales altamente competitivos desde una



perspectiva holística, donde se conjugan las distintas áreas del conocimiento en alimentación y nutrición para el trabajo interdisciplinario y congruente con la realidad política, social, cultural y económica de la región caribe y el país.

En aras de lo anterior, el programa de Nutrición y Dietética de la Universidad del Atlántico responde a las necesidades locales, regionales, nacionales e internacionales; de tal manera que desde la Facultad de Nutrición y Dietética se ha participado en las mesas de trabajo por áreas del quehacer profesional haciendo sus aportes para robustecer las competencias, como se evidencia en el documento perfil y competencias profesionales del Nutricionista Dietista en Colombia 2016, (Anexo 1.24).

Es importante resaltar que, desde el Programa, se ha venido trabajando de manera constante en la evaluación del currículo en temas referentes a la identificación de necesidades del componente investigativo, revisión de créditos, propuesta del plan de estudios, cambios de nomenclatura; lo anterior, se ha realizado con la participación y sugerencias de docentes expertos en las áreas del quehacer profesional de Nutrición y Dietética. Para el nuevo plan de estudios, se ha contemplado la ruta de emprendimiento elemento importante para desarrollar nuevas opciones de grado, el proceso partió del Comité Curricular, en aras de garantizar un plan de estudios acordes con los cambios dinámicos del proceso de formación del profesional Nutricionista Dietista, el Comité Curricular se reunió para hacer la revisión de planes de estudios a nivel nacional e internacional de universidades acreditadas. Como se evidencia en el Acta del Comité Curricular 003 del 26 de febrero de 2018 (Anexo 1.25)

En cuanto a la incidencia en el medio social, directivos de instituciones del sector público, como entes gubernamentales de Salud del Departamento, y del sector privado, la industria y los gremios, han hecho reconocimiento a la labor profesional destacada y a la pertinencia social de los egresados del Programa, a través de reconocimientos otorgados a la Facultad y a sus docentes, los cuales se mencionan a continuación:

- Reconocimiento otorgado por la Secretaría de Salud Distrital a la Facultad de Nutrición y Dietética por participar activamente en las Ferias de los estilos de vida saludable con énfasis en la prevención de la Diabetes (Anexo 1.26)
- Reconocimientos y exaltación al desempeño docente como resultado de la evaluación docente realizada por los estudiantes (Anexo 1.27)
- Exaltación a la Docente Edith Bilbao por su participación en el Comité Organizador del XVI Congreso Colombiano de Nutrición y Dietética. 2015 (Anexo 1.28)
- Reconocimiento a la Docente Edith Bilbao por su aporte al posicionamiento de la Facultad de Nutrición y Dietética en el contexto local, regional, y nacional desde su destacado desempeño en Cargos Gremiales. 2013 (Anexo 1.29)
- Movilidad realizada del 20 de junio de 2017 a 6 de julio de 2017, con el objeto de atender una invitación para participar en un proyecto de investigación emitida por la Firma

Bloeker (Alemania) en el área de mercado de empaques de alimentos (Food Packaging Market). (Anexo 1.30)

- Presentación modalidad Poster del proyecto titulado “Formulación y Parámetros tecnológicos para la elaboración y el enriquecimiento de una galleta base de harina de quinua. Presentado en el XVII Congreso de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición. Docente Amparo Púa. Punta Cana Republica dominicana. 2015 (Anexo 1.31),
- Participación en la elaboración de la Guía “Detección y manejo de la Diabetes Gestacional (Guía de atención) junto con la Alcaldía Distrital de Barranquilla y la World Diabetes Foundation (Anexo 1.32),
- Reconocimiento otorgado por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Norte a la Docente Amparo Púa Rosado por su excelente trabajo y orientación durante su estadía en el comedor de tropas. 2012. (Anexo 1.33),

En cuanto a los proyectos que adelanta el programa, en cumplimiento de las funciones misionales de docencia, extensión e investigación, tendientes a ejercer un impacto sobre el medio a solicitud de entes gubernamentales del sector público de salud y del sector productivo, docentes investigadores y estudiantes semilleros de los grupos de investigación participan y ejecutan proyectos para solucionar problemas de la comunidad, relacionados con la seguridad alimentaria y nutricional y la nutrición humana, a través de sus grupos de investigación, logrando impactar al entorno en el cual se desarrolla el programa, es así, como se resaltan trabajos de grado que consolidan bases del conocimiento en diferentes áreas de la disciplina que son aplicados a diferentes sectores de desarrollo. Ver anexo (Anexo 1.34) trabajos de grado sustentados (2015 -2018).

De acuerdo con lo anteriormente expuesto, se evidencia que el programa tiene reconocimiento y relevancia en el entorno en el que se desempeña, primero por contribuir a los objetivos propuestos en las políticas de estado, segundo por su nivel de empleabilidad, tercero por la intervención que hace a través de sus trabajos de grado en las diferentes áreas de conocimiento y por último el impacto de su investigación y su interacción constante con el sector productivo, es por ello que esta característica se cumple plenamente con una calificación de 4,8.

Tabla 43 Calificación de la característica No. 3. Relevancia académica y pertinencia social del Programa

PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	GRADO DE CUMPLIMIENTO
2.5%	4.8	96%	Se cumple Plenamente
Fortalezas			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ contribuir a los objetivos propuestos en las políticas de estado, ➤ Altos niveles de empleabilidad ➤ intervención través de trabajos de grado en las diferentes áreas de conocimiento y sectores productivos. ➤ impacto de su investigación e interacción constante con el sector productivo 			

VALORACIÓN CARACTERÍSTICA No. 2 (2012) VS CARACTERÍSTICA No. 2 (2018)					
2012			2018		
Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento	Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento
4,7	94%	Alto Grado	4,8	96%	Se cumple plenamente

Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, análisis de Características de Factores de Autoevaluación 2018.

Comparando los resultados obtenidos en la Autoevaluación 2012 frente a los del 2018 se considera que el Programa ha mejorado en la Relevancia académica y pertinencia social del Programa con un 94% y una valoración de se cumple plenamente, manteniéndose la tendencia desde el año 2011. Aunque la relevancia académica y pertinencia social del Programa de Nutrición y Dietética es clara y positivamente establecida en el medio, se hace necesario continuar evaluando el plan de estudios para la mejora continua.

JUICIO DE CALIDAD DEL FACTOR MISIÓN, PROYECTO INSTITUCIONAL

El grado de cumplimiento se resume en la siguiente tabla:

Tabla 44 Calificación del Factor 1. MISIÓN, PROYECTO INSTITUCIONAL Y DE PROGRAMA

CARACTERÍSTICAS DEL FACTOR	PONDERACIONES	PROMEDIO CARACTERÍSTICA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	VALORACIÓN DE DESEMPEÑO
Característica 1. Misión, Visión y Proyecto Institucional	2.0%	4.9	98%	Se cumple plenamente
Característica 2. Proyecto Educativo del Programa	2.50%	4.4	94%	Se cumple en alto grado
Característica 3. Relevancia académica y pertinencia social del programa	2.50%	4.8	96%	Se cumple en alto grado
TOTAL FACTOR 1	7%	4,69	93.7%	Se cumple plenamente

Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, análisis de Características de Factores de Autoevaluación 2018.

Según el análisis obtenido del Factor No. 1 Misión, Proyecto Institucional y de Programa se evidencia un cumplimiento pleno representando el 95.9%, por encima del cumplimiento de 94%

con respecto al proceso de autoevaluación del año 2012, a continuación, se relacionan las fortalezas encontradas en cada una de las características.

- La Universidad del Atlántico con su misión, visión y proyecto institucional apunta claramente hacia el cumplimiento de los procesos misionales de Docencia, investigación, bienestar universitario, extensión y proyección social, lo cual permite la formación de profesionales integrales e investigadores con excelencia académica.
- La institución cuenta con diferentes estrategias que facilitan el ingreso y permanencia de los estudiantes que evidencian dificultades económicas
- Se cuenta Política, Normas, Procedimientos y Programas que permiten el acceso a la educación superior sin discriminación
- Los objetivos de formación del programa se encuentran en concordancia con la Misión Institucional.
- El proyecto educativo del Programa de Nutrición y Dietética se orienta por los principios de la formación integral establecidos en el Proyecto Educativo Institucional, fundamentados en los procesos misionales de Docencia, investigación, bienestar universitario, extensión y proyección social, permitiendo la formación de profesionales con excelencia académica.
- contribuir a los objetivos propuestos en las políticas de estado.
- Altos niveles de empleabilidad
- intervención través de trabajos de grado en las diferentes áreas de conocimiento y sectores productivos.
- impacto de su investigación e interacción constante con el sector productivo

2. FACTOR 2. ESTUDIANTES

El presente factor tiene una ponderación institucional de 13%, con cuatro características considerando que un programa de alta calidad se reconoce porque permite al estudiante potenciar al máximo sus competencias, especialmente actitudes, conocimientos, capacidades y habilidades durante su proceso de formación.

2.1. CARACTERÍSTICA No. 4. MECANISMOS DE SELECCIÓN E INGRESO

La Universidad del Atlántico determina las condiciones de admisión en el Reglamento Estudiantil emitido según Acuerdo Superior 010 del 03 de agosto de 1989. en el Cap. II art. 6, 7 y 8, y en el Cap. II art. 4, 5, 9, 10 y 11 (Anexo 2.1.), y sus correspondientes revisiones, disponibles para la comunidad en su página web en el link:

https://www.uniatlantico.edu.co/uatlantico/pdf/arc_5536.pdf. Este es un documento en donde están definidos los capítulos del Reglamento Estudiantil, tales como: de los estudiantes, admisión, traslados y transferencias, calendarios, matrícula, cancelación de matrícula, plan de estudios, readmisiones, cursos vacacionales, estímulos académicos, grados, certificaciones, derechos y deberes de los estudiantes, reclamaciones, faltas, sanciones y procedimiento.

Además, la institución ha modificado algunos criterios de admisión de estudiantes en el reglamento estudiantil citado, teniendo en cuenta la democracia participativa, la igualdad de derechos, la población en condición de vulnerabilidad, como también por el reconocimiento de la diversidad étnica y cultural, como se puede ver reflejado en la Resolución Rectoral 299 de 2010 (Anexo 2.2) del Consejo Académico, donde establece como cupo adicional el 2% de los autorizados por el programa académico, a los aspirantes indígenas y afrocolombianos que obtengan los más altos puntajes de selección.

Asimismo, la Institución, en sus programas de admisión especial, cobija a bachilleres distinguidos en el Convenio Andrés Bello, en el período inmediatamente anterior a su inscripción, reglamentado por el Acuerdo del Consejo Académico 001 de enero 13 de 2003 (Anexo 2.3.). Por lo tanto, la admisión de los estudiantes de Nutrición y Dietética se rige por el marco normativo citado. La selección se realiza con base en los resultados del examen aplicado por la Universidad Nacional, según convenio interinstitucional. Los admitidos se seleccionan de las listas de resultados para cada Programa, las cuales están organizadas en forma descendentes de puntajes, teniendo en cuenta el número de cupos autorizados por el Consejo Académico para cada uno de los programas.

Para consecuencia de lo anterior, la Dirección Nacional de Admisiones de la Universidad Nacional, coordina la aplicación de las pruebas y el Departamento de Admisiones de la Universidad del Atlántico designa a los profesores para supervisar a los estudiantes que desarrollan la misma.

Contribuyendo al buen desarrollo de lo anteriormente descrito, la Resolución del Consejo Académico 042 del 24 de noviembre de 2008 (Anexo 2.4.), la cual fue resultado de la revisión al proceso de la selección de estudiantes, la Universidad del Atlántico estableció que los exámenes de admisión que realiza la Dirección Nacional de Admisiones de la Universidad Nacional de Colombia, debe calificar a los aspirantes bajo la teoría de respuesta al ítem (TRI), utilizando el modelo RASCH para cada uno de los constructos definidos a evaluar: matemáticas, ciencias sociales, ciencias básicas, análisis textual y análisis de imagen, método que permite identificar la población seleccionada. Como se evidencia en la siguiente tabla.

Tabla 45 Estructura del Examen de Admisión

COMPONENTE		NÚMERO DE PREGUNTAS	LA EVALUACIÓN SE REALIZARÁ A TRAVÉS DE		
			COMPRESIÓN DE TEXTOS	ANÁLISIS DE GRÁFICAS	CONTEXTUALIZACIÓN DE CONCEPTOS BÁSICOS
Matemáticas	Algebra	30	5	5	5
	Trigonometría			5	
	Aritmética			5	
	Geometría			5	
Ciencias	Física	30	6	6	6
	Química			6	
	Biología			6	
Sociales	Historia	30	10	3	4
	Geografía				4
	Filosofía				4
	Lingüística				
	Literatura		5		
Comprensión de textos		10	10		
Total		100	36	14	50

Fuente: Departamento de Admisiones, Registro y Control Académico, 2018.

Por otra parte, el proceso vigente de admisión de los aspirantes se encuentra reglamentado en la misma Resolución Académica 042 de 2008. Con relación al número de cupos del programa, estos son establecidos mediante acto administrativo por el Consejo Académico, es así como el número actual de estudiantes admitidos (55), se encuentra reglamentado por la Resolución Académica No. 000018 del 8 de junio de 2010 (Anexo 2.5)

Además de la comunicación a través de volantes y avisos en la prensa hablada y escrita, en los cuales se comunican las disposiciones e instrucciones para la admisión de estudiantes, la Universidad en un link de su página web publica los instructivos y procedimientos de admisión tales como:

- INS-DO-014: Instructivo de inscripción y admisión (2016) (Anexo 2.6.),
- INS-DO-008: Instructivo admisiones especiales (2016) (Anexo 2.7.), que contiene las guías para la matrícula de doble programa, transferencia interna y proceso de transferencia externa, entre otros.

En este orden de ideas, los estudiantes a través de la página Web Institucional, se informan e inscriben en los plazos establecidos, tienen acceso a los instructivos, conocen los listados de los admitidos y reciben su usuario y contraseña para acceder al sistema académico institucional denominado “Academusoft” teniendo acceso a la información suficiente y online sobre los traslados y transferencias.

Además, la Resolución Académica 042 del 2008 (Anexo 2.4.), plantea que todos los aspirantes a la Universidad del Atlántico, tienen la posibilidad de escoger dos (2) Programas al momento de inscribirse para ser admitidos, denominados primera y segunda opción.

Teniendo en cuenta lo mencionado, la siguiente tabla contiene las estadísticas de inscritos, admitidos y demás información referente al proceso de selección y admisión.

Tabla 46 Estadística de estudiantes inscritos y admitidos Programa de Nutrición y Dietética 2015-2018-1

PERIODO	INSCRITOS I OPCIÓN	INSCRITOS II OPCIÓN	CUPOS	ADMITIDOS PRIMERA OPCIÓN	ADMITIDOS SEGUNDA OPCIÓN	AFRO	INDÍGENAS	TOTAL DE ADMITIDOS
2013-1	716	490	55	54	3	1	1	57
2013-2	582	454	55	45	10	1	1	55
2014-1	2113	1633	55	52	3	1	1	55
2014-2	556	389	55	46	9	1	1	55
2015-1	1119	830	55	48	7	1	0	55
2015-2	886	588	55	52	2	1	1	54
2016-1	1547	981	55	55	1	1	1	56
2016-2	1044	637	55	53	0	1	1	53
2017-1	1819	1153	55	51	3	1	1	56
2017-2	1134	687	55	52	0	1	1	54
2018-1	2776	1815	55	53	0	0	0	55
Promedio	1299	878	55	51	3	1	1	55

Fuente: Departamento de Admisiones, Registro y Control Académico, 2018.

Según la información suministrada por el Departamento de Admisiones, Registro y Control Académico, consignada en la tabla, se puede apreciar que promedio en periodo 2013 – 2018 se inscribieron 2177 personas en el programa entre primera y segunda opción, donde el 60% de los inscritos escogió el Programa de Nutrición y Dietética como primera opción, el 40% restante lo selecciono como su segunda opción de estudios, frente a esta estadísticas, después de realizar el proceso de admisión se tiene que el 93% de los admitidos fueron estudiantes que decidieron estudiar Nutrición y Dietética como primera opción

Con relación al ingreso de estudiantes en condiciones de traslados y transferencias y también a las homologaciones éstas están refrendadas en el Reglamento Estudiantil, permite que los



estudiantes de la Universidad del Atlántico y de otras universidades que soliciten traslado y / o transferencia, tengan el beneficio de utilizar estos mecanismos, que favorecen la formación integral de los estudiantes. Con respecto a esta situación se adjuntan las estadísticas de traslado, transferencias y homologaciones, periodo 2013 – 2018 del programa (Anexo 2.8)

Con base a lo anteriormente expuesto, se evidencia una normatividad clara para la selección de estudiantes, que permite el acceso de población vulnerable, se tiene como criterio de selección el mérito académico, se cuenta con la posibilidad de realizar traslado, transferencias y homologaciones, otorgándosele un cumplimiento pleno a la característica

Tabla 47 Calificación de la característica No. 4. Mecanismos de selección e ingreso

PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA		PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	GRADO DE CUMPLIMIENTO	
3,41%	4,8		96%	Se cumple Plenamente	
Fortalezas					
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Se cuenta con una normatividad clara y transparente, que permite la selección de estudiantes cualificados, teniendo en cuenta la población vulnerable y las minorías poblacionales ➤ Se cuenta con la posibilidad de realizar traslado, transferencias y homologaciones ➤ El 93% de los admitidos fueron estudiantes que decidieron estudiar Nutrición y Dietética como primera opción ➤ El 2% de los admitidos pertenece a poblaciones indígenas y afrocolombianos. 					
VALORACIÓN CARACTERÍSTICA 5 (2012) VS CARACTERÍSTICA 4 (2018)					
2012			2018		
Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento	Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento
4,62	92,4%	Alto Grado	4,8	96%	Se cumple plenamente

Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, análisis de Características de Factores de Autoevaluación 2018

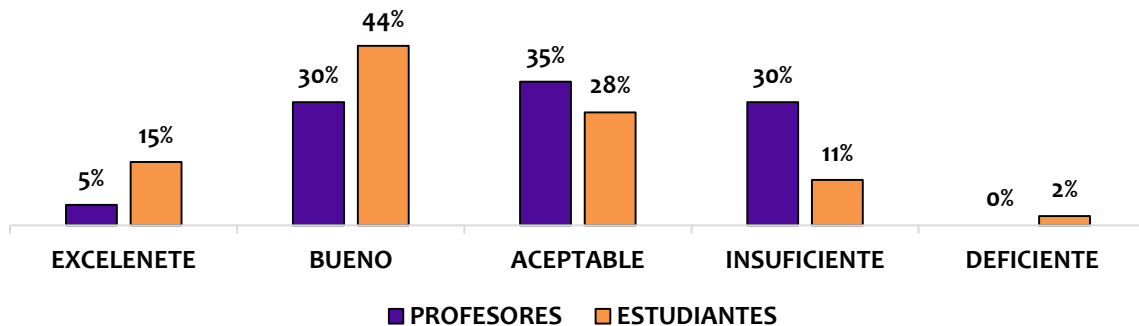
2.2. CARACTERÍSTICA No. 5. ESTUDIANTES ADMITIDOS Y CAPACIDAD INSTITUCIONAL

La Universidad del Atlántico a través del Consejo Académico aprueba el número de cupos que se ofrecerán para el proceso de admisión, siguiendo criterios de cobertura coherentes con la capacidad institucional, es así como a través de la Resolución Académica No. 000018 de 2010, (Anexo 2.5.), se estableció a partir del segundo período de 2010, el número de cupos por programa en la Universidad del Atlántico, identificando para el programa de Nutrición y Dietética cincuenta y cinco (55) cupos para estudiantes de primer semestre.

Adicional se tiene en cuenta el Proyecto Educativo del Programa (P.E.P.), con relación al número de admitidos, como también la disposición de docentes y los recursos investigativos, económicos y de infraestructura para asignar estos cupos.

Respecto a la relación del número de admitidos con relación al profesorado y los recursos académicos y físicos disponibles, la apreciación mediante encuesta fue la siguiente:

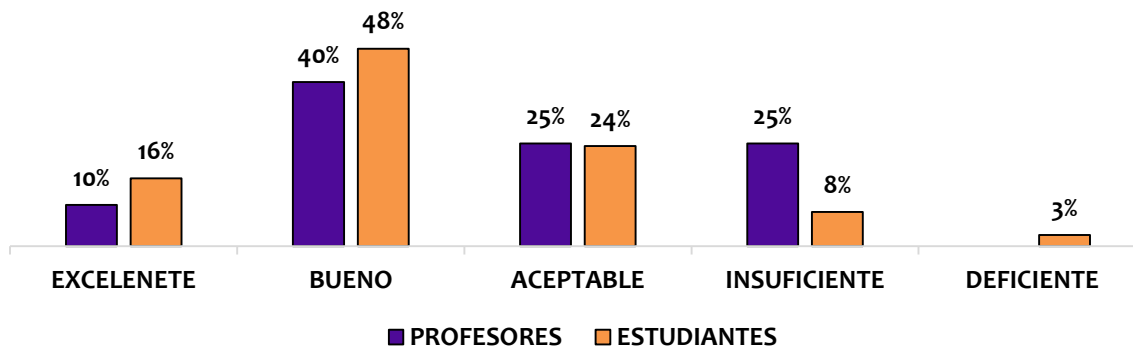
Grafica 11. Opinión Relación Número de Docentes – Estudiantes



Fuente: Encuesta de Autoevaluación, 2018.

De acuerdo a la opinión de los docentes y estudiantes del Programa de Nutrición y Dietética se evidencia que la relación del número de docentes – estudiantes, el 15% de los estudiantes manifiestan que la relación analizada es excelente en comparación al 5% de los Docentes encuestados que manifiestan tener la misma percepción. El 44% de los estudiantes lo consideran bueno al igual que el 30% de los Docentes. Por otro lado, el 28% de los estudiantes lo consideran aceptable frente al 35% de los Docentes otorgan el mismo calificativo.

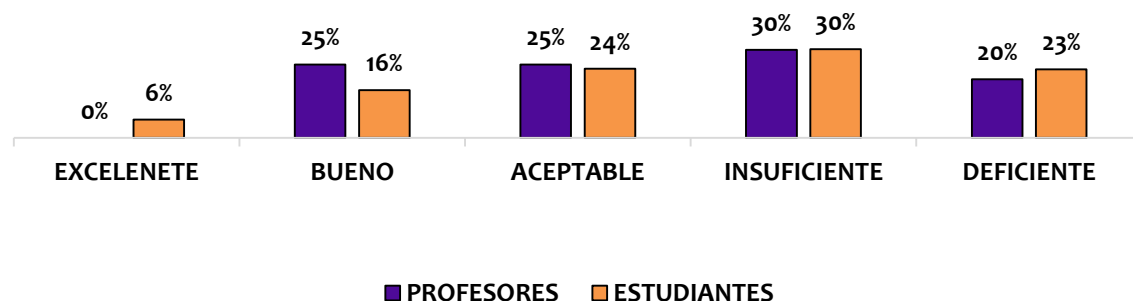
Grafica 12. Apreciación en suficiencia de recursos bibliográficos.



Fuente: Encuesta de Autoevaluación, 2018.

Con relación a las fuentes bibliográficas, los estudiantes y docentes del Programa de Nutrición y Dietética coinciden en que el acceso a las fuentes bibliográficas que reposan en la Biblioteca de la Universidad del Atlántico (impresas y digitales) es bueno, representando un 48% y un 40% respectivamente.

Grafica 13. Opinión suficiencia en los Insumos de Laboratorio.

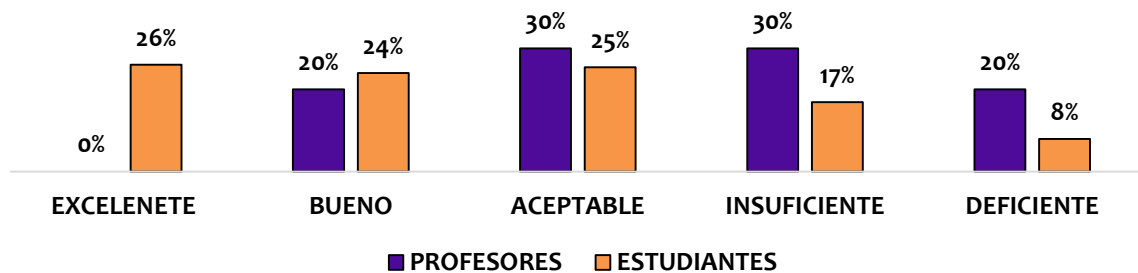


Fuente: Encuesta de Autoevaluación, 2018.

Así mismo se evidencia que en un alto grado de los estudiantes consideran que los insumos de laboratorio son aceptables e insuficientes (54%) y para los docentes dichos insumos son

aceptable (30%). Así mismo, el 6% de los estudiantes consideraron que los insumos disponibles tienen una disponibilidad excelente

Grafica 14. Opinión disponibilidad y estado de las Salas de Computo

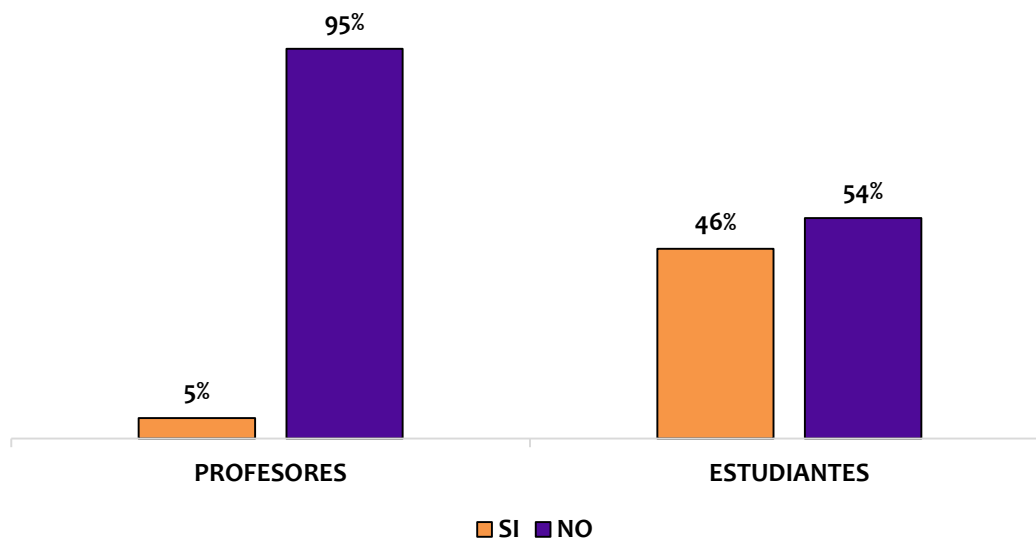


Fuente: Encuesta de Autoevaluación, 2018.

De acuerdo a lo observado en la gráfica anterior la mitad de los estudiantes encuestados 50%, valoraron la capacidad y disponibilidad de salas de computo como excelentes y buenas, contrario a ello la mayoría de profesores las cubicaron como aceptable 30%.

Por último, los profesores y estudiantes respondieron a pregunta, Considera usted ¿que el número de aulas con las que cuenta la Universidad es suficiente? De la siguiente manera.

Grafica 15. Opinión suficiencias en el número de aulas.

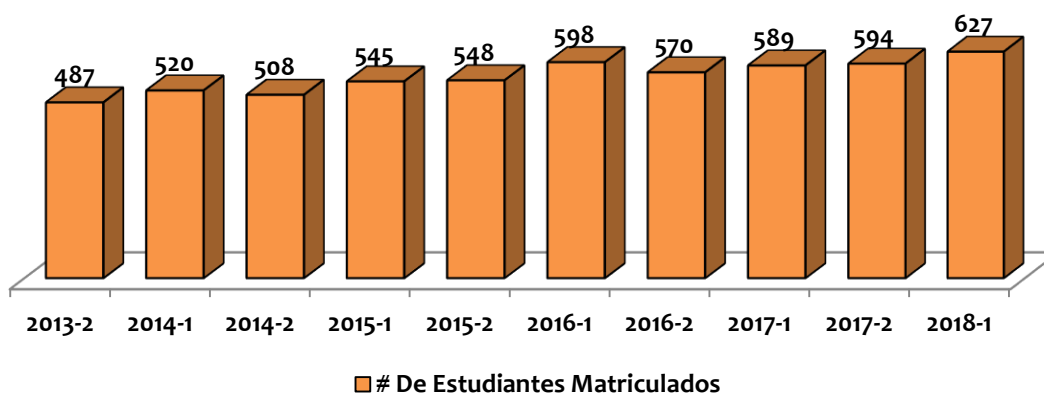


Fuente: Encuesta de Autoevaluación, 2018.

En los resultados de la encuesta se puede apreciar que existen opiniones un tanto divididas, debido a que el 95% de los docentes manifestaron no ser suficientes el número de aulas al servicio del programa, mientras que 46% de los estudiantes dijeron que sí.

Con relación a la población estudiantil matriculada en el programa, para el periodo 2018- 1 se cuenta con 627 estudiantes, que con relación al periodo 2013-2 el incremento fue del 29 % (140 estudiantes), como se aprecia en la siguiente gráfica

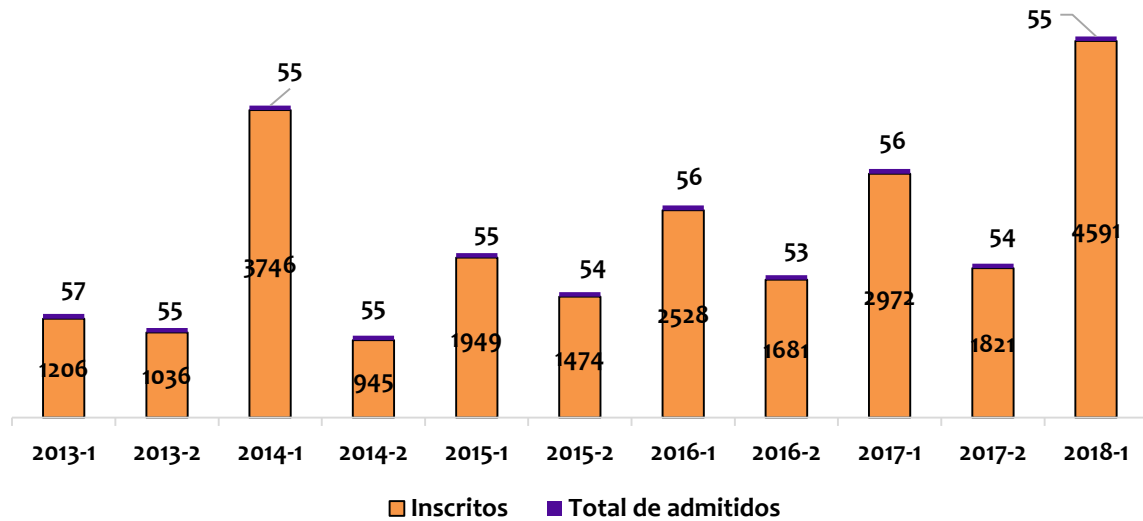
Gráfica 16. Población estudiantil del Programa de Nutrición y Dietética. Periodo 2013-2 - 2018-1



Fuente: DARA, 2018.

En cuanto a la relación de estudiantes inscritos y admitidos, se puede apreciar en la siguiente gráfica, que el programa logra a través de su proceso de admisión, captar los mejores estudiantes que solicitan ingreso, debido a la demanda potencial que este presenta. En promedio la tasa de absorción para el periodo de análisis se encuentra en el 4%, es decir de los 2177 inscritos en promedio para el periodo de análisis se admitían 55 estudiantes, como se muestra a continuación.

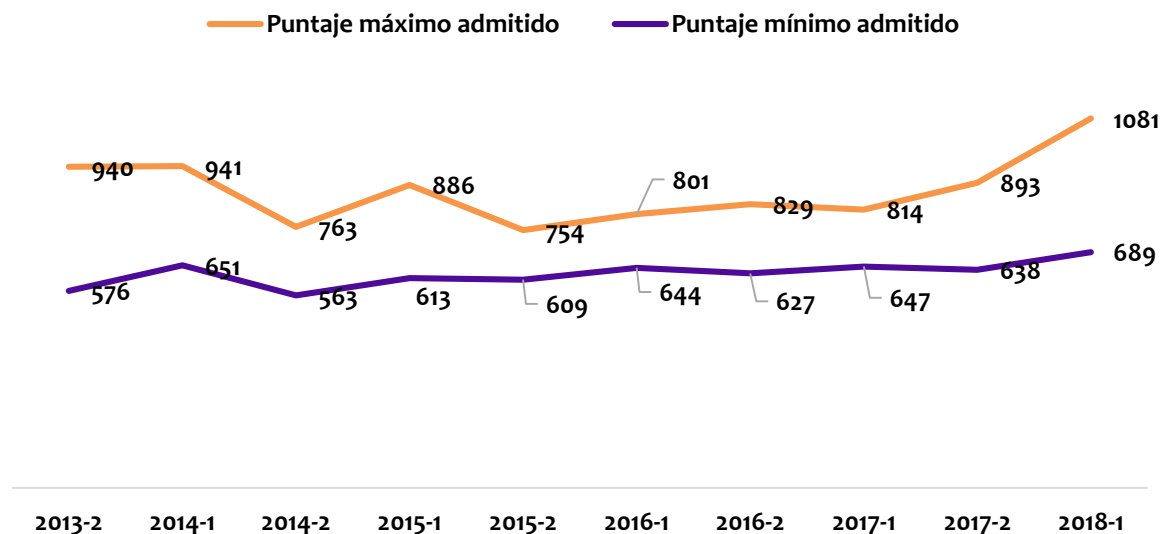
Grafica 17. Relación de inscritos vs admitidos primer semestre



Fuente: DARA, 2018.

Es importante señalar los excelentes resultados del examen de admisión de los estudiantes del programa, logrando obtener puntajes máximos y mínimos para el periodo 2018-1 de 1081 y 689 respectivamente, que con relación a los promedios de la institución estos se encuentran por encima del promedio. Lo que evidencia el reconocimiento al mérito y la excelencia de los estudiantes al ingreso de la carrera. Esta información se puede apreciar en la siguiente gráfica.

Grafica 18. Puntaje máximo y mínimo de los admitidos al programa.



Fuente: DARA, 2018.

Por otra parte se destaca el compromiso del Programa, en garantizar a los estudiantes, los espacios necesarios e idóneos, para la realización de prácticas formativas en las áreas de Nutrición Clínica, Administración de Servicios de Alimentación y Nutrición Pública, esta garantía se evidencia a través de los convenios docencia - servicio con IPS acreditadas o con hospitales universitarios, los cuales cuentan con la capacidad instalada (camas, tutores, docentes, investigadores, entre otros) adecuada y suficiente para el número estudiantes en prácticas formativas. De la misma manera, para el desarrollo de las prácticas profesionales correspondientes a las áreas de Administración de Servicios de Alimentación y Nutrición Pública, se cuenta con convenios de prácticas profesionales estándar con distintas entidades del sector público y privado, esta información puede evidenciarse en la matriz de convenios de prácticas profesionales (Anexo 2.9.)

En aras de garantizar las prácticas de formación profesional, se hace la respectiva verificación de los requisitos exigidos, como haber finalizado el número de créditos contemplados en el Plan de Estudios de primer a séptimo semestre, quienes en los próximos tres periodos serán distribuidos en las áreas del conocimiento (Nutrición Clínica, Pública y Administración de Servicios de Alimentación). En cuanto a la Práctica de Nutrición Clínica, los estudiantes se asignan entre las instituciones de salud con las cuales se han suscrito convenios Docencia – Servicio, teniendo en cuenta la cantidad de cupos solicitados por la entidad. Con respecto a las prácticas de Nutrición Pública y de Administración de Servicios de Alimentación, se sitúan en los sitios con convenios existentes. Adicionalmente se resalta el compromiso del cuerpo docente para soportar el ejercicio de las prácticas académicas, brindando un acompañamiento permanente durante el ejercicio.

A continuación, se relacionan el nivel de formación y la experiencia de los docentes para cubrir las necesidades del programa en lo referente a las prácticas formativas:

Tabla 48 Nivel de formación y experiencia de docentes asesores de prácticas formativas

ÁREA	DOCENTE	NIVEL DE FORMACIÓN	ÁREA DE EXPERIENCIA
NUTRICIÓN CLÍNICA	Blanca Rosa Jassim Álvarez	Maestría	Nutricionista Dietista. Nutrición clínica practica
	Regina Chaves	Maestría	Nutricionista Dietista. Proyecto de desarrollo social - Especialista en nutrición clínica
	Margarita Rosa Fernández Alean	Maestría	Nutricionista Dietista. Ciencias de la nutrición - Nutrición clínica
	Edith Bilbao de Castillo	Especialización	Nutricionista Dietista Especialista en Nutrición Clínica del Adulto
	Jesika Royero Meza	Maestría	Nutricionista Dietista

ÁREA	DOCENTE	NIVEL DE FORMACIÓN	ÁREA DE EXPERIENCIA
			Especialista en Nutrición Clínica Magister en Nutrición y Salud, mención en Nutrición Clínica
	Mariela Laurens Vargas	Especialización	Nutricionista Dietista Especialista en Nutrición Clínica
	Marta Hernández	Especialización	Nutricionista Dietista Especialista en Nutrición Clínica
	Sonia Esther Saavedra	Maestría	Nutricionista Dietista Magister en Educación
	Tania Varela Pedroza	Maestría	Nutricionista Dietista Especialista en Nutrición Clínica Magister en Nutrición y Salud con mención en nutrición clínica
	Ana María Sirtori	Especialización	Nutricionista Dietista Especialista en Nutrición Clínica del Adulto
	Edna Acosta	Especialización	Nutricionista Dietista. Nutrición Clínica
NUTRICIÓN PÚBLICA	Liliana Margarita Morales Canedo	Maestría	Nutricionista Dietista. Desarrollo familiar
	Martha Ligia Ospina	Maestría	Nutricionista Dietista. Desarrollo de proyecto de desarrollo social
	Sandra María Gómez	Maestría	Nutricionista Dietista. Salud publica
	Aleyda Inés Parra	Maestría	Nutricionista Dietista Especialista en Gestión de Proyectos Educativos Magister en Seguridad Alimentaria y Nutricional
	Janeth Barrios de Carrillo	Especialización	Nutricionista Dietista Especialista en Epidemiología – Modelos, Tipos y Diseños de Investigación
	Linda Barraza	Maestría (en curso)	Nutricionista Dietista Especialista en Nutrición Clínica Magister (en curso) en Seguridad Alimentaria y Nutricional

ÁREA	DOCENTE	NIVEL DE FORMACIÓN	ÁREA DE EXPERIENCIA
	Kissy Macias	Maestría	Nutricionista Dietista Especialista en Alta Gerencia Magister en Seguridad Alimentaria y Nutricional
	Inés Morales Salcedo	Doctora y especialista	Doctora en Ciencias Sociales
ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN	Megibe Sánchez	Especialización	Nutricionista Dietista. Contratación e Interventoría de servicios de alimentación a colectividades
	Elizabeth Contreras	Especialización	Nutricionista Dietista. Gerencia de proyectos
	Josefa María Palacio Montañez	Especialidad	Nutricionista Dietista. Ciencia y tecnología de los alimentos
	Piedad Morales	Maestría	Nutricionista Dietista Especialista en Administración de Empresas Magister Internacional en Dirección de Empresas Agroalimentarias

Fuente: Programa de Nutrición y Dietética, 2018.

Después de haber definido los elementos que constituyen esta característica en la tabla 48, se presenta el resumen de la valoración.

Tabla 49 Valoración de la característica No. 5. Estudiantes admitidos y capacidad institucional

PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	GRADO DE CUMPLIMIENTO
3-30	4-4	88%	Se cumple en alto grado
<p>Fortalezas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ El Programa de Nutrición y Dietética cuenta con una alta demanda de inscritos debido a la imagen que tiene y al posicionamiento a nivel de la Costa Caribe Colombiana ➤ Se cuenta con puntajes de admisión máximos y mínimos por encima del promedio institucional ➤ Se cuenta con convenios docencia servicios y demás, que garantizan el desarrollo pleno de las prácticas académicas. ➤ La planta docente que soporta el cumplimiento de las prácticas formativas cuenta con una alta cualificación. <p>Aspectos a mejorar:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Los docentes del programa concideran que debe fortalecerse el número de aulas a disposición del programa. 			

VALORACIÓN CARACTERÍSTICA No. 6 (2012) VS CARACTERÍSTICA No. 5 (2018)					
2012			2018		
Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento	Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento
3,94	78,8%	Aceptable	4,4	88%	Se cumple en alto grado

Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, análisis de Características de Factores de Autoevaluación 2018

2.3. CARACTERÍSTICA No. 6. PARTICIPACIÓN EN ACTIVIDADES DE FORMACIÓN INTEGRAL

En el P.E.I. y P.E.P. se evidencia que para superar las debilidades y continuar con las fortalezas tanto la institución como el programa mismo han previsto estrategias para fortalecer la formación integral de los estudiantes, a continuación, se resalta los aspectos fundamentales:

- En la Pertinencia y los Propósitos del programa se destaca tanto en la misión de la Universidad como la visión del programa para el 2020 la formación de profesionales integrales
- En el P.E.I. se plantea como parte del desarrollo de la misión que los programas académicos deben transformarse gradualmente, superando los tradicionales planes de estudio diseñados sobre asignaturas aisladas, para pasar a unos que posibiliten, entre otros aspectos, la formación integral, el desarrollo humano, la democracia participativa y la sostenibilidad ambiental.
- El P.E.P. es el producto de un trabajo en equipo, es decir, el resultado de un proceso de construcción colectiva permanente, donde se expresan los principios, valores, políticas, propósitos y objetivos que se derivan de la Misión y Visión del Programa, a la luz de los objetivos planteados en los lineamientos vigentes para la educación superior colombiana.
- El P.E.P. Las políticas, principios, valores, propósitos y metas descritas en este documento, se considerarán de forma integral, es decir que la formación suministrada a nuestros estudiantes permite desarrollar al máximo sus potencialidades como ser humano y se constituyen en el faro que oriente y dirija el presente y el futuro de nuestro programa.
- El P.E.I. destaca que la formación integral que los egresados han recibido les permite una vinculación institucional de doble vía que traspasa la frontera de la titulación. En este sentido,
- propicia la integración del trabajo y el estudio con los proyectos de vida, en un contexto participativo y pluralista.
- El P.E.P. tiene como objeto asegurar el cumplimiento de la misión y visión del programa, en las cuales se enuncian los elementos que enmarcan todas las actividades y procesos misionales del mismo. Asimismo, se explica su historia, dinámica, proyección social, políticas de extensión e investigación, bienestar universitario, seguimiento a egresados y el proceso de autoevaluación

En el Plan Estratégico 2009 – 2019 de la Universidad del Atlántico (Anexo 2.10.), aparece claramente lo relacionado con la formación integral, a través de la Línea de Desarrollo 2. “Formación Humanística y Científica de Excelencia y Pertinencia” en su motor de Desarrollo 2. “Formación integral”, del cual se desprenden unos lineamientos pedagógicos y curriculares que orientan el desarrollo del proceso, los cuales se mencionan a continuación:

- Formación Integral: aprender a ser, aprender a convivir, aprender a conocer y aprender a hacer.
- Enfoque Curricular por Competencias.
- Plan de Estudios Expresado en Créditos Académicos
- Currículo Flexible, sin Mayores Ataduras a Modelos o Escuelas de Pensamiento.
- Núcleos de Formación: núcleo obligatorio y un núcleo electivo.
- Núcleo Electivo: como mínimo el 15% de sus créditos deben ser electivos.
- Cursos Obligatorios con Créditos Cero: Cultura ciudadana, deporte formativo, cátedra universitaria.
- Doble Programa: Estrategias para cursar otro programa de pregrado en la Universidad
- Exigencia de Pro eficiencia en Lengua Extranjera.

Por otro lado, el Acuerdo Superior No. 009 del 26 de julio de 2010 establece el Estatuto de Bienestar Universitario (Anexo 2.11.), el cual la responsabilidad de la Vicerrectoría de Bienestar Universitario. Este estatuto menciona que se cuenta con el Departamento de Desarrollo Humano Integral, que busca promover el desarrollo humano en lo académico, cultural, espiritual, ético, físico, ambiental social y psicoactivo, el programa en mención brinda a la comunidad universitaria, los siguientes programas en pro de su formación integral.

- Programa de Apoyo a la Permanencia y Graduación Estudiantil, que incluye actividades como: o Inducción o Talleres de Formación Integral, Asesoría y Consejería Psicológica o Cursos Continuos o Tutorías Académicas o Programa de Orientación Académica o Monitores Solidarios o Programa de Etnias apoyo al proceso de Regionalización
- Programa yo Soy Uniatlántico
- Programa de Cultura Política

La Sección Funcional de Cultura es la encargada de elaborar y coordinar las políticas y programas relacionados con las actividades artísticas y culturales como parte integral de la formación universitaria, resaltando valores propios de nuestra región y de nuestra nación. Esta sección funcional brinda a la comunidad universitaria Talleres de Formación Integral, como son:

- Danza contemporánea
- Salsa cubana
- Percusión
- Gaita

- Técnicas de circo
- Flauta de millo
- Técnica vocal

Asimismo, la Sección Funcional de Deportes orienta las actividades de carácter formativo, recreativo, y representativo. Estimula la práctica del deporte, propiciando el desarrollo de aptitudes deportivas, y la formación en los valores de disciplina, lealtad y solidaridad.

Con relación a las áreas de atención de la Vicerrectoría de Bienestar Universitario que orientan la formación integral, se observa la siguiente información que condensa los datos estadísticos del Programa de Nutrición y Dietética.

Tabla 50 Atenciones en Bienestar Universitario a estudiantes de Nutrición y Dietética 2013-2017

Número DE ATENCIONES DEL PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA POR LA VICERRECTORÍA DE BIENESTAR					
ÁREAS Y PROGRAMAS	AÑOS				
	2013	2014	2015	2016	2017
Departamento de Desarrollo Humano Integral	242	161	143	274	106
Sección Funcional Salud y Medio Ambiente	437	262	242	348	214
Sección Funcional Desarrollo Estudiantil	55	20	274	527	314
Sección Funcional Deportes	55	69	84	53	108
Sección Funcional Cultura	68	31	24	34	28

Fuente: Vicerrectoría de Bienestar Universitario. 2018

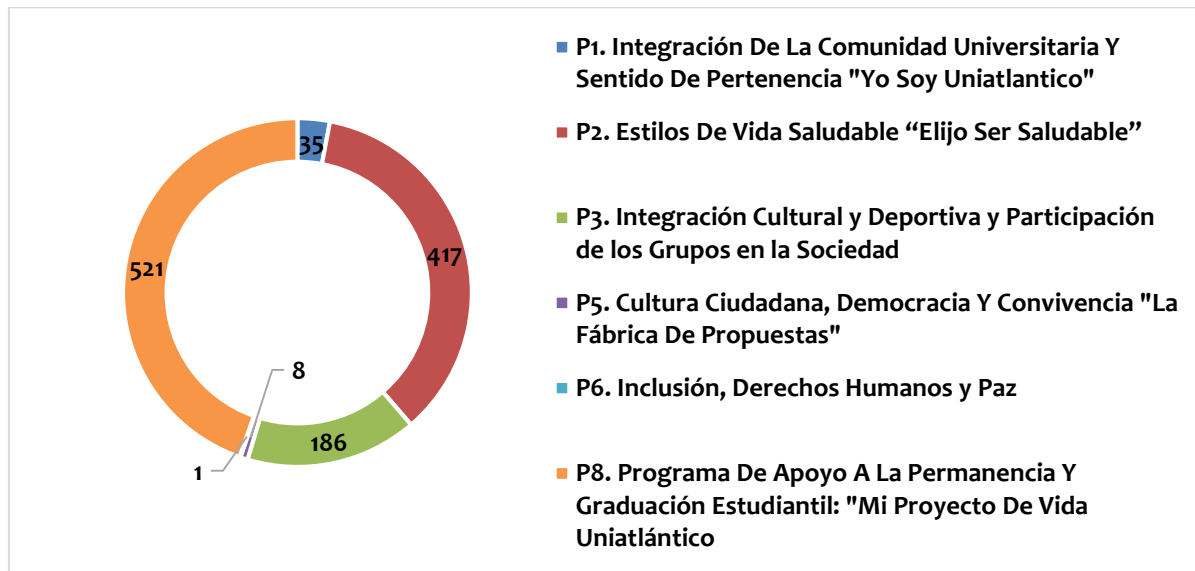
Frente a las estadísticas mostradas podemos apreciar que la sección con mayor participación es la de desarrollo estudiantil, seguida de la sección de Salud y Medio Ambiente y se asocia principalmente por la naturaleza del Programa.

Por otro lado, las actividades que más frecuentaron los estudiantes de Nutrición y Dietética en el Departamento de Desarrollo Humano Integral durante los años 2014-2017 fueron:

- **Inducción a estudiantes:** 285 estudiantes en promedio
- **Soy Un atlanticense:** 223 estudiantes en promedio
- **Talleres de formación integral:** 175 estudiantes en promedio

De igual manera se considera importante aclarar que después de los cambios que se dieron al interior de la vicerrectoría de Bienestar, las secciones pasaron a ser denominadas como proyectos de atención y formación integral, es por ello que a continuación se muestran las estadísticas para el periodo 2018-1 en número de atendidos.

Grafica 19. Atenciones en Bienestar Universitario a estudiantes de Nutrición y Dietética 2013-2017.



Fuente: Bienestar Universitario, 2018.

Frente a las estadísticas de 2018-1, se resalta la participación de los estudiantes de Nutrición y Dietética, en el proyecto de estilo de vida saludable, con 417 atenciones, como también la participación de los estudiantes en el proyecto yo soy antiatlántico, con 521 atenciones.

Es pertinente mencionar, que unos de los elementos importantes para el desarrollo de la formación integral es la disponibilidad de infraestructura física, y la Universidad del Atlántico cuenta con la infraestructura adecuada para la realización de actividades artísticas, deportivas y de esparcimiento, las cuales son de libre acceso para toda la comunidad universitaria.

Otra herramienta de apoyo para los procesos pedagógicos y de investigación, es saber que actualmente la Universidad del Atlántico es miembro de la Red Nacional de Tecnología Avanzada - RENATA, la cual le permite interactuar con diferentes comunidades académicas y científicas para obtener colaboración mutua en diferentes proyectos.

En cuanto al Programa, este contempla en el plan de estudios, cuatro cursos de electivas de contexto que tienen como finalidad apoyar los procesos de formación integral, a estos cursos el estudiante tendrá la posibilidad de acceder a un menú de más de 300 asignaturas.

Siguiendo con el análisis, al consultar a los estudiantes respecto de la promoción que hace el programa para que participen en las actividades de formación integral, se evidencian los siguientes datos:

Tabla 51 Promoción que hace el Programa de Nutrición y Dietética para que los estudiantes participen en las actividades de formación integral

	EXCELENTE	BUENO	ACEPTABLE	INSUFICIENTE	DEFICIENTE
Grupos de Investigación	17%	52%	19%	11%	2%
Electivas de Contexto	9%	47%	31%	12%	1%
Electivas de Profundización	16%	48%	24%	11%	1%
Catedra Universitaria y Cultura Ciudadana	9%	43%	28%	12%	7%
Actividades Deportivas	19%	47%	18%	9%	6%
Actividades Culturales y Artísticas	13%	44%	28%	11%	5%
Proyectos de Experimentación	7%	44%	25%	20%	4%
Desarrollo Empresarial	12%	53%	22%	12%	1%
Formación en segunda lengua	8%	32%	20%	28%	12%

Fuente: Encuesta de Apreciación Estudiantes Proceso de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, Factor 2 Característica No. 6, 2017.

En la anterior tabla se demostró con un promedio de 46%, catalogado en bueno la promoción que hace el Programa de Nutrición y Dietética a sus estudiantes para participar en actividades de formación integral.

De acuerdo con lo expuesto anteriormente, en el Tabla 51 se resumen los resultados de la valoración de esta característica.

Tabla 52 Valoración de la característica No. 6. Participación de actividades de formación integral

PONDERACIÓN ASIGNADA	CALIFICACIÓN OBTENIDA	% DE CUMPLIMIENTO	VALORACIÓN
3,23%	4.8	96%	Se cumple plenamente
Fortalezas:			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ El programa de Nutrición y Dietética, ofrece desde la Vicerrectoría de Bienestar Universitario, diferentes alternativas que promueven la formación integral de los estudiantes de manera inclusiva. 			
Aspectos a mejorar:			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Es baja la participación de los estudiantes en actividades de formación integral específicamente en sección cultura y sección deporte 			

VALORACIÓN CARACTERÍSTICA 8 (2012) VS CARACTERÍSTICA 6 (2018)					
2012			2018		
Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento	Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento
4,09	81,9%	Alto grado	4,8	96%	Se cumple plenamente



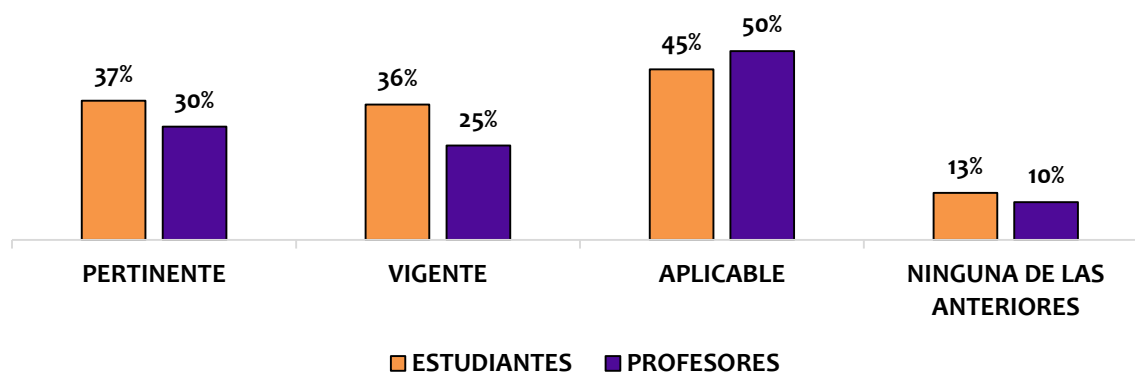
Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, análisis de Características de Factores de Autoevaluación 2018

2.4. CARACTERÍSTICA No. 7. REGLAMENTOS ESTUDIANTIL Y ACADÉMICO

La Universidad del Atlántico mediante el Acuerdo 010 de agosto de 1989 del Consejo Superior, adopta el reglamento estudiantil (Anexo 2.1.), el cual es difundido en la página web de la universidad a través del enlace https://www.uniatlantico.edu.co/uatlantico/pdf/arc_5536.pdf, por lo que puede ser consultado en línea por toda la comunidad académica. También están disponibles las modificaciones que ha tenido a través del tiempo en el enlace <https://www.uniatlantico.edu.co/uatlantico/normatividad/mdf-estatuto-est>. De igual forma, a los estudiantes de primer semestre en la inducción se les brinda una breve introducción sobre el contenido de este reglamento.

Luego de aplicar las encuestas a los estamentos docentes y estudiantes se puede concluir que en la comunidad académica existe una percepción favorable del Reglamento Estudiantil actual, así como se detalla a continuación en la siguiente Grafica de apreciación sobre el reglamento estudiantil.

Grafica 20. Apreciación sobre el reglamento estudiantil



Fuente: Encuesta de Apreciación Estudiantes Proceso de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, Factor 2 Característica No. 7, 2017.

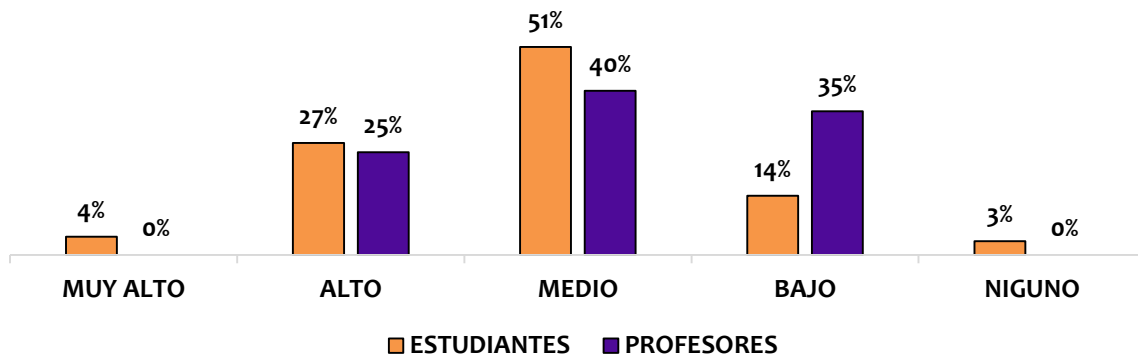
En general los resultados de las encuestas muestran que el reglamento estudiantil es aplicable para el 45% de los estudiantes y recibe este mismo calificativo para el 50% de los docentes, de igual manera el 37% de estudiantes lo valoró como pertinente, solo el 30% de los docentes le dieron este atributo.

La anterior percepción se genera a partir de todas las solicitudes realizadas por los estudiantes, antes las diferentes instancias del Programa y de la institución, tales como: Consejo Académico, Consejo de Facultad, Comités Misionales, Coordinación del Programa y demás. A las cuales se les da respuesta de manera oportuna en pro del cumplimiento de las funciones misionales y de lo establecido en el reglamento estudiantil.

Con relación a los mecanismos de participación de los estudiantes en los órganos de dirección de la institución y el Programa, en el Estatuto General de la Universidad (Acuerdo No. 004 de febrero de 2007) (Anexo 2.12.), en sus Artículos 15, 20 y 52, establece la composición del Consejo Superior, Consejo Académico y Consejo de Facultad. Incluso, están representados en los diferentes Comités como los de Admisiones, Bienestar Universitario y Junta Pro ciudadela y demás organismos colegiados.

De acuerdo con lo anterior, se consultó el grado de satisfacción que tienen los directivos, profesores y estudiantes sobre la participación del estudiantado en los órganos de dirección del Programa, los resultados se resumen en la siguiente gráfica

Grafica 21. Grado de satisfacción sobre la participación de los directivos – profesores - estudiantes en los órganos de dirección.



Fuente: Encuesta de Apreciación Directivos – Profesores - Estudiantes Proceso de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, Factor 2 Característica 7, 2017.

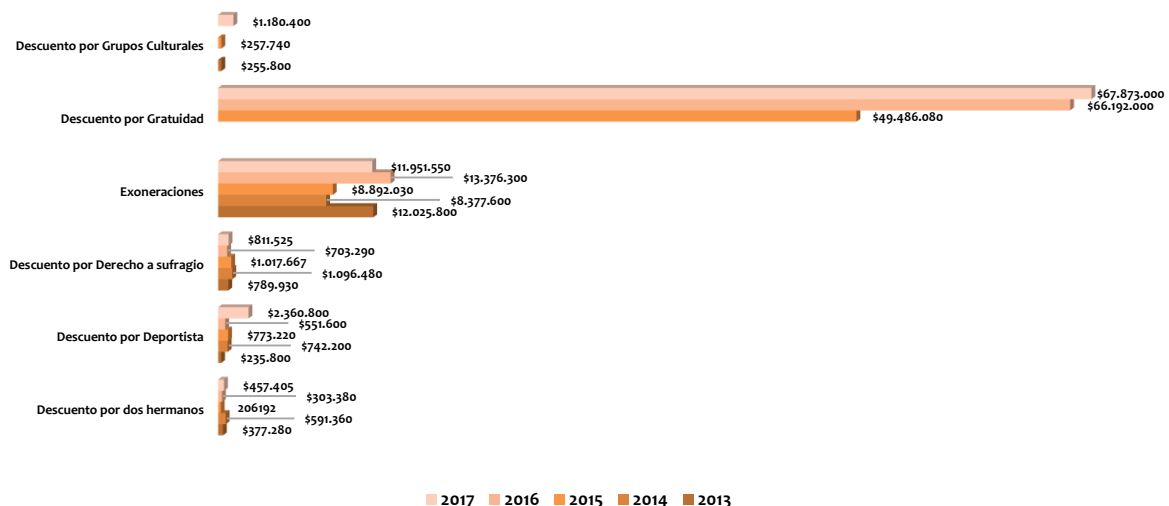
Con respecto a los resultados de la encuesta se puede apreciar, que más de la mitad de los estudiantes y profesores piensan que esta participación es alta y media. En un 78% y 65% respectivamente.

Por otra parte, en el Reglamento Estudiantil expresa la reglamentación de los estímulos académicos, presentándose a continuación los más relevantes:

- Certificado de los tres (3) primeros puestos en cada periodo académico.
- Estímulo a la superación Deportiva, Cultural y Científica de los estudiantes de Pregrado.
- Exoneración del valor de la matrícula a los estudiantes de los tres mejores promedios en su cohorte.
- Distinción a los trabajos de grado.
- Diploma Honorífico en reconocimiento del desempeño académico.
- Becas para estudio de postgrado en nuestro país o extranjero.
- Designar como monitores a los estudiantes por su buen rendimiento académico y buena conducta.

En concordancia de lo anterior en la siguiente gráfica, se evidencian los estímulos financieros en la matrícula de los estudiantes de Nutrición y Dietética hasta el periodo 2017, adicionalmente se muestran las cifras para el periodo 2018 por ajustes en la metodología de clasificación presupuestal de la vicerrectoría administrativa y financiera.

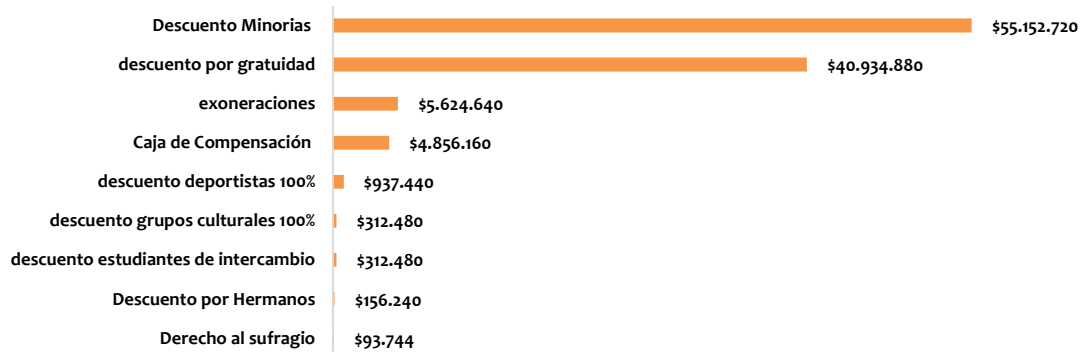
Grafica 22. Estímulos académicos en la matrícula estudiantes del Programa de Nutrición y Dietética 2013-2017.



Fuente: Departamento de Admisiones y Registro Académico, 2018.

Grafica 23. Estímulos académicos en la matrícula estudiantes del Programa de Nutrición y Dietética 2018





Fuente: Departamento de Admisiones y Registro Académico, 2018.

En razón de lo expresado en esta característica, el Reglamento Estudiantil es de dominio público, la Institución utiliza los medios apropiados para difundirlo. Además, orienta todas las actividades desarrolladas por los estudiantes durante su permanencia en la Universidad; propiciando una buena relación del estudiante con todos los estamentos universitarios. En su reglamentación se establecen los distintos estímulos, a los que los estudiantes pueden acceder. De forma complementaria, la comunidad universitaria piensa que los atributos más sobresalientes del reglamento son su aplicabilidad y pertinencia, lo cual se puede evidenciar en los resultados mostrados anteriormente.

En este sentido, se le otorga una valoración de cumplimiento pleno con una calificación de 4,7 y un porcentaje de cumplimiento del 94%, como se muestra a continuación.

Tabla 53 Valoración característica No. 7 Reglamento estudiantil y académico

PONDERACIÓN ASIGNADA	CALIFICACIÓN OBTENIDA	% DE CUMPLIMIENTO	VALORACIÓN
3,05%	4.4	88%	Se cumple en alto grado
<p>Fortalezas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La Universidad del Atlántico difunde el Reglamento Estudiantil vigente, con sus respectivas modificaciones a través de la página web de la universidad y también realiza difusión en la inducción a los estudiantes de I semestre de cada período académico, el cual es pertinente y aplicable de acuerdo a la apreciación de los estudiantes y profesores. ➤ El Programa de Nutrición y Dietética aplica la norma establecida por la institución para atender casos estudiantiles que lo requieran. ➤ Por concepto de apoyo financiero la institución favorecida a los estudiantes del programa en 3195 ocasiones con un valor que oscila los 978 millones. <p>Aspectos a mejorar:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Los estudiantes y docentes opinan que los estudiantes tienen medianas posibilidades de participación en los órganos de dirección del Programa y la institución. ➤ Se requiere unificar las actualizaciones a los artículos del reglamento estudiantil en una 			

nueva versión del mismo.

VALORACIÓN CARACTERÍSTICA 9 (2012) VS CARACTERÍSTICA 7 (2018)					
2012			2018		
Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento	Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento
3,92	74,4%	Aceptablemente	4,4	88%	Se cumple plenamente

Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, análisis de Características de Factores de Autoevaluación 2018

JUICIO DE CALIDAD DEL FACTOR ESTUDIANTES

Tabla 54 Juicio Valorativo del Factor No. 2 Estudiantes

CARACTERÍSTICAS DEL FACTOR	PONDERACIONES %	PROMEDIO CARACTERÍSTICA	DE PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	VALORACIÓN DE DESEMPEÑO
Mecanismos de selección e ingreso	3,41%	4.8	96%	Se cumple plenamente.
Estudiantes admitidos y capacidad institucional	3,30%	4.4	88%	Se cumple en alto grado
Participación en actividades de formación integral	3,23%	4.8	96%	Se cumple plenamente.
Reglamentos estudiantil y académico	3,05%	4.4	88%	Se cumple en alto grado
TOTAL FACTOR 2 ESTUDIANTES	13%	4,6	92,1%	Se cumple plenamente

Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, análisis de Características de Factores de Autoevaluación 2018.

Según el análisis obtenido del Factor No. 2 Estudiantes, se evidencia un cumplimiento pleno representando el 92,1% de cumplimiento, por encima del cumplimiento de 82.5% con respecto al proceso de autoevaluación del año 2012, a continuación, se relacionan las fortalezas encontradas en cada una de las características.

- La existencia de políticas y mecanismos institucionales de ingresos de los estudiantes están claramente definidos, son coherentes con la Constitución Nacional, el orden jurídico del país y las normativas institucionales. Los estamentos universitarios en su mayoría, los conocen y están de acuerdo con ellas.

- La existencia de políticas y mecanismos institucionales de ingresos de los estudiantes están claramente definidos, son coherentes con la Constitución Nacional, el orden jurídico del país y las normativas institucionales. Los estamentos universitarios en su mayoría, los conocen y están de acuerdo con ellas.
- En el PEI y PEP se propende por la formación integral del estudiante.
- Se cuenta con un reglamento estudiantil, que contiene deberes y derechos, que garantiza condiciones que favorecen un ambiente académico de libertad y respeto, participación en los órganos de dirección de la institución y del programa. Existen políticas y estrategias sobre estímulos académicos para los estudiantes. Los estudiantes participan activamente en las actividades y ejecución de los proyectos del programa con el acompañamiento de directivos y docentes del Programa.
- La Universidad del Atlántico difunde el Reglamento Estudiantil vigente, con sus respectivas modificaciones a través de la página web de la universidad y también realiza difusión en la inducción a los estudiantes de I semestre de cada período académico, el cual es pertinente y aplicable de acuerdo a la apreciación de los estudiantes y profesores.
- El programa de Nutrición y Dietética aplica la norma establecida por la institución para atender casos estudiantiles que lo requieran.
- Por concepto de apoyo financiero la institución favorecida a los estudiantes del programa en 3195 ocasiones con un valor que oscila los 978 millones.

3. FACTOR 3. PROFESORES

Con respecto al factor en mención, el Programa de Nutrición y Dietética, cuenta con una planta docente de calidad, reflejada en su nivel de formación y experiencia académica; institucionalmente tiene una ponderación asignada del 15%, la constitución de este factor se rige por ocho características, en las que se contempla la selección, vinculación y permanencia de los docentes, así como la cantidad y dedicación, incluye la producción académica y remuneración, opciones de desarrollo profesoral, sus mecanismos de evaluación, contemplados en el estatuto docente.

3.1. CARACTERÍSTICA No. 8. SELECCIÓN, VINCULACIÓN Y PERMANENCIA DE PROFESORES.

En cuanto al proceso de selección y vinculación de los profesores de planta, se rige por los artículos 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 y 20 del Capítulo II y III del Estatuto Docente del año 2010 (Acuerdo Superior 000006 de 20 de mayo de 2010) (Anexo 3.1.). Teniendo en cuenta lo anterior, la Universidad del Atlántico realizó en los años 2014 y 2015 dos concursos para la vinculación de profesores de planta, mediante convocatoria abierta y de méritos, reglamentado por la Resolución Académica 000018 de 8 de mayo de 2014 (Anexos 3.2.), y la Resolución Académica 000013 del 11 de marzo del 2015 (Anexos 3.3.), posteriormente modificada por la Resolución Académica 00008 del 27 de abril del 2015 (Anexo 3.4.) donde se “definieron los procedimientos y requisitos comunes para los concursos docentes mencionados. Asimismo, la Universidad brinda las condiciones de permanencia al profesorado.

Con relación a las condiciones de permanencia en la institución, están definidas en el Artículo 18 del Acuerdo Superior 000006 de 20 de mayo de 2010 (Anexo 3.1.) contemplando las siguientes categorías (auxiliar, asistente, asociado y titular), lo que permite el mejoramiento continuo en las actividades de docencia, investigación, extensión y proyección social, así como otorgamiento de comisiones, distinciones y estímulos académicos y asignación de puntajes salariales, los cuales son otorgados por el Comité Interno de Asignación de Puntaje (CIARP), teniendo en cuenta los criterios definidos en el Artículo 20 del Acuerdo Superior 000006 de 20 de mayo de 2010 (Anexo 3.1.).

Con respecto a los criterios para el relevo generacional, la Universidad busca estimular a jóvenes talentos egresados y no egresados, nacionales o extranjeros para vincularse a la carrera docente mediante concurso público y abierto. En el año 2014, se abrió concurso de méritos contemplando esta normativa estipulada en el capítulo IV Artículo 42 de la Resolución Académica 000018 de 8 de mayo de 2014 (Anexo 3.2.), y en el periodo 2015 estuvo reglamentada en la Resolución Académica 000013 del 11 de marzo del 2015 (Anexo 3.3), modificada por la Resolución Académica 000018 del 27 de abril del 2015 (Anexo 3.4.).

En concordancia a lo anterior, el Comité Curricular de la Facultad de Nutrición y Dietética construyó los perfiles de acuerdo a las necesidades de las áreas de formación del conocimiento del Programa para los periodos 2014 y 2015, los cuales fueron avalados posteriormente por el Consejo de Facultad, y ratificados por Vicerrectoría de Docencia, siendo aprobados mediante la Resolución Rectoral 001108 de 5 de junio de 2014 (Anexo 3.5.) y en la Resolución Rectoral 003320 de 1 de julio de 2015 (Anexo 3.6.) respectivamente. Las plazas a proveer en el 2014 fueron 5 distribuidas de la siguiente manera: Nutrición Clínica Pediátrica una (1), dos (2) en Nutrición Pública, una (1) Administración y Servicios de Alimentación, y una (1) en Ciencias de los Alimentos. Para el periodo 2015 se aprobaron cinco (5) plaza con la siguiente asignación: Nutrición Clínica Pediátrica una (1), Administración de Servicios de Alimentación tres (3), y área de Alimentos una (1), vinculando los siguientes docentes.

Tabla 55 Profesores contratos en concursos de méritos 2014 y 2015

CONCURSO	NOMBRE	ÁREA	FORMACIÓN
2014	Liliana Morales	Nutrición Pública	Maestría en Desarrollo Familiar
	Sandra Gómez	Nutrición Pública	Maestría en Salud Pública
	Carlos Fuenmayor	Alimentos	Maestría en Ciencias y Tecnología de los Alimentos
	Esperanza Flórez	Administración en Servicios de Alimentación y Nutrición	Maestría en Salud Pública y Maestría en Docencias e Investigación Universitaria
2015	Paula Pérez	Alimentos	Doctorado en Ciencias y Tecnología De Los Alimentos
	Blanca Jassim	Nutrición Clínica	Maestría en Nutrición y Gastroenterología Pediátrica

Fuente: Comité Curricular del Programa, 2018.

Por otra parte, se les pregunto a Estudiantes y Profesores que si conocían las políticas de vinculación de docentes, los cuales respondieron de la siguiente manera:

Grafica 24. Apreciación de Estudiantes y Profesores, ¿Conoce usted las políticas de vinculación de docentes?

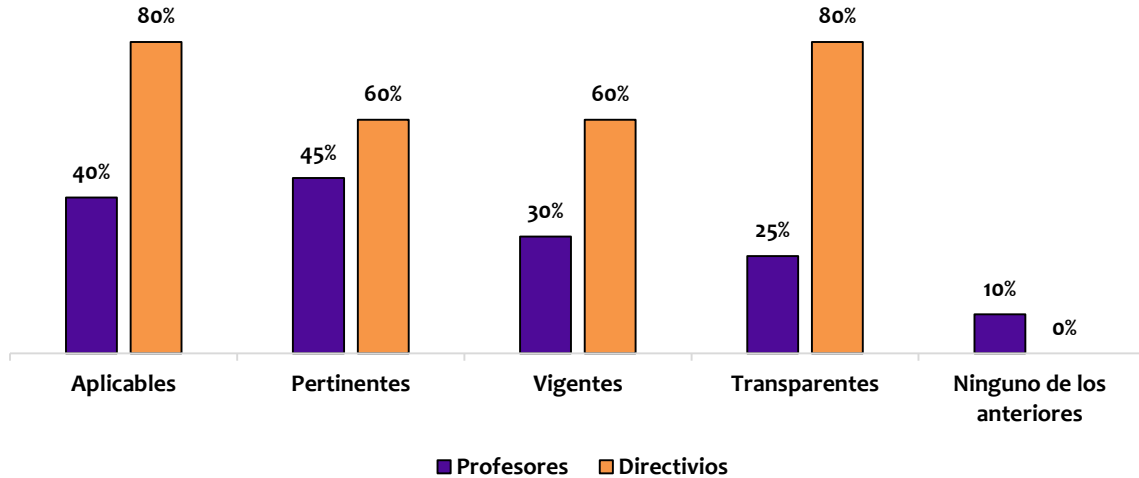


Fuente: Encuesta de Apreciación Directivos – Profesores - Estudiantes Proceso de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, Factor 3 Característica No. 8, 2017.

Frente a esta apreciación evidentemente los estudiantes, no conocen las políticas establecidas para la vinculación de docentes, pues un 80% de esta comunidad así lo mencionó, contratos a ello y como era de esperarse el 95% de los docentes si recuerdan los criterios que se tuvieron en cuenta al momento de vincularse a la laboralmente a la universidad.

Por otra parte, en la siguiente grafica se evidencia la apreciación de los profesores y directivos, con respecto a la aplicación de las políticas, normas y criterios académicos establecidos para la vinculación y permanencia de los docentes.

Grafica 25. Apreciación de la aplicación, permanencia y vigencia de las políticas, normas y criterios académicos establecidos por la institución.



Fuente: Encuesta de Apreciación Directivos – Profesores - Estudiantes Proceso de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, Factor 3 Característica No. 8, 2017.

De acuerdo a los resultados de la encuesta, podemos apreciar que un poco menos del 50% de los docentes considera que las políticas, normas y criterio para la vinculación de docentes son aplicable y pertinentes, de igual manera un 70% considera que estas no son vigentes, lo cual abre la discusión a la reflexión de la vigencia del estatuto docente. En comparación a la apreciación de docentes, las directivas del programa consideraron 80% que dichas políticas son aplicables, un 60% diese que pertinentes y un 60% expresa que son vigentes para dicha dinámica institucional.

Toda esta información analizada permite asignar un grado de cumplimiento del 88% con una ponderación de la característica del 1.85%, como se muestra en la siguiente tabla.

Tabla 56 Resumen de Calificación de la característica No. 8

PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	GRADO DE CUMPLIMIENTO
2,06%	4.4	88.0%	Se cumple en alto grado
Fortalezas			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ La Universidad del Atlántico cuenta con procesos de selección, vinculación y permanencia de profesores que permite vincular docentes de manera meritocrática con altos niveles de formación y compromiso. 			
Aspectos a mejorar			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Si bien se han realizado convocatorias para proveer plazas docentes, es necesario, definir claramente los criterios para el relevo generacional. 			

VALORACIÓN CARACTERÍSTICA No. 10 (2012) VS CARACTERÍSTICA No. 8 (2018)					
2012			2018		
Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento	Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento
4,4	88%	En alto grado	4,4	88%	Se cumple en alto grado

Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, análisis de Características de Factores de Autoevaluación 2018

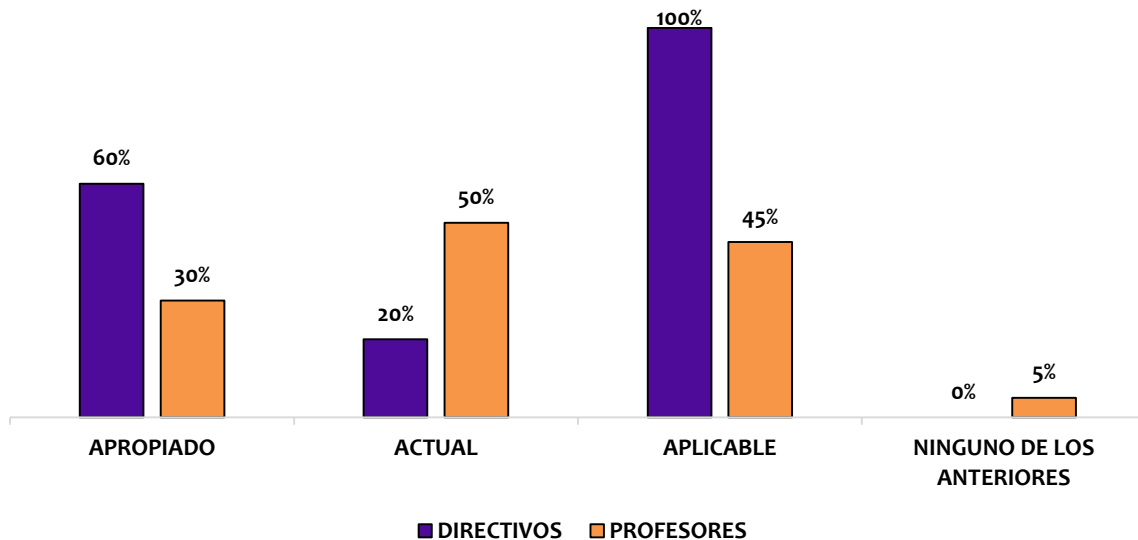
3.2. CARACTERÍSTICA No. 9. ESTATUTO PROFESORAL

La Universidad del Atlántico aplica en forma transparente y equitativa el Estatuto Docente adoptado mediante el Acuerdo Superior No. 000006 de 2010 (Anexo 3.1.) en el cual, en el Capítulo 1 plantea como aspectos generales: campo de aplicación, referentes de legalidad y legitimidad, definición del profesor universitario, misión del profesorado universitario, principios de la función profesoral, objetivos, personal académico y comunidad académica. Asimismo en el Capítulo 2 plantea la carrera profesoral; en el Capítulo 3 las condiciones de ingreso, permanencia, promoción y desvinculación de acuerdo con las categorías y dedicaciones de la carrera profesoral universitaria; en el Capítulo 4 las situaciones administrativas; en el Capítulo 5 derechos, deberes, prohibiciones, inhabilidades, impedimentos, incompatibilidades y conflictos de intereses, en el Capítulo 6 estímulos y distinciones, en el Capítulo 7 personal académico no perteneciente a la carrera profesoral universitario; en el Capítulo 8 régimen disciplinario y por último en el Capítulo 9 disposiciones finales.

La divulgación del Estatuto Docente se hace mediante material impreso a cada docente al momento de su vinculación como docente de carrera y no carrera; virtualmente esta siempre disponible en la página web de la Universidad (https://www.uniatlantico.edu.co/uatlantico/pdf/arc_8463.pdf) y por medios de comunicados escritos de Rectoría y Vicerrectoría de Docencia.

Una vez aplicada la encuesta a los docentes, directivos y estudiantes, se obtuvieron las siguientes apreciaciones con respecto a los atributos que describen a las políticas o criterios para la vinculación Docente, que son mostrados grafica 26 aplicación de las políticas institucionales.

Grafica 26. Apreciación de directivos y profesores, referente a ¿Cuáles de estos atributos describen el estatuto docente?



Fuente: Encuesta de Apreciación Directivos – Profesores - Estudiantes Proceso de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, Factor 3 Característica 9, 2017.

Con respecto a la apreciación de directivos y profesores, concerniente a los atributos que mejor describen el estatuto docente, tenemos que el 100% de los directivos menciona que es aplicable, mientras que solo el 60% de los mismos opina que es apropiado, como también para estos mismos atributos el 45% de los docentes respondieron que es aplicable y el 30% respondió que es apropiado.

Por otro lado los artículos 16, 18, 19 y 20 del Estatuto Docente define sus políticas institucionales en materia de ubicación, a través de concurso de méritos, permanencia por medio de promoción y reintegro y por último el ascenso en las categorías del escalafón docente, a través de Comité de asignación de puntajes CIARP, es así como cada profesor hará la solicitud de su promoción en las siguientes categorías: Auxiliar, Asistente, Asociado y Titular, en las que debe cumplir con requisitos contemplados en dichos artículos.

En concordancia con o anterior el Estatuto Docente expresa el tipo de categoría de la planta docente de la Universidad del Atlántico, a continuación, se muestran los docentes de carrera del programa de Nutrición y Dietética por área del conocimiento y categoría:

Tabla 57 Categoría de los docentes del Programa de Nutrición y Dietética

AREA	PROFESOR VINCULADO	CATEGORIA	TOTAL
NUTRICION CLINICA	Blanca Rosa Jassim Álvarez	Asociada	3
	Regina Chaves	Asociada	

AREA	PROFESOR VINCULADO	CATEGORIA	TOTAL
	Margarita Rosa Fernández Alean	Asociada	
NUTRICION PUBLICA	Liliana Margarita Morales	Asociada	3
	Martha Ligia Ospina	Asociada	
	Sandra María Gómez	Asociada	
ALIMENTOS	Paula Judith Pérez Espitia	Asistente	2
	Josefa María Palacio Montañez	Titular	
	Esperanza Flórez Fernández	Asociada	2
	Amparo Luz Púa Rosado	Asociada	
Total			10

Fuente: Programa de Nutrición y Dietética, 2018.

La tabla anterior nos muestra que el Programa, cuenta con 10 docentes de carrera los cuales ocho (8) cuentan con categoría de asociados, un (1) docente titular y un (1) asistente.

Siguiendo con el análisis los docentes del Programa han participado en órganos de dirección del programa y de la institución en concordancia a la Resolución Rectoral 001108 de 5 de junio de 2014 (Anexo 3.5.) y a la Resolución Rectoral 003320 de 1 de julio de 2015 (Anexo 3.6), como se relacionan en la siguiente tabla:

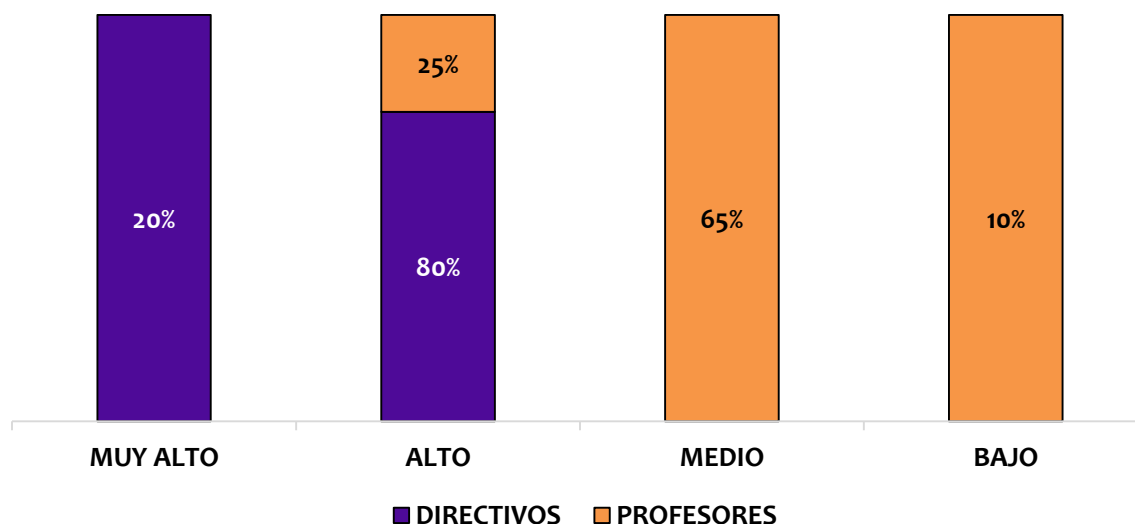
Tabla 58 Participación de docentes en Órganos de Dirección

PERIODO	DOCENTE	ÓRGANO DE DIRECCIÓN
Actualidad	Esperanza Flórez	Consejo Académico
2016-2017	Marta Ospino	Consejo Académico
2012-2015	Liliana Morales	Consejo Académico
2016-2017	Marta Ospino	Vicerrectora de Bienestar
Actualidad	Esperanza Flórez	Junta Directiva de la Unidad de Salud

Fuente: Consejo Académico, 2018.

De igual manera se les pregunto a los docentes y directivos del Programa en las encuestas de opinión, la percepción que tenían con respecto a cómo valoraban la participación de los docentes del Programa en los órganos de dirección, respondiendo de la siguiente manera:

Grafica 27. Apreciación de valoración del grado de participación de los docentes en los órganos de dirección



Fuente: Encuesta de Autoevaluación 2018.

Con respecto a los resultados obtenidos en la encuesta, asociados a la apreciación de valoración del grado de participación de los docentes, en los órganos de dirección, los Directivos del Programa consideran en un 80% que dicha participación es alta, frente a un 25% de docentes, la mayoría de los docentes concentraron su valoración con un calificativo de medio.

Reforzando los anterior, el Estatuto General de la Universidad establece que los docentes tienen representación en los diferentes órganos de dirección de la Universidad, como lo son: Consejo Superior, Consejo Académico, Consejo de Facultad y otros órganos como Junta Pro - ciudadela, Comité Curricular, Autoevaluación, Investigaciones entre otros. Con relación a la participación de los docentes del Programa en estos órganos el 18% de los profesores han participado en su representación en el Consejo de Facultad.

En este orden de ideas, el cumplimiento obtenido para la característica No. 9 es del 86%, evidenciando que la institución aplica en forma transparente y equitativa un estatuto profesoral inspirado en una cultura académica universalmente reconocida, que contiene, entre otros, los siguientes aspectos: régimen de selección, vinculación, promoción, escalafón docente, retiro y demás situaciones administrativas; derechos, deberes, régimen de participación en los organismos de dirección, régimen disciplinario y estímulos.

Tabla 59 Resumen de calificación de la Característica No. 9.

PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	GRADO DE CUMPLIMIENTO
-------------	-----------------------------------	----------------------------	-----------------------

1.99 %	4.3	86 %	Se Cumple en Alto Grado
Fortalezas			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ El estatuto profesoral de la Universidad del Atlántico, tiene un alto impacto por ser la herramienta que establece los lineamientos que rigen la actividad académica y profesional de los docentes dentro las funciones que cumplen en la Universidad. ➤ Se cuenta con participación en el Consejo Académico e incluso con representación de un docente como vicerrector de Bienestar Universitario. 			
Aspectos a mejorar			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Algunos docentes expresan que el Estatuto Docente no está vigente. 			

VALORACIÓN CARACTERÍSTICA No. 11 (2012) VS CARACTERÍSTICA No. 9 (2018)					
2012			2018		
Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento	Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento
4,25	85.04%	En alto grado	4,3	86%	Se cumple en alto grado

Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, análisis de Características de Factores de Autoevaluación 2018

3.3. CARACTERÍSTICA No. 10. NÚMERO, DEDICACIÓN, NIVEL DE FORMACIÓN DE LOS PROFESORES Y EXPERIENCIA DE LOS PROFESORES

En cuanto a la planta docente del Programa de Nutrición y Dietética, según la Vicerrectoría de Docencia, a corte 2018-1 el Programa cuenta con 44 docentes, entre propios del Programa y prestadores de servicio docente, pertenecientes a otras facultades, a continuación, se relacionan los docentes según su nivel de formación y dedicación:

Tabla 60 Docentes propios y prestadores de servicio al Programa de Nutrición y Dietética, por formación y dedicación

AÑO	PERÍODO	DEDICACIÓN	TOTAL	NIVEL DE FORMACIÓN (CONTABILIZAR SOLO EL MAYOR NIVEL DE GRADO)			
				DOCTORES	MAGÍSTERES	ESPECIALISTAS	PROFESIONALES
2018	I	Tiempo Completo	17	3	13	1	
		Medio Tiempo	3			3	
		Cátedra	24		10	14	
2017	II	Tiempo Completo	16	3	13		
		Medio Tiempo	2			2	
		Cátedra	24		9	14	1
	I	Tiempo Completo	15	3	10	2	
		Medio Tiempo	2			2	

AÑO	PERÍODO	DEDICACIÓN	TOTAL	NIVEL DE FORMACIÓN (CONTABILIZAR SOLO EL MAYOR NIVEL DE GRADO)			
				DOCTORES	MAGÍSTERES	ESPECIALISTAS	PROFESIONALES
		Cátedra	27		9	17	1
2016	II	Tiempo Completo	15	4	9	2	
		Medio Tiempo	3		1	2	
		Cátedra	29		9	17	3
	I	Tiempo Completo	15	3	12		
		Medio Tiempo	3			2	1
		Cátedra	31		9	20	2
2015	II	Tiempo Completo	14	2	11	1	
		Medio Tiempo	3			2	1
		Cátedra	30		8	19	3
	I	Tiempo Completo	16	3	12	1	
		Medio Tiempo	4			3	1
		Cátedra	26		6	18	2
2014	II	Tiempo Completo	14	2	12		
		Medio Tiempo	5		1	3	1
		Cátedra	22		8	14	
	I	Tiempo Completo	16	3	13		
		Medio Tiempo	5		1	3	1
		Cátedra	23		9	14	
2013	II	Tiempo Completo	14	2	12		
		Medio Tiempo	6		2	3	1
		Cátedra	23		9	14	

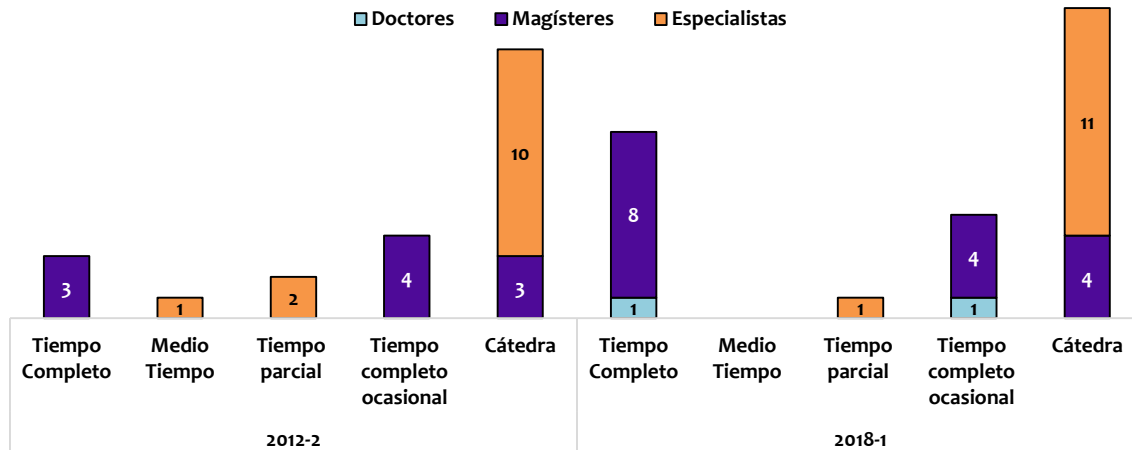
Fuente: Departamento Integral de Calidad de la Docencia, 2018.

Con relación a la información docente del Programa de Nutrición y Dietética y aquellos que prestan servicios adscritos a otras facultades, se puede apreciar un incremento de docentes tiempo completo vinculados a término fijo e indefinido, pasando de 14 profesores en 2013-2 a 17 profesores en 2018-1, de igual manera se aumentó el número de profesores con formación doctoral pasando de 2 a 3 respectivamente. Lo que refleja un compromiso institucional por mejorar la planta docente y por ende la calidad de las funciones misionales del programa.

No obstante, de los 44 profesores a corte 2018-1, es importante resaltar, que 30 de ellos son propios del Programa, donde el 66% de los 30 profesores, ostentan de títulos de maestría y doctorado, frente al 43% de los 23 profesores relacionados en la autoevaluación de 2012, que solo contaban con formación de maestría. De igual manera se resalta el compromiso institucional por

el cumplimiento a los procesos misionales, aumentando significativamente el número de profesores tiempos completo, pasando de 7 a 14 como se aprecia en la siguiente gráfica:

Gráfica 28. Compartido de Docentes propios del Programa por nivel de formación y dedicación, periodo 2012-2 - 2018



Fuente: Vicerrectoría de Docencia, 2018.

Continuando con el análisis, como se mencionó en el capítulo de avances significativos, en lo pertinente a la distribución de tiempos de trabajo docente, el capítulo III, artículo 24 del Estatuto Docente, faculta al decano o jefe inmediato la realización de un plan de trabajo académico (PTA) para cada profesor del Programa, teniendo en cuenta las diferentes actividades misionales tales como: docencia, investigación, extensión y proyección social, así como también aspectos administrativos. A continuación, se muestra la distribución de actividades académicas de los docentes del Programa.

Tabla 61 Cifras de docentes con dedicación a las actividades misionales del Programa y otras actividades.

NOMBRES	APELLIDOS	% DOCENCIA	% INVESTIGACIÓN	% EXTENSIÓN Y PROYECCIÓN	% ADMINISTRATIVAS	% OTRAS	% TOTAL DE LA LABOR ACADÉMICA
Janeth De Jesús	Barrios De Carrillo	75%	25%	0%	0%	0%	100%
Jaime Antonio	Padilla Morales	15%	0%	0%	0%	0%	15%
Oswaldo	Sampayo Covo	40%	0%	0%	0%	0%	40%
Manuel Benjamín	Angarita Vega	100%	0%	0%	0%	0%	100%

NOMBRES	APELLIDOS	% DOCENCIA	% INVESTIGACIÓN	% EXTENSIÓN Y PROYECCIÓN	% ADMINISTRATIVAS	% OTRAS	% TOTAL DE LA LABOR ACADÉMICA
Alba Luz Del Socorro	Ferrer Ferrer	100%	0%	0%	0%	0%	100%
Israel Alberto	Barros Portnoy	18%	0%	0%	0%	0%	18%
Tania Isabel	Varela Pedroza	100%	0%	0%	0%	0%	100%
Edith	Bilbao De Castillo	100%	0%	0%	0%	0%	100%
Rafael Calixto	Lopez Lobelo	10%	0%	0%	0%	0%	10%
Linda Marcela	Barraza Herrera	100%	0%	0%	0%	0%	100%
Megibes Lucila	Sanchez Orellano	100%	0%	0%	0%	0%	100%
Antonio Joaquin	Insignares Navarro	27%	0%	0%	0%	0%	27%
Carmen Maria	Consuegra Consuegra	16%	0%	0%	0%	0%	16%
Eduardo Elias	Vargas Vasquez	11%	0%	0%	0%	0%	11%
Libardo	Banderas Narvaez	63%	0%	0%	0%	0%	63%
Ana Maria	Sirtori Campo	100%	0%	0%	0%	0%	100%
Piedad Luz	Morales Salcedo	100%	0%	0%	0%	0%	100%
Martha	Hernandez Guerrero	100%	0%	0%	0%	0%	100%
Mariela	Laurens Vargas	100%	0%	0%	0%	0%	100%
Norleyn Maria	Navas Guzman	100%	0%	0%	0%	0%	100%
Ingrid	Cerra Amin	100%	0%	0%	0%	0%	100%
Osmar Rafael	Fernandez Diaz	20%	0%	0%	0%	0%	20%
Elizabeth Maria	Contreras Arias	100%	0%	0%	0%	0%	100%
Emiluz	Jaraba Ospino	50%	0%	0%	0%	0%	50%
Melina Margarita	Escorcía Fernández	57%	0%	0%	0%	0%	57%
Josefa María	Palacio Montañés	84%	0%	0%	16%	0%	100%
Kissy María	Macias Bolívar	100%	0%	0%	0%	0%	100%
Marlon Mauricio	Ardila Chávez	13%	0%	0%	0%	0%	13%
Paula Judith	Perez Espitia	68%	28%	0%	0%	4%	100%
Jaime Antonio	Navarro Navarro	40%	0%	0%	0%	0%	40%
Martha Ligia	Ospina Hernandez	43%	25%	10%	18%	4%	100%
Liliana Margarita	Morales Canedo	63%	0%	0%	32%	5%	100%
Regina	Chaves De Mendoza	55%	5%	13%	23%	5%	100%
Diego Alberto	Garcia Burgos	38%	0%	0%	0%	0%	38%
Ney Jose	Buendia Rangel	31%	0%	0%	0%	0%	31%
Jesika	Royero Meza	58%	23%	0%	15%	4%	100%
Blanca Rosa	Jassim Alvarez	63%	13%	10%	10%	4%	100%
Sandra Maria	Gómez Aguirre	63%	23%	0%	10%	4%	100%
Ines	Morales Salcedo	45%	18%	10%	23%	4%	100%
Aleyda Ines	Parra Castillo	60%	5%	10%	20%	5%	100%

NOMBRES	APELLIDOS	% DOCENCIA	% INVESTIGACIÓN	% EXTENSIÓN Y PROYECCIÓN	% ADMINISTRATIVAS	% OTRAS	% TOTAL DE LA LABOR ACADÉMICA
Margarita Rosa	Fernandez Alean	60%	10%	0%	25%	5%	100%
Pio Nalasco	Payares Carbono	38%	0%	0%	0%	0%	38%
Mirtha Leida	Valdés Altamar	25%	5%	0%	65%	5%	100%
Ingrid	Ballestas Rodriguez	0%	5%	0%	0%	0%	5%
Esperanza	Flórez Fernández	0%	0%	0%	100%	0%	100%
Amparo Luz	Púa Rosado	0%	0%	0%	0%	100%	100%

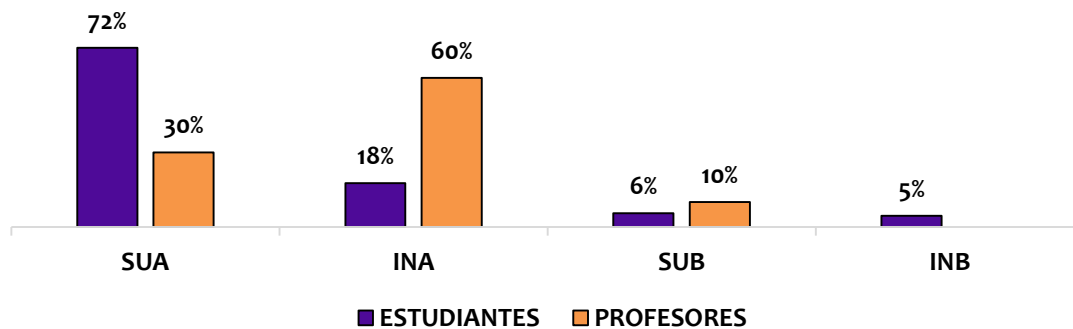
Fuente: Departamento de Calidad Integral en la Docencia, 2018.

Con respecto a la relación Docente-Estudiante en el Programa de Nutrición y Dietética, es aproximadamente de 14 estudiantes por profesor, permitiendo cumplir con las necesidades de docencia, tutorías, asesorías de trabajos de grado con el fin de alcanzar los objetivos del Programa.

En este mismo sentido a continuación se representa la siguiente gráfica donde se demuestra la apreciación sobre la calidad y la suficiencia del número y de la dedicación de los profesores al servicio de programa. Donde las siguientes siglas relacionan los criterios de análisis:

- SUA Suficientes, con alto nivel de formación y dedicación
- INA Insuficientes, con alto nivel de formación y baja dedicación
- SUB Suficientes, con bajo nivel de formación y alta dedicación
- INB Insuficientes, con bajo nivel de formación y baja dedicación

Grafica 29. Apreciación de profesores - estudiantes del Programa sobre la calidad y la suficiencia del número y de la dedicación de los profesores al servicio de este.



Fuente: Encuesta de Apreciación Directivos – Profesores - Estudiantes Proceso de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, Factor 3 Característica No. 10, 2017

En lo referente a la calidad y suficiencia del número y dedicación de los profesores al servicio del programa, el 72% de los estudiantes y el 30% de los docentes consideran que los docentes son suficientes, con alto nivel de formación y dedicación. Por otra parte, el 17% de los estudiantes, el 60% de los docentes, piensas que son insuficientes, con alto nivel de formación y baja dedicación.

Tabla 62 Resumen de Calificación de la característica No. 10

PONDERACIÓN		CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA		PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO		GRADO DE CUMPLIMIENTO	
2.10%		4.4		88%		Se cumple en alto grado	
Fortalezas:							
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Se cuenta con un cuerpo docente, que para el 2018-1 tiene formación de maestría con un 43,1%, 45,4% especialización, 6,8% doctorado. ➤ La relación directa de estudiantes matriculados con los docentes del programa es de 14, permitiendo los procesos misionales del programa. ➤ Esta condición se fortalece con la apreciación del 72% de los estudiantes sobre la calidad y la suficiencia del número y de la dedicación de los profesores del programa. 							
Aspectos a mejorar:							
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Poco incremento en el número de docentes con nivel de formación doctoral. 							
VALORACIÓN CARACTERÍSTICA 12 (2012) VS CARACTERÍSTICA 10 (2018)							
2012			2018				
Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento	Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento		
4,05	81%	En alto grado	4,4	88%	Se cumple en alto grado		

Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, análisis de Características de Factores de Autoevaluación 2018.

3.4. CARACTERÍSTICA No. 11. DESARROLLO PROFESORAL

La Universidad del Atlántico ha establecido políticas orientadas al desarrollo integral de sus docentes, es así que mediante Resolución Rectoral No. 000667 del 3 de mayo de 2017 se crea el Programa de Desarrollo Docente (Ver Anexo 3.7.).

Este programa está coordinado por la Vicerrectoría de Docencia y tiene cinco áreas de formación: Desarrollo pedagógico docente, Integración de tecnologías a la docencia, Capacitación en Idioma Extranjero Inglés, Competencias Comunicativas y formación de talento humano. Los diferentes cursos del programa de Desarrollo Docente son dirigidos por personal experto de acuerdo al tipo de curso.

Así mismo, en el Estatuto Docente (Acuerdo Superior 006/2010) en el párrafo 2 del artículo 16 establece lo siguiente “todo docente que ingrese a la Universidad independiente de su categoría debe participar en actividades de formación pedagógica de acuerdo a la programación que organice la Universidad, la participación en estas actividades es requisito para su promoción a una categoría superior”. (Anexo 3.1.),

También en el Acuerdo Superior No. 000013 del 8 de septiembre de 2010, se crea y reglamenta el Programa de apoyo Institucional para la formación en estudios de postgrados en maestrías y doctorados como estrategia de fortalecimiento de la docencia, investigación, extensión y proyección social ver (Anexo 3.8.), Como resultado a la política de desarrollo integral los docentes del Programa de Nutrición y Dietética han participado en el programa de desarrollo docente. Como se demuestra en la siguiente tabla.

Tabla 63 Número de profesores del Programa que han participado los últimos 5 años en programas de desarrollo profesoral o han recibido apoyo a capacitación y actualización como resultado de las políticas institucionales

AÑO	PROGRAMA DE DESARROLLO PROFESORAL	NUMERO DE PROFESORES
2015	Andragogía	2
	Proy. Colciencias	1
2016	Inglés A1	6
	Inglés A2	4
	Inglés B1	1
	Inglés C1	1
	Sicvi	20
2017	Inglés A1	6
	Inglés A2	7
	Inglés B1	2
	Inglés B2	1
	Currículo de la educación universitaria	1
	Diseño y Reestructuración de Programas de Unidades Curriculares o Sílabos	7
	Sicvi avanzado	17
Sicvi	6	
2018	Inglés A1	7
	Inglés A2	2
	Inglés B1	1
	Inglés B2	2

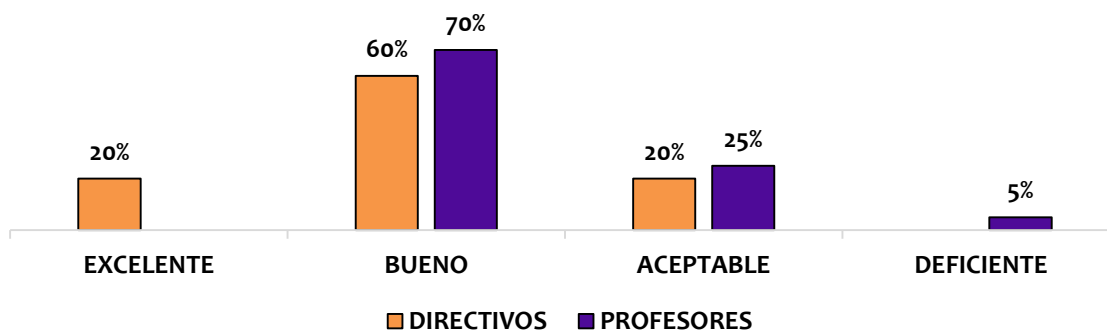
AÑO	PROGRAMA DE DESARROLLO PROFESORAL	NUMERO DE PROFESORES
	Capacitación de Apropiación Renata	1
	Diseño de Técnicas e Instrumentos de Evaluación	3
	Emprendimiento	2
	Metodología para la Redacción Competencias e Indicadores de Logros	2
	Rediseño Curricular de Sílabos	5
	Sicvi avanzado	28
	Sicvi	31

Fuente: Programa de Nutrición y Dietética, 2018.

Las estadísticas anteriores, reflejan el compromiso por parte de los docentes frente a un proceso de formación a través del programa de desarrollo profesoral de la institución, que garanticen un ejercicio integral de la docencia, en pro de la excelencia académica de los estuantes.

Enriqueciendo lo anterior el Programa cuenta con un docente cursando su doctorado como apoyo a la capacitación y actualización permanente de los profesores adscritos al programa, esto gracias a las políticas institucionales de comisión de estudios.

Grafica 30. Apreciación de directivos - profesores sobre el impacto que han tenido las acciones orientadas al desarrollo integral de los profesores, en el enriquecimiento de la calidad del Programa



Fuente: Encuesta de Autoevaluación, 2018.

Indagando sobre la apreciación de los directivos y docentes, se evidencia que los Programas de desarrollo integral de los docentes han tenido un gran impacto en la apreciación de los estamentos encuestados, lo cual es muy favorable para los procesos académico – administrativos propios del Programa. En los resultados obtenidos se puede apreciar que más de la mitad de docentes y directivos, 60% y 70% valoraron como bueno el impacto en términos de calidad de las acciones de desarrollo profesoral.

Además de lo anterior, se resalta el programa de Inclusión a población diversa en la Universidad del Atlántico, el cual inicio en el año 2009 dando atención a algunas dificultades que presentaban los estudiantes en condición de discapacidad, docentes y directivos. Este es liderado por la Vicerrectoría de Docencia, que viene creando y desarrollando propuestas, programas y procesos encaminados a mejorar su educación, logrando así alcanzar una verdadera inclusión educativa.

Tabla 64. Resumen de Calificación de la característica No. 11

PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	GRADO DE CUMPLIMIENTO
1.88%	4.4	88%	Se cumple en alto grado
Fortalezas			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ De acuerdo con los objetivos de la educación superior, de la institución y del programa, existen y se aplican políticas y programas de desarrollo profesoral adecuados a la metodología (presencial o distancia), las necesidades y los objetivos del Programa. ➤ La Universidad cuenta con cursos de formación a Docentes para la atención de estudiantes de Diversidad Poblacional 			
Aspectos a mejorar			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Poca participación de docentes en los cursos de desarrollo profesoral debido a la coincidencia de estos con las actividades propias de los procesos misionales. 			

VALORACIÓN CARACTERÍSTICA 15 (2012) VS CARACTERÍSTICA 11 (2018)					
2012			2018		
Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento	Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento
4,05	81%	En alto grado	4,4	88%	Se cumple en alto grado

Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, análisis de Características de Factores de Autoevaluación 2018

3.5. CARACTERÍSTICA No. 12. ESTÍMULOS A LA DOCENCIA, INVESTIGACIÓN, CREACIÓN ARTÍSTICA Y CULTURAL, EXTENSIÓN O PROYECCIÓN SOCIAL Y A LA COOPERACIÓN INTERNACIONAL

La Universidad del Atlántico tiene claramente establecidas las políticas de estímulos de acuerdo a las políticas nacionales (Decreto 1279 del 2002) (Anexo 3.9.), y al estatuto docente (Acuerdo Superior 006/2010) (Anexo 3.1.) por lo tanto, tiene conformado el comité de puntajes en el cual participan profesores, administrativos que cualifican las remuneraciones de los profesores como producto de la docencia, investigación, extensión y proyección social mediante el otorgamiento de puntos salariales y bonificaciones económicas Igualmente, la institución tiene establecidos los reconocimientos honoríficos por el ejercicio calificado en las actividades misionales de la docencia, la investigación, la extensión y la proyección social.

En el estatuto de docente (Acuerdo Superior 006/2010), el capítulo 6 se contemplan los Estímulos y Distinciones académicas por los servicios distinguidos a la institución (Anexo 3.1.).

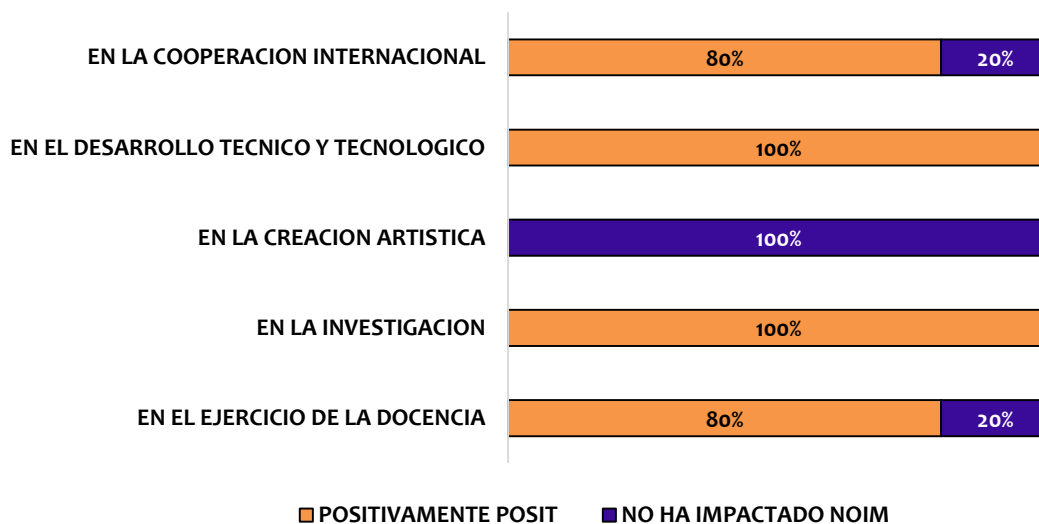
De igual manera la Universidad ofrece las siguientes distinciones en orden de importancia: Julio Enrique Blanco, Excelencia Académica y Profesor Emérito. Los reconocimientos ofrecidos son: Medalla al Mérito Universitario, Profesor Honorario, Profesor Destacado, Docencia Meritoria, Investigación Meritoria y extensión Meritoria.

El Estatuto de Investigaciones (Acuerdo Superior 001/2009) en los artículos 28 al 37 contempla los estímulos para la investigación (Anexo 3.10.) en el Estatuto de Extensión y Proyección Social (Acuerdo Superior 002/2009) en el capítulo VI se incluyen una serie de estímulos y reconocimiento al ejercicio calificado de la función de extensión y proyección social (Anexo 3.11.), Finalmente, mediante el Acuerdo Superior 001 del 17 de marzo de 2011 se expide el Estatuto de Propiedad Intelectual de la Universidad del Atlántico, (Anexo 3.12.).

Es importante mencionar, que existe un compromiso por parte de la Facultad hacia los docentes del Programa de Nutrición y Dietética en la medida en que se reconoce su esfuerzo y dedicación con la labor académica en el cumplimiento de las funciones misiona, tal como lo evidencian las exaltaciones realizadas en el año 2017 donde se entregaron a 44 reconocimientos.

En aras de lo anterior el programa presenta en las siguientes gráficas, las cuales muestran la apreciación de directivos y profesores sobre los estímulos al profesorado.

Grafica 31. Apreciación de directivos, ¿evalúe cómo ha impactado en la calidad del Programa, los estímulos dados a los docentes?



Fuente: Encuesta de Autoevaluación, 2018.

Grafica 32. Apreciación de profesores ¿Evalúe cómo ha impactado en la calidad del Programa, los estímulos dados a los docentes?



Fuente: Encuesta de Autoevaluación, 2018.

De acuerdo con los resultados obtenidos en la apreciación de docentes y directivos sobre el impacto que han tenido los estímulos a los docentes en la calidad del Programa, la información anterior nos muestra que el 100% de los directivos considera que estos se ven reflejados principalmente en el desarrollo tecnológico y en la investigación, de la misma manera el 80% de los mismo percibe que estos incentivos también permean de manera significativa la calidad de los procesos de docencia e internacionalización. Asimismo, la opinión general de docentes, nos muestra que el 50% de ellos considera que los estímulos institucionales afectan de manera positiva la calidad del programa, frente a un 45% que dice que estos no han impactado.

Teniendo en cuenta el análisis realizado en el cumplimiento de la característica, se presenta a continuación la valoración de la misma, con las fortalezas y aspectos de mejora identificados.

Tabla 65 Resumen de Calificación de la Característica No. 12

PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	GRADO DE CUMPLIMIENTO
1.77%	4.2	84%	Se cumple en alto grado
<p>Fortalezas</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La Universidad del Atlántico cuenta con estatuto docente que contempla estímulos a la docencia, investigación, creación artística y cultural, extensión o proyección social y a la cooperación internacional. ➤ La institución ha definido y aplica con criterios académicos un régimen de estímulos que reconoce efectivamente el ejercicio calificado de las funciones de 			

docencia, investigación, creación artística, extensión o proyección social y cooperación internacional.

Aspectos a mejorar

- Los tiempos tardíos para el reconocimiento de los puntos CIARP desestimula al docente.

VALORACIÓN CARACTERÍSTICA 13 (2012) VS CARACTERÍSTICA 12 (2018)					
2012			2018		
Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento	Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento
4,21	84%	En alto grado	4,2	84%	Se cumple en alto grado

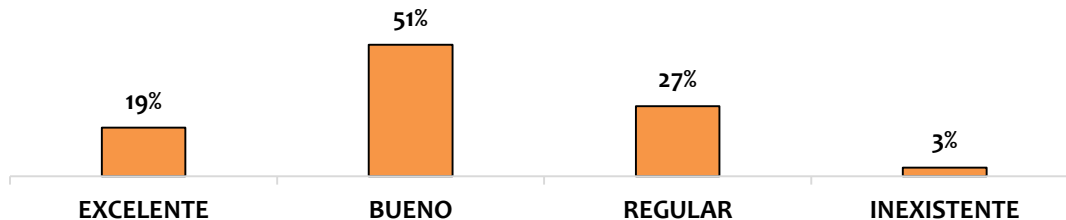
Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, análisis de Características de Factores de Autoevaluación 2018

3.6. CARACTERÍSTICA No. 13. PRODUCCIÓN, PERTINENCIA, UTILIZACIÓN E IMPACTO DE MATERIAL DOCENTE

La Universidad del Atlántico de acuerdo a las políticas nacionales (Decreto 1279 del 2002) en su Artículo 20 (numeral d.2.2) reconoce que los materiales de soporte a la docencia y otros similares como objeto de reconocimiento de bonificaciones para su autor (Anexo 3.9.), A su vez, la Universidad, mediante el Acuerdo Superior 001 del 17 de marzo de 2011 se expide el Estatuto de Propiedad Intelectual en donde se contempla una serie de medidas que establece el reconocimiento de los derechos sobre la producción intelectual, dentro de los cuales se encuentran los materiales elaborados por los docentes (Anexo 3.12.) Así mismo mediante la Resolución 0290 de 26 de febrero de 2013 se expide el Reglamento Editorial de la Universidad del Atlántico (Anexo 3.13.).

En concordancia a lo anterior el mecanismo utilizado por los profesores para materiales de apoyo docente de su propia autoría, es el de los libros impresos lo cual se puede evidenciar en los informes del (Comité Interno de Asignación y Reconocimiento del Puntaje (CIARP), igualmente la mayoría de los docentes elabora material de apoyo audiovisual para el desarrollo de sus clases siendo utilizados directamente en las aulas de clase).

Grafica 33. Apreciación de los estudiantes del Programa sobre la calidad de los materiales de apoyo producidos o utilizados por los profesores adscritos al programa y su pertinencia de acuerdo con la metodología del Programa



Fuente: Encuesta de Autoevaluación, 2018.

En cuanto a la calidad de los materiales de apoyo producidos o utilizados por los profesores adscritos al Programa y su pertinencia de acuerdo con la metodología del mismo, el 18% de los estudiantes consultados lo considera que es excelente, el 51% que es bueno, el 20% regular.

Tabla 66 Resumen de Calificación de la Característica No. 13

PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	GRADO DE CUMPLIMIENTO
1.66%	4.0	80%	Se cumple en alto grado
Fortalezas			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ El programa posee docentes con las competencias que le permiten la producción de materiales para el desarrollo de las diversas actividades docentes, que utilizan en forma eficiente y se evalúan periódicamente con base en criterios y mecanismos académicos previamente definidos. ➤ La Universidad del Atlántico cuenta con un régimen de propiedad intelectual. 			
Aspectos a mejorar			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ No se cuenta con una compilación por área de conocimiento del material docente elaborado. 			

VALORACIÓN CARACTERÍSTICA No. 16 (2012) VS CARACTERÍSTICA No. 13 (2018)					
2012			2018		
Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento	Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento
3,81	76,2%	Aceptablemente	4	80%	Se cumple en alto grado

Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, análisis de Características de Factores de Autoevaluación 2018

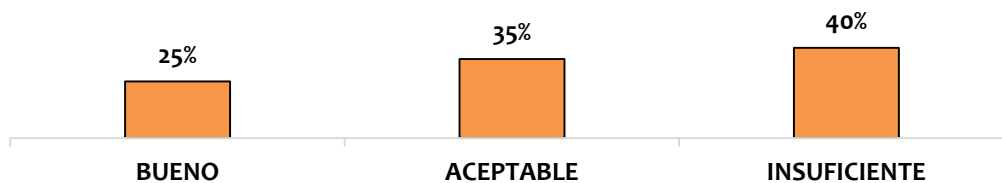
3.7. CARACTERÍSTICA No. 14. REMUNERACIÓN POR MÉRITOS.

En la Universidad del Atlántico, el régimen remuneración salarial y prestacional está basado en el Decreto 1279 de junio 2002, (Anexo 3.9.), el cual está reglamentado en el Acuerdo Superior 009 de 27 de enero de 2003, (Anexo 3.14.) Allí se establece la correspondencia entre la remuneración que recibe cada uno de los docentes según la normas legales e institucionales vigentes, esta remuneración se recibe por méritos académicos y profesionales debidamente comprobados.

Es así que el Comité Interno de Asignación y Reconocimiento de Puntaje (CIARP), órgano adscrito a la Vicerrectoría de Docencia; el encargado de asignar y reconocer los puntajes por bonificación, asignar y reconocer puntaje por títulos, categoría, experiencia calificada, cargo académico-administrativo, desempeño en docencia y extensión y del reconocimiento de puntos salariales asignados a la producción académica. El comité se reúne con regularidad y mediante Resolución Rectoral se ejecutan las asignaciones salariales y bonificaciones aprobadas por el CIARP. Como lo evidencia el registro de Puntos CIARP del programa de Nutrición y Dietética (Anexo 3.15.).

Con respecto a lo anterior en la siguiente gráfica se demuestra la apreciación que tienen los docentes del Programan entre la remuneración y los méritos académicos, donde el 25% dice que es buena, el 35% aceptable y el 40% considero que es insuficiente.

Grafica 34. Apreciación de profesores, ¿Considera usted que la correspondencia entre la remuneración y los méritos académicos y profesionales es?



Fuente: Encuesta de Autoevaluación, 2018.

Según los resultados anteriores, se puede apreciar que el 60% de docentes considera entre bueno y aceptable la remuneración la correspondencia entre la remuneración y los méritos académicos y profesionales.

A partir de lo anterior los resultados obtenidos en el cumplimiento de la característica, se muestran a continuación en la siguiente tabla.

Tabla 67 Resumen de Calificación de la Característica No. 14

PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	GRADO DE CUMPLIMIENTO
1.77%	4	80%	Se cumple en alto grado
Fortalezas			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ La Universidad del Atlántico cuenta con políticas institucionales en materia de remuneración con los profesores acorde a las políticas nacionales y existe un comité que evalúa la producción académica. 			
Aspectos a mejorar			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Demora de Los mecanismos administrativos para pasar de categoría de acuerdo al estatuto Docente. 			

VALORACIÓN CARACTERÍSTICA No. 17 (2012) VS CARACTERÍSTICA No. 14 (2018)					
2012			2018		
Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento	Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento
4	76,2%	Alto grado	4	80%	Se cumple en alto grado

Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, análisis de Características de Factores de Autoevaluación 2018

3.8. CARACTERÍSTICA No. 15. EVALUACIÓN DE PROFESORES

La Universidad del Atlántico tiene establecidas las políticas de evaluación del personal académico de carrera (profesores de planta), y no pertenecientes a la carrera profesoral universitaria (docentes ocasionales, catedráticos y de otras formas de vinculación), en el Estatuto Docente (Acuerdo Superior 006 del 2010), (Anexo 3.1.), Es así como en el Artículo 25 y Artículo 26, se definen los principios y sistemas de evaluación del desempeño docente, para el logro de los fines académicos e institucionales. Esta evaluación se realiza de manera semestral por parte de la Vicerrectoría de Docencia, teniendo en cuenta las opiniones de estudiantes, docentes y directivos académicos. La consulta se realiza a través de la encuesta publicada en la página web de la Universidad.

Asimismo, los resultados de la evaluación tienen efecto sobre los siguientes propósitos: Promociones, renovación de nombramiento, otorgamiento de comisiones, asignación de puntos salariales, distinciones y reconocimientos. Por otro lado, la evaluación que realizan los estudiantes tiene los siguientes componentes: Responsabilidad Docente, Conocimiento de la Asignatura y Metodología Docente.

Así mismo, la Evaluación del Aprendizaje y Relación Profesor – Estudiante. Este proceso de evaluación del desempeño docente es definido por el Instructivo (INS-DO-012) (anexo 3.16.) que

señala los objetivos, el alcance, las condiciones, los procedimientos, las actividades y a los responsables para llevar a cabo la evaluación.

En concordancia de lo anterior, el Estatuto Docente (Acuerdo Superior 006/2010) en el artículo 14 (Numeral 5), establece que “el docente en periodo de prueba será evaluado obligatoriamente a los 9 meses calendario de su vinculación, por el Decano de la Facultad, y se tendrá en cuenta para ello, el informe de los Comités Misionales de la Facultad, del docente acompañante y del coordinador del Programa, así como la evaluación realizada por los estudiantes” (ver anexo 3.1.).

A continuación, se presenta una tabla que resume los resultados obtenidos de las evaluaciones de los últimos cinco años, durante el periodo de Acreditación de alta calidad del Programa (2013-2018-1); se resalta que las evaluaciones docentes se han mantenido siguiendo una misma tendencia con variaciones mínimas, a excepción del periodo 201-2 el cual tuvo una ligera disminución. No obstante, a los resultados obtenidos en las evaluaciones descritas, el Programa recomienda a sus docentes a que semestralmente realicen los cursos de perfeccionamiento docente, con la finalidad de enriquecer los procesos académicos del Programa.

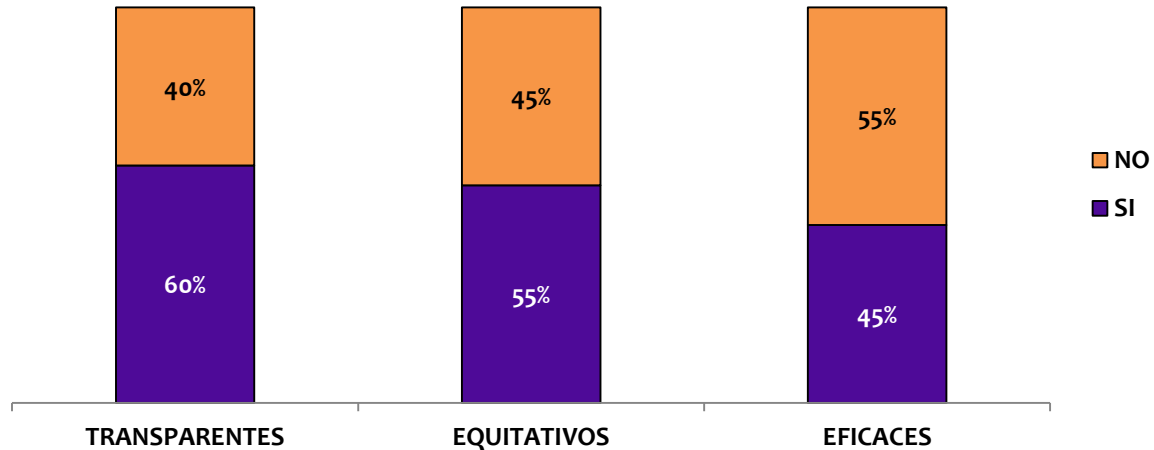
Tabla 68 Promedio de Evaluación Docente del Programa de Nutrición y Dietética periodo 2013-2 al 2018-1

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	PERIODO									
	2013-2	2014-1	2014-2	2015-1	2015-2	2016-1	2016-2	2017-1	2017-2	2018-1
DOCENTES DE PLANTA	4,2370	4,2231	4,2218	4,1074	4,1691	4,2442	4,2810	4,1853	3,8948	4,0625
DOCENTES NO VINCULADOS A LA CARRERA PROFESORAL	4,3147	4,2895	4,3291	4,3083	4,2505	4,1764	4,4236	4,2560	4,3493	4,2150

Fuente: Vicerrectoría de Docencia, 2018-1.

A continuación, se puede apreciar que, en la encuesta aplicada a los docentes respecto a la valoración de los criterios y mecanismos para la evaluación docentes, consideran que si son transparentes con un 60% y el 40% restante no son transparentes. Si son equitativos con un 55% y 45% no son equitativos. Piensan que son eficaces en un 45% y no son eficaces en un 55%.

Grafica 35. Valoración de Transparencia de Criterios



Fuente: Encuesta de Autoevaluación, 2018.

A continuación, se presentan en la siguiente tabla los resultados de la valoración del cumplimiento de la característica.

Tabla 69 Resumen de calificación de la característica No. 15

PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	GRADO DE CUMPLIMIENTO
1,77%	4.3	86%	Se cumple en alto grado
<p>Fortalezas</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La Universidad del Atlántico cuenta y aplica la política institucional para la evaluación integral del desempeño de los docentes con participación de estudiantes, profesores y jefes inmediatos. Obteniendo resultados promedios para el periodo de análisis de 4.1 <p>Aspectos a mejorar</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Algunos docentes no están de acuerdo con el instrumento aplicado en el proceso de evaluación docente. 			

VALORACIÓN CARACTERÍSTICA 17 (2012) VS CARACTERÍSTICA 14 (2018)					
2012			2018		
Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento	Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento
Esta se característica está en otros aspectos			4	80%	Se cumple en alto grado

Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, análisis de Características de Factores de Autoevaluación 2018

VALORACIÓN INTEGRAL DEL FACTOR 3: PROFESORES

Al evaluar todas las características que componen este factor se identifican grandes fortalezas y elementos que consolidan fuertemente la calidad en el programa, por lo cual la valoración de este factor es de 4,26 lo que indica que se cumple en alto grado, como se muestra a continuación.

Tabla 70 Valoración Integral Del Factor 3. Docentes

CARACTERÍSTICAS DEL FACTOR	PONDERACIONES	CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	VALORACIÓN DE DESEMPEÑO
Característica No 8. Selección y vinculación de profesores.	2,06%	4.4	88%	Se cumple en alto grado
Característica No 9. Estatuto profesoral.	1,99%	4.3	86%	Se cumple en alto grado
Característica No 10. Número, dedicación, nivel de formación de los profesores y experiencia de los Profesores.	2,10%	4.4	88%	Se cumple en alto grado
Característica No 11. Desarrollo profesoral.	1,88%	4.4	88%	Se cumple en alto grado
Característica No 12. Estímulos a la docencia, investigación, creación artística y cultural, extensión o proyección social y a la cooperación internacional.	1,77%	4.2	84%	Se cumple en alto grado
Característica No 13. Producción de material docente.	1,66%	4.0	80%	Se cumple en alto grado
Característica No 14. Remuneración por méritos.	1,77%	4.0	80%	Se cumple en alto grado
Característica N° 15. Evaluación de Profesores.	1,77%	4.3	86%	Se cumple en alto grado
TOTAL FACTOR 3	15%	4.26	85.2%	Se cumple en alto grado

Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, análisis de Características de Factores de Autoevaluación 2018

4. FACTOR 4. PROCESOS ACADÉMICOS

En este aparte, se tratará todo lo relacionado con el factor 4 correspondiente a procesos académicos, este factor, cuenta con una ponderación institucional de 16%, está conformado por (11) características que demuestra la capacidad para ofrecer una formación integral, flexible, actualizada e interdisciplinar del currículo, sus estrategias de enseñanza y aprendizaje, como también el sistema de evaluación de estudiantes, la investigación y proyección social, los recursos bibliográficos e informativos y de comunicación, el apoyo docente, y la evaluación y autorregulación, acorde con las tendencias contemporáneas del área disciplinar o profesional del Programa de Nutrición y Dietética, detallándose el resultado de cada una de ellas a continuación.

4.1. CARACTERÍSTICA No. 16. INTEGRALIDAD DEL CURRÍCULO.

La integralidad del currículo del Programa de Nutrición y Dietética, permite el desarrollo de las competencias holísticas del profesional nutricionista, desde lo cognitivo, cognoscitivo y axiológico, de acuerdo a las exigencias de los entornos en que participa como agente generador y transformador de cambios, que impactan a los colectivos y al individuo a nivel local, nacional e internacional.

En aras de lo anterior, el Proyecto Educativo Institucional (PEI), (Anexo 4.1.), con miras al cumplimiento de la filosofía de la misión, como también el Proyecto Educativo del Programa (PEP) (Anexo 4.2.), que tiene definidas las competencias de cada una de las áreas de formación desde el saber, saber hacer y saber ser, al igual que el Plan de estudio del Programa, adoptado mediante la Resolución Académica N° 000015 del 6 de agosto de 2009 (Anexo 4.3.), orientan a la formación integral del conocimiento, fundamentadas en las competencias profesionales del quehacer de Nutricionista Dietista, derivándose los componentes y áreas del plan de estudio para un desempeño idóneo en los campos y áreas de acción de este profesional. Estas competencias, también se evidencian en tres dimensiones, como las Interpretativas, que permite al estudiante, reconocer problemas específicos de la nutrición y dietética, las Argumentativas a explicar y relacionar hipótesis formuladas en cada área en particular, y las propositivas a asumir una postura constructiva y creativa, para la solución del problema; planeando, ejecutando y evaluando. Todo lo anterior se evidencia, a través, de estrategias efectivas como los trabajos realizados en las aulas (talleres, puestas en común, ensayos, análisis de artículos entre otros), las evaluaciones parciales y finales, las prácticas académicas extramurales, trabajos de grados, y asistencias a eventos académicos e investigativos, exponiendo sus investigaciones, y soluciones de problemas encontrados en su quehacer. Los fundamentos y estrategias pedagógicas propician las capacidades cognitivas, cognoscitivas y psicomotoras, así como las actividades complementarias obligatorias en los campos de la lúdica, el deporte, la cultura, las humanidades, formando al docente para desempeñarse, con principios y valores éticos, morales y culturales conllevándolo hacia la consecución y preservación de la salud de manera individual y colectiva.

Con respecto a los créditos académicos, orientados a ampliar la formación integral del estudiante en Nutrición y Dietética. El Programa se acoge a los lineamientos emitidos en el Acuerdo Académico 0002 del 3 de julio de 2003, (Anexo 4.4) que en su artículo 21 expresa que los programas académicos, en su respectivo plan de estudios, comprenderán el campo de conocimientos y de intervención práctica, los patrones éticos y de identidad, definidos como pertinentes y relevantes para desarrollar las capacidades cognitivas y socioafectivas, esto con relación a las competencias que se requieren para el desarrollar el saber, saber hacer y ser; importantes para que el profesional en Nutrición y Dietética, atienda las necesidades o problemas propios del quehacer en Nutrición y Dietética.

Con relación a la asignación de créditos y su distribución, éstos van acorde con los criterios y procedimientos, para la implementación del Sistema de Créditos, reglamentados en el Acuerdo Académico 0002 del 3 de julio de 2003, (Anexo 4.4.), adoptándose el crédito académico, como unidad de medida del tiempo de trabajo académico que debe realizar el estudiante, en cada una de las actividades formativas. Así también lo expresado en el Artículo 22 del mismo acuerdo (Anexo 4.4), donde se establece que las propuestas curriculares de los programas académicos, se organizarán en torno a núcleos, áreas, componentes y actividades de formación. Atendiendo a esta normativa, el Plan de Estudios del Programa de Nutrición y Dietética, lo integra el componente Obligatorio con las áreas básica y profesional, científico tecnológico y socio humanístico. El Componente Flexible, está conformado por el Núcleo Electivo. El Plan de Estudios del Programa de Nutrición y Dietética, consta de 170 créditos académicos, distribuidos la siguiente manera como se muestra en la siguiente tabla:

Tabla 71 Plan de estudio por componentes de formación

COMPONENTE		NÚMERO DE CRÉDITOS	NÚMERO DE CURSOS	%
OBLIGATORIOS	Básica y Profesional	123	24	72%
	Científico Tecnológico	20	10	12%
	Socio-Humanístico	11	6	6%
FLEXIBLE	Núcleo Electivo	16	12	9%
TOTAL		170	52	

Fuente: Plan de estudio, Facultad de Nutrición y Dietética, 2018.

En la tabla anterior, se puede observar que el plan de estudios está conformado por componentes obligatorios y flexibles; el componente obligatorio, lo integran la básica profesional con un total de 123 créditos repartidos en 24 cursos, lo que representa el 72%; el Científico Tecnológico con 20 créditos y 10 cursos, con un porcentaje del 12%; el Socio humanístico 11 créditos y 6 cursos representado por el 6%. El componente flexible, corresponde al Núcleo Electivo, tiene un total de 16 créditos y 12 cursos lo que porcentualmente representa el 9%, para una distribución total de aproximadamente el 100%. Es importante aclarar que el componente Núcleo Electivo está conformado por 12 cursos, de los cuales 8 tienen 16 créditos,

(Profundización (8) y Contextualización (8)) fortaleciendo los campos de desempeño profesional, y los 4 cursos restantes pertenecientes a los Complementarios que apoyan este componente, son crédito cero, tales como: Deporte Formativo, Cultura Ciudadana, Cátedra Universitaria y Cátedra de Paz y Postconflicto, siendo obligatorio cursar, para poder graduarse. El Núcleo Electivo persigue la formación integral de los estudiantes del Programa, con cursos abiertos permitiendo el intercambio de saberes, las visiones disciplinares y discusiones grupales que coadyuvan a la interdisciplinariedad. Los créditos académicos de este núcleo corresponden al 9% del total de créditos del plan de estudio. En la siguiente tabla (72) se detalla el contenido del componente de formación electivo con el número de créditos correspondientes.

Tabla 72 Contenido del componente de formación electivo

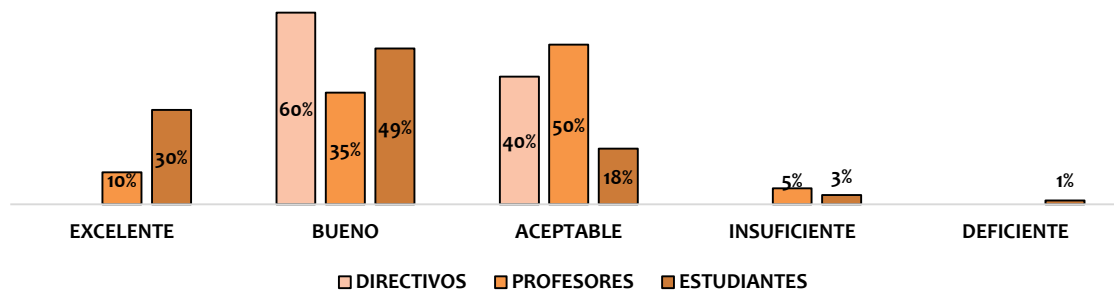
CÓDIGO	CURSO	CRÉDITO
62700	Electiva de Contexto I	2
40193	Electiva de Profundización I	2
62701	Electiva de Contexto II	2
40199	Electiva de Profundización II	2
62702	Electiva de Contexto III	2
40221	Electiva de Profundización III	2
62703	Electiva de Contexto IV	2
40227	Electiva de Profundización IV	2
62447	Cátedra Universitaria	0
63110	Cultura Universitaria	0
31086	Deporte Formativo	0
62447	Cátedra de Paz y Posconflicto	0
TOTAL		16

Fuente: Vicerrectoría de Docencia, 2018.

Asimismo, se fortalece la formación integral de los estudiantes ofreciéndole un cúmulo de actividades opcionales, como es la participación en los semilleros de investigación, desarrollo de actividades extracurriculares, como: Participación en congresos, seminarios, simposios, foros, ferias de emprendimiento, actividades deportivas y culturales, (Anexo 4.5.), Además, el Programa cuenta con sílabos que contienen las competencias generales y específicas que deben alcanzar los estudiantes, como también el sistema de evaluación, cuyo propósito es asegurar los logros de los objetivos de formación del Programa.

Estos aspectos importantes que hacen referencia a la calidad e integralidad del currículo del Programa de Nutrición y Dietética, se pueden evidenciar en la siguiente gráfica.

Grafica 36. Apreciación de la calidad e integralidad del currículo



Fuente: Encuestas de Apreciación Docente y Directivos. Proceso de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, Factor 4 Característica No. 16, 2017.

Con relación a ésta pregunta, se observa que, el 100% de los Directivos respondió que tiene una excelente apreciación de la calidad e integralidad del currículo. El 45% de los docentes respondió entre excelente y bueno, el 30% de los estudiantes respondió que tiene una excelente apreciación frente a un 49% que lo consideran bueno.

Siguiendo con el análisis de la característica, en lo concerniente al desempeño de los estudiantes del Programa en las Pruebas de Estado de Educación Superior, a continuación, se muestran los resultados de las Pruebas Saber Pro en los últimos cinco años. Se puede evidenciar el buen desempeño del Programa de Nutrición y Dietética, los puntajes promedios del Programa en los años 2014, 2015, 2016, 2017 y 2018 fueron estadísticamente superiores o similares, pero no inferiores con relación a los puntajes promedios del grupo de referencia en las competencias genéricas evaluadas.

Tabla 73 Resultados SABER PRO 2013 – 2018 del Programa de Nutrición y Dietética. Pruebas genéricas

COMPETENCIAS	2013		2014		2015		2016		2017		2018	
	Prog.	G. Ref.	Prog.	G. Ref.	Prog.	G. Ref.	Prog.	G. Ref.	Prog.	G. Ref.	Prog.	G. Ref.
Competencias Ciudadanas	9,84	9,66	9,73	9,54	10,12	9,90	146	145	139	137	138	138
Comunicación Escrita	9,83	9,86	9,89	9,74	9,79	9,80	142	144	141	148	151	149
Inglés	9,85	9,92	10,10	9,89	10,08	10,00	146	149	140	144	152	149
Lectura Crítica	9,97	9,91	10,21	9,76	10,44	10,20	149	149	151	147	162	149
Razonamiento cuantitativo	9,79	9,77	9,88	9,7	9,80	9,80	152	143	142	143	151	146

Fuente: Departamento de Calidad Integral en la Docencia, Universidad del Atlántico, 2018.

Con relación a las competencias específicas realizadas en los años 2016 y 2017 como se aprecia en la siguiente tabla, los resultados expresan un cumplimiento sobresaliente, obteniendo



promedios por encima del grupo de referencia, en las pruebas de atención en salud y promoción de la salud y prevención de la enfermedad.

Tabla 74 Resultados saber pro 2012 – 2016 del Programa. Pruebas Específicas

		2016		2017	
		Programa	G. Referencia	Programa	G. Referencia
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	Atención en Salud	149	141	149	142
	Promoción de la salud y prevención de la enfermedad	142	141	149	150

Fuente: Departamento de Calidad Integral en la Docencia, Universidad del Atlántico, 2018.

En cuanto a la identificación en el perfil profesional y ocupacional de los distintos tipos de competencias, la representación del Programa de Nutrición y Dietética de la Universidad del Atlántico se evidencia en el documento “Perfiles y competencias de los profesionales en salud” emitido por el Ministerio de Salud y Protección Social, (Anexo 4.6. perfil y competencias profesionales en salud página 144) éstas van en concordancia con las directrices de las políticas de salud del país, las acciones y actividades que debe desarrollar el profesional en Nutrición y Dietética. Es necesario mencionar, que el perfil profesional va acorde con los lineamientos emitidos en el perfil y competencias del profesional Nutricionista Dietista, el cual expresa que “El Nutricionista Dietista es un profesional con formación universitaria, actitud científica, crítica y analítica, compromiso social y capacidad de liderazgo que: Estudia, investiga y aplica la ciencia de los alimentos y la nutrición en la alimentación del ser humano. Desarrolla, evalúa y participa en programas y servicios de alimentación y nutrición, con base en el análisis de los factores condicionantes de la problemática alimentaria y nutricional. Contribuye al logro de una mejor calidad de vida de la población mediante la promoción de un adecuado estado de salud y nutrición, así como la prevención y tratamiento de las enfermedades relacionadas con alimentación y nutrición.

Teniendo en cuenta la articulación del plan de estudios con los diversos niveles de formación, en el Programa de Nutrición y Dietética se han consolidado propuestas de formación a nivel de posgrado, como la especialización en Servicios Alimentarios a Colectividades, y la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional, actualmente se encuentra en proceso de propuesta la Maestría en Nutrición Humana, permitiendo ofrecerles a sus egresados la alternativa para continuar su formación, como también el fortalecimiento del desarrollo científico de sus docentes. Adicionalmente la Facultad de Nutrición y Dietética tiene al servicio los cursos propedéuticos en Técnico profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de alimentos y Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional como también la Especialización Tecnológica en Calidad de la Producción de Alimentos. Con relación a los ciclos propedéuticos, una vez finalizado el ciclo tecnológico, los estudiantes pueden continuar su carrera profesional en el

Programa de Nutrición y Dietética luego de haber cumplido con los requisitos exigidos para la transición. De igual manera, está en proceso de aprobación para otras opciones de grado, la articulación del plan de estudio con los estudios de posgrados ofreciendo los cursos cooterminales.

Por otra parte, el Programa de Nutrición y Dietética, tiene en cuenta la aplicación de las estrategias orientadas al desarrollo de las competencias comunicativas en la segunda lengua, es por eso que el Programa, se acogió a lo establecido en el Artículo 26 del Acuerdo Académico No. 0002 de 2003 (Anexo 4.4.), donde se expone que antes de aprobar el 70% de los créditos del programa, el estudiante debe demostrar proficiencia en lengua extranjera, mediante certificación otorgada por el Departamento de Idiomas de la Universidad del Atlántico previo examen. La Universidad ofrecerá cursos de lengua extranjera con una flexibilidad horaria, para adaptarse a las necesidades y tiempo de estos, los cursos son orientados por docentes altamente calificados en la materia que podrán ser tomados por los estudiantes con el propósito de alcanzar la habilidad necesaria para cumplir estos requisitos de grado.

Es muy significativo resaltar el incremento de las fortalezas, que acompañan a este factor, comparadas con la autoevaluación del 2012, como se evidencia en la tabla 74 de valoración de esta característica.

Tabla 75 Valoración característica No. 16. Integralidad del currículo

PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	GRADO DE CUMPLIMIENTO
1.50%	4,5	90%	Se cumple plenamente
<p>Fortalezas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Las diferentes competencias establecidas en el currículo y la interacción de los cuatro componentes científico tecnológico, socio-humanística, básica y profesional y las del núcleo electivo permiten la articulación entre los niveles de formación de postgrado, componentes propedéuticos y otros ciclos. ➤ posicionamiento de los profesionales Nutricionistas Dietista en contextos nacionales e internacionales y en diferentes espacios: profesionales, académicos, científicos, políticos y de participación ciudadana. ➤ La institución y el programa cuentan con lineamientos que orientan la gestión del programa académico en relación a las tareas misionales, así como el seguimiento y la evaluación del desarrollo de competencias generales y específicas. ➤ El Programa cuenta con un PEP donde se identifican el perfil profesional y ocupacional de los distintos tipos de competencias, requeridas en el nivel de formación y las actividades académicas necesarias para su desarrollo. ➤ Se cuenta con programas de posgrados, en el área de la Nutrición Pública (Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional), en el área de Ciencia de los Alimentos y Servicios 			

de Alimentación (Especialización Profesional en Contratación e Interventoría en Servicios de Alimentación y Especialización Tecnológica en Calidad de la Producción de Alimentos), y en proceso de elaboración del documento del Registro Calificado de la Maestría en Nutrición Clínica, y los ciclos propedéuticos.

Acción de mejora:

- Hacer un análisis para crear estrategias en el programa que permitan el desarrollo de la creatividad en las áreas correspondientes al proceso de formación profesional en Nutrición y Dietética e incentivar el desarrollo del pensamiento autónomo en los estudiantes.
- Desarrollar un estudio en el programa que referencie el valor agregado obtenido en las pruebas Saber Pro con relación a las pruebas Saber Once

VALORACIÓN CARACTERÍSTICA 18 (2012) VS CARACTERÍSTICA 16 (2018)					
2012			2018		
Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento	Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento
4,03	80.8%	Alto Grado	4,5	90%	Se cumple plenamente

Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, análisis de Características de Factores de Autoevaluación 2018

4.2. CARACTERÍSTICA No. 17. FLEXIBILIDAD DEL CURRÍCULO

Los lineamientos generales sobre la flexibilidad curricular, están consagrados en el Proyecto Educativo Institucional, (Anexo 4.1.), el del Programa, (Anexo 4.2.), y en el Acuerdo Académico 002 de 03 de julio de 2003, (Anexo 4.4.), en ésta última, se establecen los créditos académicos de los programas de pregrado y posgrado. El currículo del Programa de Nutrición y Dietética, está soportado bajo estos aspectos legales, permitiendo la flexibilidad curricular y acogiendo al sistema de créditos, lo que facilita desarrollar cursos y asignaturas afines a la formación académica y al desarrollo de las competencias proporcionando la movilidad estudiantil hacia otros espacios nacionales e internacionales. Esos lineamientos se consolidan en el plan de estudios, en las alternativas que le ofrece el programa desde lo curricular, para que el estudiante profile su formación de acuerdo a sus intereses personales y académicos, razón por la cual en la Universidad del Atlántico, a través de sus diferentes programas, ofrece más de 813 asignaturas como electivas de contextos y de profundización lo que permite al estudiante seleccionarla de acuerdo con sus gustos e intereses. Asimismo, los estudiantes pueden escoger, durante sus estudios, electivas de profundización y de complementariedad, que orientan su formación disciplinar, estas electivas están alineadas a los componentes declarados en el P.E.P y son

soportados por los grupos de investigación. En la siguiente tabla se evidencian algunas de las electivas ofrecidas en el período 2017-2018 que formaron parte del componente de formación básica y profesional.

Tabla 76 Electivas de profundización por competencia y grupo de investigación, periodo 2017 – 2018

COMPONENTE		GRUPO DE INVESTIGACIÓN
Formación Básica y Profesional	Fisiología del sistema digestivo	GINHUM
	Guías Alimentarias Basadas en la población colombiana	
	Determinación de calorías y planes alimentarios en nutrición	
	Administración General en Salud	
	Contratación en Servicios de Alimentación	GRIINSAN
	Promoción y Atención en Salud y Nutrición en la primera infancia	
	Gastroenterología en el infante	
	Antropología de la Nutrición	

Fuente: Comité Curricular, 2018.

En la siguiente tabla, se detalla el número de créditos contenidos en las diferentes electivas de obligatoriedad, de contexto y de profundización, tomando como referencia los años 2012 y 2018.

Tabla 77 Electivas con número de créditos

COMPONENTE	AÑO 2012		AÑO 2018	
	CRÉDITOS	PORCENTAJE	CRÉDITOS	PORCENTAJE
Obligatorio	154	90.59%	154	90.59%
Electivas De Contexto	8	9.41%	8	9.41%

COMPONENTE	AÑO 2012		AÑO 2018	
	CRÉDITOS	PORCENTAJE	CRÉDITOS	PORCENTAJE
Electivas De Profundización	8		8	
TOTAL	170	100%	170	100%

Fuente: Comité Curricular, 2018.

De los 170 créditos que contempla el plan de estudio del Programa, 16 corresponden a las electivas opcionales (del contexto y profundización), correspondiendo al 9,4% del total, nótese además que no hubo cambios con respecto al proceso de autoevaluación del año 2012.

Además de lo anterior, institucionalmente se ofrecen otras opciones con la finalidad de que el estudiante personalice su formación, a través de las libertades de conciencia, opinión, información, enseñanza, aprendizaje, investigación y cátedra; con una orientación ética y conciencia social, permitiéndole acceder a diferentes formas de enseñanza y aprendizaje, como participar en los procesos de investigación e incorporándose a semilleros de acuerdo a sus intereses académicos.

El reconocimiento de créditos académicos que realiza el Programa, a través a través del Comité Curricular es avalado por el Consejo de Facultad; para traslados y transferencias, se sustenta en lo establecido en el Reglamento Estudiantil Acuerdo 010 de agosto 3 de 1989 (Anexo 4.7.), en el ítem de traslados y transferencia y el Reglamento Interno de la Facultad, donde define los requisitos, para solicitar traslado de un plan de estudio a otro al interior de la Universidad (Capítulo III), y transferencia desde otras universidades (Artículo 13 del mismo Capítulo), así como las equivalencias de créditos académicos (Capítulo V) del mismo Reglamento Interno. La armonización curricular en los componentes de formación al interior del plan de estudios, permite la movilidad local, regional y nacional e internacional. Lo anterior se evidencia en el (Anexo 4.8.), Estadística de traslados y transferencia, y homologaciones, de estudiantes y cursos, de programas a fines y carreras de la misma denominación.

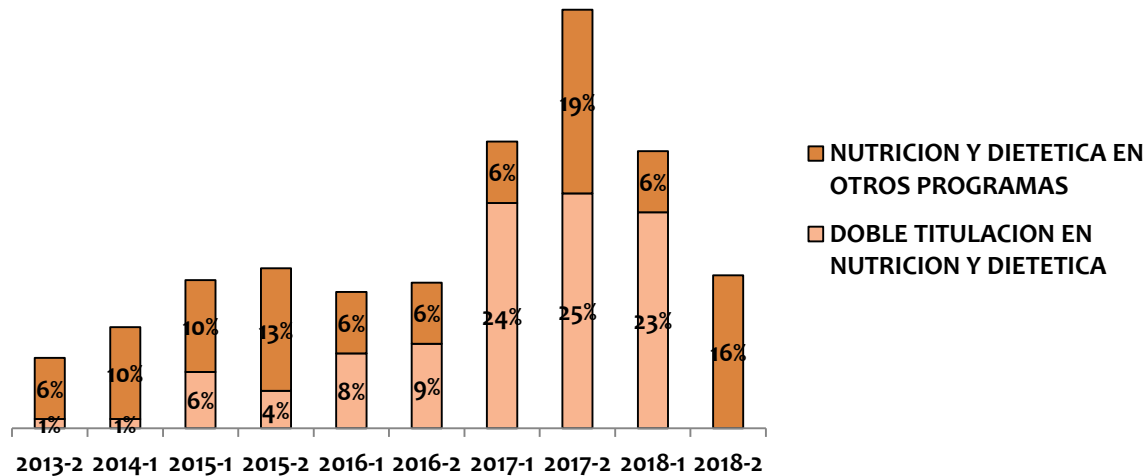
A lo anterior, se le adiciona la modalidad de doble programa, aprobado por la Universidad, con el Acuerdo Superior No.000005 de 09 de junio de 2009, (Anexo 4.9.), permitiendo al estudiante del Programa de Nutrición y Dietética cursar otro programa al interior de la Universidad, al igual que de otros programas al Programa de Nutrición y Dietética, previo cumplimiento de los requisitos establecidos y el reconocimiento de los créditos a los que hubiese lugar.

En el Programa de Nutrición y Dietética, desde el 2013-2 hasta el 2018-1, se han matricularon 240 estudiantes, los cuales iniciaron su carrera por primera vez en otros programas ofrecidos por la Universidad, esto se demuestra en las Estadísticas de estudiantes con doble titulación, (Anexo 4.10.). Lo descrito anteriormente, se referencia en la siguiente gráfica. En el año 2017-2, hubo un incremento del 19% de estudiantes de Nutrición y Dietética cursando otros programas, como



también para éste período hubo un incremento del 25% de estudiantes de otros programas para cursar la carrera de Nutrición y Dietética y obtener la doble titulación.

Grafica 37. Estadística de estudiantes cursando dobles programas



Fuente: Base de dato sobre estadística doble programa en otros programas, entregada por la oficina de informática. Período 2018-2

Otro aspecto que promueve la flexibilidad curricular son los convenios con que cuenta el Programa, en la actualidad se cuenta con 36 convenios firmados con instituciones públicas y privadas (Anexo 4.11.), como también con organizaciones empresariales, estos se encuentran debidamente diligenciados, permitiendo, que los estudiantes, además de realizar sus prácticas académicas, ejecutan su trabajo de grado contribuyendo al mejoramiento de las problemáticas encontradas, como también al proceso de formación integral del profesional. En estas instituciones el estudiante del Programa de Nutrición y Dietética de la Universidad del Atlántico, goza de la preferencia ante otros programas del entorno (Anexo 4.12.).

Además de lo anterior, la Universidad del Atlántico cuenta con un gran número de convenios firmados con universidades a nivel nacional e internacional, de los cuales 48 están al servicio de la movilidad para docentes y estudiantes, aplicables al Programa de Nutrición y Dietética. Lo enunciado, se expresa en la Tabla 78 Convenios Aplicables al Programa, lo cual ha permitido la movilidad de estudiantes entrantes y salientes (Anexo 4.13.).

Las políticas y normas para asegurar la continuidad y movilidad de los estudiantes de la Universidad del Atlántico, son establecidas desde la Oficina de Relaciones Internacionales (ORII), quienes conjuntamente con el Programa de Nutrición y Dietética hacen el análisis para el reconocimiento respectivo. En la siguiente tabla se aprecia los convenios activos de cooperación interinstitucional e internacional, relacionados por la ORII al servicio del Programa de Nutrición y Dietética.

Tabla 78 Convenios activos de cooperación internacional de la Universidad del Atlántico relacionados por la Oficina de Relaciones Interinstitucionales e Internacionales (ORII) al servicio del Programa de Nutrición y Dietética.

NO.	INSTITUCIÓN CON LAS QUE SE CELEBRÓ EL CONVENIO	PAÍS	BREVE OBJETO
01	The University of Münster	Alemania	Convenio Marco y Convenio Específico Colaboración Científica y Cultural
02	Johanes Gutenberg-Universität Mainz	Alemania	Convenio Específico de Colaboración Científica y Cultural
03	Otto Von Guericke Universität Madegburg	Alemania	Convenio Marco de Cooperación Académica
04	Alanus University Of Arts And Social Sciences	Alemania	Convenio Marco de Cooperación Académica
05	UNIVERSIDAD MARTIN LUTHER HALLE-WITTENBERG	Alemania	Convenio Marco de Cooperación Académica
06	Universidad de Manheim	Alemania	Acuerdo de Cooperación Académico
07	Leibniz Universitat Hannover	Alemania	Actividad de Cooperación para beneficio mutuo
08	Universidad Nacional de Quilmes	Argentina	Acuerdo de Cooperación Académico
09	Universidad Tres de Febrero	Argentina	Acuerdo de Cooperación, Científica, Educativa y Cultural
10	Universidad Nacional de Cuyo	Argentina	Convenio Marco de Cooperación Académica y Acuerdo Específico de Movilidad Estudiantil
11	Universidad de Estadual Paulista	Brasil	Acuerdo Marco de Cooperación y Convenio Específico de Movilidad para Estudiantes
12	Universidad Federal Do Paraná	Brasil	Convenio Marco de Cooperación Académica
13	Centro Universitario la Salle	Brasil	Convenio de Colaboración Académica
14	Universidad Federal De Goiás	Brasil	Convenio Marco de Cooperación Académica
15	Universidad de Saskatchewan	Canadá	Memorando de Entendimiento

NO.	INSTITUCIÓN CON LAS QUE SE CELEBRÓ EL CONVENIO	PAÍS	BREVE OBJETO
16	Universidad Quebec A Trois Rivieres	Canadá	Acuerdo de Cooperación Científica y Movilidad
17	Universidad Católica de Maule	Chile	Convenio de Colaboración Académica
18	Universidad Central de Chile	Chile	Convenio de Colaboración Académica
19	Universidad de los Lagos	Chile	Convenio Marco de Cooperación Internacional y Convenio Específico de Movilidad Internacional Estudiantil
20	Universidad de las Fuerzas Armadas	Ecuador	Convenio de Colaboración Académica, Científica y Cultural
21	Universidad de Cádiz	España	Convenio Marco de Colaboración y Convenio Específico de Movilidad
22	Universidad de Jaen	España	Acuerdo Marco de Colaboración
23	Universidad de Salamanca	España	Convenio de Colaboración Académica, Científica y Cultural
24	Universidad Autónoma de Barcelona	España	Convenio Marco de Cooperación
25	Universidad de Oviedo	España	Convenio Marco de Cooperación
26	Universidad de Valladolid	España	Convenio Marco de Colaboración y Especifico de Investigación
27	Universidad de León	España	Convenio Marco de Colaboración Académica, Científica y Cultural
28	Partners of América	Estados Unidos	Acuerdo de Colaboración
29	Universidad Paris 13	Francia	Convenio Marco de Cooperación
30	Universidad París 8	Francia	Convenio Marco de Cooperación
31	Universidad de Limoges	Francia	Convenio Marco de Colaboración
32	Universidad de Perpignan	Francia	Acuerdo de Cooperación Interinstitucional
33	Escuela Superior de Arquitectura	México	Convenio Específico de Intercambio
34	Universidad Nacional Autónoma del Estado de México	México	Convenio Marco de Colaboración

NO.	INSTITUCIÓN CON LAS QUE SE CELEBRÓ EL CONVENIO	PAÍS	BREVE OBJETO
35	Benemérita Universidad Autónoma de Puebla	México	Convenio Marco de Cooperación RudeColombia
36	Universidad Autónoma San Luís de Potosí	México	Convenio General de Colaboración Académica
37	Universidad Autónoma de Querétaro	México	Convenio General de Colaboración Académica
38	Universidad Juárez Autónoma de Tabasco (México), la ciudad de Villahermosa	México	Convenio General de Colaboración
39	Universidad Autónoma del Estado de Morelos	México	Convenio General de Colaboración
40	Instituto Politécnico Nacional De Los Estados Unidos Mexicanos	México	Convenio Marco de Colaboración
41	Universidad Nacional Autónoma de México	México	Convenio Marco de Colaboración
42	U. Autónoma del Estado de Hidalgo	México	Convenio General de Colaboración
43	Universidad de Guadalajara	México	Convenio General de Colaboración
44	Universidad de Puerto Rico	Puerto Rico	Convenio General de Colaboración Académica
45	Universidad Católica de Santa María	Perú	Convenio Marco de Colaboración, Académica, Científica y Cultural
46	Universidad Nacional Mayor de San Marcos	Perú	Convenio Marco de Colaboración, Académica, Científica y Cultural y Convenio Específico de Movilidad Internacional Estudiantil
47	Escuela de Artes Plásticas de Puerto Rico	Puerto Rico	Convenio Marco de Colaboración, Académica, Científica y Cultural y Convenio Específico de Movilidad Internacional Estudiantil
48	Universidad de Zulia		Convenio Marco de Cooperación (por el SUE CARIBE) y Convenio Marco de Cooperación

Fuente: Informe de la Oficina de Relaciones Interinstitucionales e Internacionales, 2018.

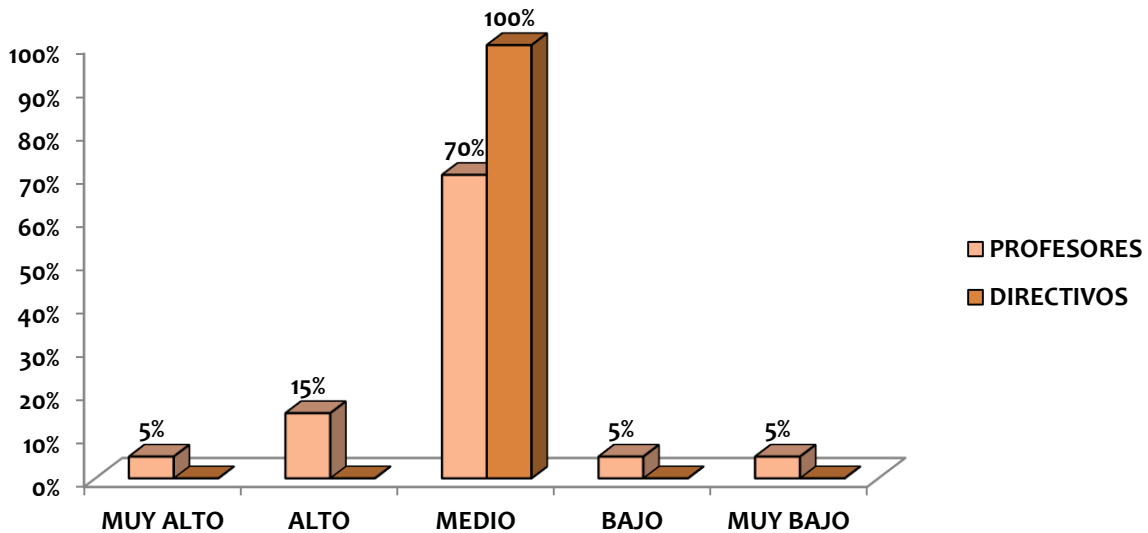
En la actualidad, el plan de estudios del Programa, ofrece al estudiante alternativas para que oriente su formación, atendiendo sus necesidades desde lo curricular, visibilizándose a través del eje transversal investigativo y la extensión y proyección social, con sus prácticas académicas. El Plan de estudios vigente tuvo una modificación en el año 2017 (Acta Consejo de Facultad No 013 de 14 de septiembre de 2017 (Anexo 4.14.) Resolución del Consejo Académico 0026 de 06 de septiembre del 2018 (Anexo 4.15.)

Es necesario mencionar, además, que el Programa de Nutrición y Dietética, para este momento de autoevaluación se encuentra en proceso de modificación del Plan de Estudios, con el fin de atender la dinámica de formación integral y los avances, cambios, transformaciones, científicas y tecnológicas del medio y del mundo. La propuesta es el resultado de un amplio trabajo académico de planeación que ha involucrado, de manera importante, a la comunidad de la Facultad de Nutrición y Dietética y su Programa; la modificación del plan de estudios del Programa de Nutrición y Dietética, conserva las fortalezas del plan de estudios anterior y de la práctica docente de la Facultad, se propusieron modificaciones que ayudaron a corregir sus debilidades. Esta modificación es una reforma gradual que plantea cambios considerables en varios aspectos fundamentales permitiendo la mejor formación de los profesionales egresados de la Facultad de Nutrición y Dietética, tales como la flexibilidad de la formación curricular mediante una oferta amplia de asignaturas optativas; la búsqueda de la formación integral del profesional mediante las asignaturas curriculares socio humanísticas; el establecimiento actividades de investigación que promoverán la titulación de los egresados; el establecimiento de actividades en la práctica docente que permita su mejora continua. Además, se ha tenido en cuenta las expectativas de tres fuentes importantes como son: Los estudiantes, la sociedad y la disciplina científica. Con respecto a los estudiantes, prevalecen sus necesidades e intereses en cuanto a conocimiento en Nutrición y Dietética. La sociedad en la cual se está inmersa y en la que se tiene que conservar los valores y buscar solución a los problemas y la científicidad con la que se debe mantener una relación conservando la estructura lógica para que dé respuesta a los problemas.

Con relación a la actualización permanente del Plan de Estudios del Programa de Nutrición y Dietética, el análisis se hace a través del Comité Curricular del Programa, quien periódicamente se reúne y establece estrategias que apunten al proceso de formación integral del discente, en consonancia con las necesidades del medio, los avances y desarrollos científicos, tecnológicos, la cualificación pedagógica de los docentes que permite establecer un proceso de enseñanza y aprendizaje armónico. Además, cabe resaltar que el análisis se hace con programas homólogos acreditados tanto a nivel nacional como internacional de tal manera que permitan la concordia con los desarrollos disciplinares, profesionales y pedagógicos. Es necesario mencionar que se hacen reuniones periódicas con los docentes quienes dan sus aportes de acuerdo a las áreas de formación disciplinar en la que se desempeñan. De igual manera para el análisis del Plan de Estudios, forman parte tanto los estudiantes del Programa de Nutrición y Dietética como los egresados, de tal manera que se permita tener una mayor validez y flexibilidad curricular de la nueva propuesta.

Con relación a la apreciación de directivos y profesores del Programa, se estableció un mecanismo de encuesta con el propósito de conocer su sentir con respecto a la aplicación y eficacia de las políticas institucionales en materia de flexibilidad curricular. En la siguiente gráfica se observa que, el 90% de los docentes, y el 100% de los directivos tienen una apreciación favorable sobre la aplicación y eficacia de las políticas institucionales en materia de flexibilidad curricular, como se demuestra en la siguiente gráfica.

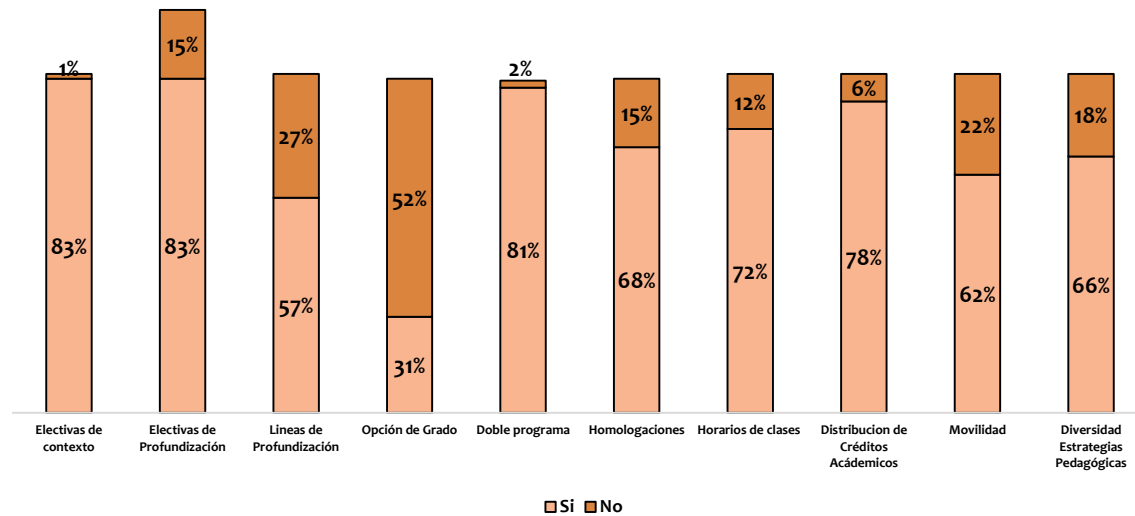
Gráfica 38. Flexibilidad curricular del Programa, por parte de los docentes y directivos



Fuente: Encuestas de Apreciación Docentes y Directivos Proceso de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, Factor 4 Característica No. 17, 2017

En la siguiente gráfica se da a conocer la respuesta por parte de los estudiantes con respecto a los atributos de flexibilidad del plan de estudios en la escogencia de electivas, opciones de grado, doble programa, horarios de clases, distribución de créditos académicos, movilidad, diversidad estrategias pedagógicas.

Grafica 39. Atributos de flexibilidad. El plan de estudio le permite escoger electivas



Fuente: Encuestas de Apreciación Estudiantes Proceso de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, Factor 4 Característica No. 17, 2017

Con relación al gráfico anterior, se evidencia que el 83% de los estudiantes manifiestan que el plan de estudios si tiene flexibilidad en cuanto a las electivas de contexto y de profundización, el 81% manifiesta que el plan de estudios si permite la doble titulación, el 78% declara que hay flexibilidad en la distribución de créditos académicos, el 72% expresan que hay flexibilidad en los horarios de clases, y el 66% expresa tener diversidad en las estrategias pedagógicas.

De acuerdo a lo anterior, la característica de flexibilidad curricular tiene cumplimiento en alto grado, con una calificación de 4,3, lo cual se visibiliza en la Tabla mostrada a continuación.

Tabla 79 Valoración Característica No. 17. Flexibilidad del Currículo

PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	GRADO DE CUMPLIMIENTO
1.50%	4.3	86%	Se cumple en alto grado
Fortalezas:			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ El sistema de créditos, facilita cursar asignaturas afines a la formación académica y de las competencias que desarrolla la movilización de la comunidad académica, hacia otros espacios nacionales e internacionales. ➤ Existen y se aplican políticas, normas y mecanismos para la asegurar la continuidad y movilidad del estudiante en el sistema educativo y en la institución (homologaciones de créditos, equivalencias y transferencias). ➤ Existencia de electivas de contexto, de Profundización y de complementariedad las cuales tributan a la flexibilidad del Currículo. 			

- Existen convenios con IES y organizaciones del sector público y privado que facilitan el tránsito de los estudiantes al sistema productivo y su continuidad en el sistema educativo.
- Los convenios con organismos empresariales han permitido asegurar el tránsito y la continuidad de los estudiantes en el sector laboral.
- El programa integra a los estudiantes en los procesos de modificación del plan de estudios teniendo en cuenta sus intereses y la adquisición de competencias que respondan a desarrollar las actitudes, conocimientos, capacidades, habilidades.

Acción de mejora:

- La flexibilidad del currículo se puede ver afectada por la denominación de algunos cursos que difiere de los nombres tradicionales de la malla curricular de otros Programas de Nutrición y Dietética.
- Incentivar la movilidad a los estudiantes para así ampliar el horizonte de formación, mediante la utilización de los convenios nacionales e internacionales que ofrecen la Universidad y el programa.
- Crear un sistema de homologación de créditos en el tránsito de pregrado al postgrado

VALORACIÓN CARACTERÍSTICA No.19 (2012) VS CARACTERÍSTICA No. 17 (2018)					
2012			2018		
Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento	Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento
4,14	82.9%	Alto Grado	4,3	86%	Se cumple Alto Grado

Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, análisis de Características de Factores de Autoevaluación 2018

4.3. CARACTERÍSTICA No. 18. INTERDISCIPLINARIEDAD

La interdisciplinariedad como estrategia pedagógica, conlleva a la interacción entre varias disciplinas, permitiendo el diálogo y la colaboración de éstas, para lograr un enriquecimiento mutuo y la meta del nuevo conocimiento. En concordancia a lo anterior, El Proyecto Educativo Institucional (PEI), (Anexo 4.1.), y el Proyecto Educativo del Programa (PEP) (Anexo 4.2.), establecen la formación integral y la interdisciplinariedad.

El trabajo interdisciplinario, en el plan de estudios se asume como un espacio académico de enriquecimiento mutuo, permitiendo transformaciones en los conceptos, las metodologías de investigación, las estrategias pedagógicas y evaluativas. De la misma manera, en los profesores, el trabajo interdisciplinario se ejecuta a través de la planificación, desarrollo y evaluación de los cursos, que integran los diferentes proyectos y actividades curriculares y extracurriculares.

El Programa de Nutrición y Dietética, continúa promoviendo la interdisciplinariedad mediante la aplicación de diferentes estrategias que se inician desde las primeras etapas de formación, se

trata de abordar problemas comunes tanto de las Ciencias Básicas, la Nutrición y las demás disciplinas que forman parte del plan de estudios y darle solución a través del desarrollo de las habilidades, destrezas que permitan desarrollar la interpretación, el análisis y generación de acciones propositivas, elementos importantes para alcanzar las competencias profesionales.

Continuando con el fomento de espacios curriculares y extracurriculares, con carácter estrictamente disciplinario, en la Universidad del Atlántico se generan ámbitos para los estudiantes, ofreciéndoles la oportunidad de pertenecer a grupos deportivos y culturales a nivel competitivo, representando a la Institución, creando espacios adicionales para fortalecer su proceso formación que inciden en el Programa de Nutrición y Dietética, prueba de ello se aprecia en la siguiente tabla, donde se evidencia un incremento significativo durante los años 2016 y 2017 de nuestros estudiantes en las disciplinas deportivas a nivel competitivo y recreativo; así como una tendencia al alza en el periodo citado de la participación en los Grupos Culturales y Talleres de Formación Extracurricular.

Tabla 80 Participación estudiantil en actividades culturales, deportivas y talleres de formación extracurricular

ÁREAS Y PROGRAMAS	2013	2014	2015	2016	2017
	Estudiantes	Estudiantes	Estudiantes	Estudiantes	Estudiantes
4- Sección Funcional Deportes (TOTAL)	63	69	84	93	170
4.1 Deporte Competitivo	4	1	2	15	14
4.2 Deporte Formativo	30	ND*	73	62	111
4.3 Deporte Recreativo	23	13	7	15	45
4.4 Otros	6	55	2	1	ND
5- Sección Funcional Cultura (TOTAL)	54	31	24	54	61
5.1 Grupos Culturales	16	9	7	10	18
5.2 Talleres de Formación Extracurricular	38	21	17	8	20
5.3 Otros	ND*	1	ND*	36	23

Fuente: Departamento de Desarrollo Humano, Vicerrectoría de Bienestar, 2017

ND*: no se cuentan con datos, 2018.

En cuanto a los mecanismos que han permitido el tratamiento de los problemas pertinentes al Programa de Nutrición y Dietética, se han orientado acciones que contribuyen al fortalecimiento de los procesos de formación integral a través de las orientaciones interdisciplinarias propuestas por profesores y estudiantes. Entre ellos se desatacan:

Las 813 electivas de contexto, que ofrece Vicerrectoría de Docencia con el apoyo de los diferentes programas; desde el año 2014, han conllevado a los estudiantes del Programa, a

interactuar con otros saberes, las cuales están contempladas en el plan de estudio, siendo elegidas libremente por el estudiante de un abanico de posibilidades, (Anexo 4.16.).

Los trabajos de investigación y de grados que realiza el estudiante, en ocasiones son desarrollados con estudiantes de otros programas académicos, viéndose la interdisciplinariedad, en macro proyectos, dirigidos por docentes tanto del programa como de otros programas afines, con el apoyo de estudiantes a través de sus trabajos de grados matriculados en el programa y otros programas. Asimismo, docentes de otros programas dirigiendo trabajos de grados en el Programa y viceversa. (Anexo 4.17.).

El abordaje de problemas de investigación, con el fin de darle respuesta a problemas complejos, con la participación de profesores y estudiantes de diferentes programas en un grupo de investigación.

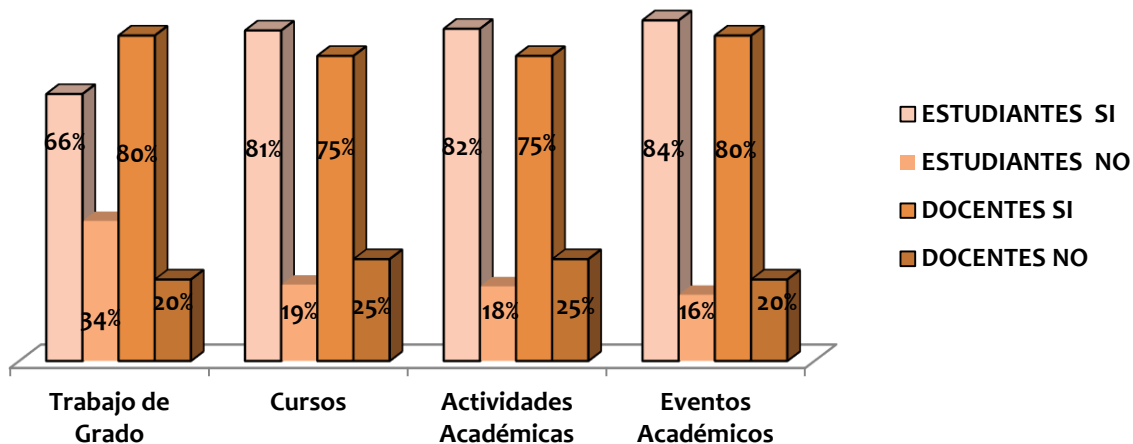
Dentro de las electivas de profundización existen cursos que son abordados por diferentes disciplinas como la Biología, Química, Agroindustria, Agronomía, Ingeniería de Alimentos, Ingenierías, Ciencias de la Educación y Ciencias Humanas entre otras.

Además, en el Programa se han abierto espacios y actividades investigativas y extracurriculares para propiciar la interdisciplinariedad, tales como semilleros de investigación y grupos académicos, actividades sociales, grupo de emprendimientos, equipos de apoyo a la proyección social y desarrollo sostenible, (Anexos 4.18. y 4.19.).

El desarrollo de las prácticas profesionales en diferentes instituciones públicas y privadas como también en organizaciones empresariales, permiten la interacción con diferentes personas circunscritas en el medio en el que se desenvuelven, potencializando y fortaleciendo el conocimiento con el acompañamiento del docente.

En cuanto a las apreciaciones de profesores y estudiantes sobre la pertinencia y eficacia de la interdisciplinariedad del Programa en el enriquecimiento de la calidad del mismo, se puede observar en la siguiente gráfica los resultados de las opiniones recogidas mediante la encuesta de apreciación, quienes expresaron que existe una participación interdisciplinaria en lo referente a trabajos de grados con una aprobación del 80% en el caso de los Docentes y de 66% en relación a los estudiantes, con respecto a los cursos los docentes emitieron una calificación positiva con un 75% frente a un 81% de los estudiantes, al hacer énfasis en las actividades académicas, estas fueron avaladas por los profesores en un 75% y por parte del estudiantado este fue de 82%, y finalmente en lo relacionado a eventos académicos, la tasa de aprobación fue de 80% para los educadores versus el 84% correspondiente a los docentes.

Grafica 40. Atributos de interdisciplinaridad.



Fuente: Encuestas de Apreciación Docentes y Estudiantes Proceso de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, Factor 4 Característica No. 18, 2017

Teniendo en cuenta lo mencionado, se calificó la presente característica, como se muestra en la siguiente tabla.

Tabla 81 Valoración Característica No. 18. Interdisciplinariedad

PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	GRADO DE CUMPLIMIENTO
1.50%	4.5	90%	Se cumple plenamente
Fortalezas:			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ El Programa de Nutrición y Dietética tiene como pilar la convergencia de conocimientos de diferentes saberes, que llevan a la interdisciplinariedad facilitando la participación responsable del cuerpo académico en espacios de confluencia de la transversalidad del Saber Hacer y Saber Ser. Organización del plan de estudios por cursos que favorecen la actividad interdisciplinaria del trabajo académico, y con trabajo de campo en escenarios interdisciplinarios. ➤ El programa genera espacios de actividades curriculares y extracurriculares de carácter interdisciplinario a través de las electivas de profundización y de contexto, organización de eventos académicos tales como: seminarios, congresos y la vinculación de los estudiantes a los semilleros y grupos de investigación. ➤ La formación de los profesores en las diferentes áreas del saber, permite el desarrollo de los cursos de formación básica, profesional y socio humanístico y favorecen el conocimiento de otras disciplinas complementarias a la formación profesional del Nutricionista Dietista. 			
Acción de mejora:			
Fortalecer los mecanismos que orienten la realización de actividades académicas de tipo interdisciplinar.			

VALORACIÓN CARACTERÍSTICA No. 20 (2012) VS CARACTERÍSTICA No. 18 (2018)					
2012			2018		
Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento	Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento
4,04	81%	Alto Grado	4,5	90%	Se cumple Plenamente

Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, análisis de Características de Factores de Autoevaluación 2018

4.4. CARACTERÍSTICA No. 19. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE

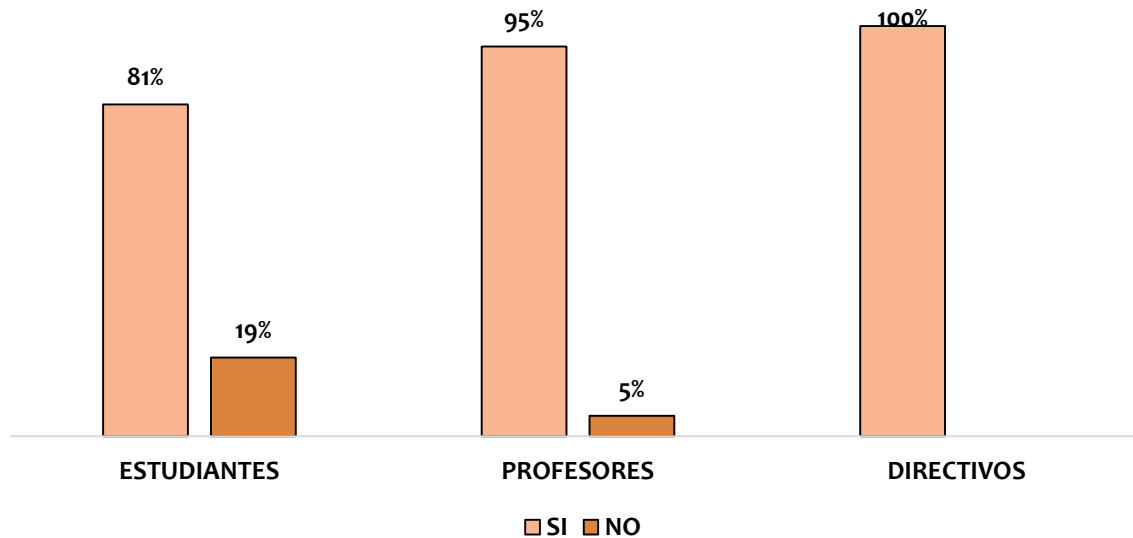
Con referencia a las estrategias de enseñanza y aprendizaje, éstas van concordantes con las metodologías utilizadas en el proceso para formar a los estudiantes. En el Programa de Nutrición y Dietética, se propende por estimular el conocimiento, desarrollar las capacidades y habilidades entre la comunidad académica, favoreciendo la consecución de los objetivos del Programa, razón por la cual, en el ítem “Enseñanza y Aprendizaje, Profesores y Estudiantes”, expresado en el Proyecto Educativo Institucional (PEI), (Anexo 4.1.), manifiesta que la enseñanza en la Universidad, debe encaminarse por los principios de la formación integral, y ser adoptados en el Proyecto Educativo del Programa (P.E.P), (Anexo 4.2.), los cuales orientan los métodos pedagógicos para el buen desarrollo del plan de estudios, aplicando y desarrollando pedagogías que estimulen y favorezcan en estudiantes y profesores, procesos y actividades esenciales. Asimismo, el Estatuto General de la Universidad del Atlántico, (Anexo 4.20), en el Título II “Principios, Fines y Funciones”, Artículo 9. Principios Generales, literal c), estipula los lineamientos que deben orientar la investigación y la docencia en las actividades de formación integral en los programas académicos al interior de la institución.

Por otro lado, el contenido de los sílabos, orienta al docente en los siguientes aspectos: Misión y visión de la institución, misión y visión del Programa, competencias generales, unidades de formación y su valoración en créditos, y números de horas semanales, estructura del contenido de cada unidad de formación organizada por temas, competencias, desempeño e indicadores de logros, estrategias didácticas y evaluativas, así como las referencias bibliográficas. Los sílabos son revisados, aprobados y actualizados por el Comité Curricular del Programa. Con el acompañamiento de los docentes, de acuerdo a los avances tecnológicos, científicos y del entorno social.

Con relación a la apreciación de los estudiantes, profesores y directivos del Programa de Nutrición y Dietética sobre la correspondencia entre los métodos de enseñanza y aprendizaje que se emplean en el programa y el desarrollo de los contenidos del Plan de Estudios, a

continuación se ilustra en la gráfica, la respuesta emitida por cada uno de los estamentos que forman parte de la comunidad del Programa

Grafica 41. Apreciación de los estudiantes, profesores y directivos sobre métodos de enseñanza y aprendizaje empleados en el Programa y el desarrollo de contenidos en el plan de estudios



Fuente: Encuestas de Apreciación Docentes Proceso de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, Factor 4 Característica No. 19, 2017

Se observa, que el 81% de los estudiantes, manifestó que si tiene buena apreciación sobre los métodos de enseñanza y aprendizaje empleados en el programa y el desarrollo de contenidos en el Plan de Estudios, el 95% de los docentes también manifestó tener una buena apreciación e igualmente los directivos manifestaron con un 100% tener una buena apreciación.

Con relación a las estrategias y mecanismos de seguimiento y acompañamiento por parte de los docentes al trabajo que realizan los estudiantes en sus distintas actividades académicas, en el Programa de Nutrición y Dietética, los docentes dan a conocer a sus estudiantes el contenido y planeación del curso y los procesos de enseñanza para el aprendizaje, para ello, se utiliza como mecanismo de divulgación, la plataforma institucional (SICVI – 567), que es una plataforma de Tecnología Informática de la Comunicación (TIC), donde además de comunicarse de manera virtual, interactúa con el docente, dando a conocer el contenido y planeación del curso como también los procesos de enseñanza para el aprendizaje. También se hace uso de diferentes estrategias didácticas disponibles en la plataforma como programación de temas, foros, talleres, revisión de trabajos de investigación y otros recursos.

En los cursos teóricos del Plan de Estudios se combina el uso de la metodología de enseñanza-aprendizaje tradicionales y modernas, acompañadas de técnicas pedagógicas como son la clase magistral y conferencias con la metodología activa, como, mesa redonda, orientación tutorial, estudios de casos, solución de problema, trabajos expositivos en grupo dirigido, seminarios, investigación bibliográfica, proyecto de aula, revisión y discusión de artículos científicos, talleres,

trabajo de campo. Las metodologías expuestas se encuentran consignadas en los sílabos de cada curso. La dimensión práctica de los cursos combina las siguientes metodologías: realización de experiencias en los laboratorios de Alimentos de Origen Animal y Vegetal, Antropometría y Educación Alimentaria y Nutricional, Bromatología, Química, Bioquímica y Biología; Prácticas Académicas en las diferentes áreas del conocimiento, como: Nutrición Clínica, Administración de Servicios de Alimentación y Nutrición Pública. Estas evidencias documentales reflejan los altos grados de cumplimiento por parte de los docentes hacia sus estudiantes.

Teniendo en cuenta el contenido y características de cada curso, el docente establece un plan de trabajo de acuerdo a lo consignado en los sílabos, que consiste en la asignación de diferentes actividades de trabajo independiente, que durante el semestre el estudiante va presentando avances de manera regular a su respectivo docente, con el fin de establecer los ajustes que deban realizarse. Para consolidar lo expuesto, en el plan de trabajo académico de cada docente, se destina una hora semanal de asesoría por curso, para el acompañamiento y seguimiento a los estudiantes en las tareas asignadas, y dos horas de preparación de clase por cada curso académico, que pueden ajustarse a las necesidades encontradas, las cuales están expresadas en los Programas de Trabajo Académicos (PTA), según lo establecido en el Estatuto Docente en su Artículo 24. (Anexo 4.21.).

En aras de lo anterior, las estrategias pedagógicas, didácticas y comunicativas utilizadas, se plantean de acuerdo con lo señalado en cada curso, con la finalidad de lograr las competencias y el nivel de aprendizaje, que se quiere fomentar de acuerdo con los recursos y posibilidades tecnológicas, con la que cuenta el programa. Entre las estrategias implementadas se encuentra el SICVI 567, como herramienta para el apoyo a las clases presenciales y seguimiento de las actividades de trabajo independiente, como también la red Renata y bases de datos especializadas. Existen otras estrategias como los debates, ensayos, proyectos, estudios de casos, solución de problemas, y las herramientas para la evaluación de las competencias en atención a las diversas aptitudes y habilidades, que deben desarrollar los estudiantes, como son las competencias comunicativas, informativas, metodológicas, inter e intra personales, que permiten realizar una calificación más acertada y completa a los estudiantes. Estas estrategias son articuladas con la Plataforma SICVI 567, a través de foros, chats, mensajería electrónica (e-mail), consultas, lecturas previas y tareas, enlaces a sitios web externos, imágenes, videos, talleres y material propio desarrollado por los docentes.

Con respecto a la permanencia y retención estudiantil, la Vicerrectoría de Bienestar Universitario ha definido los sistemas de evaluación y seguimiento a la permanencia de los estudiantes, a través del Sistema para la Prevención de la Deserción de la Educación Superior (Programa SPADIES). La Facultad de Nutrición y Dietética cuenta con el Comité Misional de Bienestar Universitario, por medio del cual se hace seguimiento a los estudiantes con bajo rendimiento, para determinar las causas de la deserción en el programa, estas acciones han logrado disminuir la deserción en el programa. En la siguiente tabla se presenta la tasa de deserción y retención programa nutrición y dietética con relación al periodo de referente nacional 2013-2017.

Tabla 82 Tasa de deserción y retención Programa Nutrición y Dietética periodo con relación al referente al referente nacional 2013-2017

INDICADORES*		2013-1	2013-2	2014-1	2014-2	2015-1	2015-2	2016-1	2016-2	2017-1	2017-2
III,8,3,1, Deserción Anual	Unidad Académica	5,61%	4,16%	3,32%	5,37%	4,64%	2,36%	3,85%	5,29%	7,35%	4,94%
	Referente Nacional	5,51%	5,06%	5,18%	5,52%	4,71%	4,24%	6,15%	6,12%	20,04%	47,11%
	Variación	0,10%	-0,90%	-1,86%	-0,15%	-0,07%	-1,88%	-2,30%	-0,83%	-12,69%	-42,17%
III,8,3,2, Retención Anual	Unidad Académica	94,39%	95,84%	96,68%	94,63%	95,36%	97,64%	96,15%	94,71%	92,65%	95,06%
	Referente Nacional	94,49%	94,94%	94,82%	94,48%	95,29%	95,76%	93,85%	93,88%	79,96%	52,89%
	Variación	-0,10%	0,90%	1,86%	0,15%	0,07%	1,88%	2,30%	0,83%	12,69%	42,17%

Fuente: Departamento de Desarrollo Humano – Vicerrectoría de Bienestar Universitario, 2017.

De acuerdo a lo expuesto en la tabla anterior, la deserción anual del programa de Nutrición y Dietética, está por debajo de la media nacional, en especial en los periodos 2017.1 y 2, con el 7,35% y el 4,94, respectivamente. Con respecto a la retención anual, el programa se encuentra por encima de la media nacional, en todos los periodos académicos, incrementándose aún más en los periodos académicos 2017-1 y 2, con el 92,65% y el 95,06% respectivamente, evidenciándose en igual proporción en la variación de ambas en los mismos periodos académicos con el 12,69% y 42,17% respectivamente.

Lo expuesto anteriormente, obedece a las acciones que se vienen implementando desde el Comité Misional de Bienestar Universitario del Programa de Nutrición y Dietética, quien atiende a las directrices y estrategias institucionales como: tutorías académicas realizadas por los Docentes tutores asignados para realizar acompañamiento a los estudiantes con bajo rendimiento, con el propósito de que estos continúen vinculados al Programa; todo lo anterior con el apoyo de los docentes titulares de los diferentes cursos.

Adicionalmente, la Vicerrectoría de Bienestar Universitario viene desarrollando otros programas, con un sistema de estrategias a través de redes de apoyo orientadas a contrarrestar las situaciones de vulnerabilidad de la comunidad estudiantil, en todos los programas, entre ellas tenemos: Almuerzos Subsidiados, Exoneración de Matrículas (para estudiantes con alto rendimiento académico, participación en eventos deportes y culturales, estratificación social, víctimas del conflicto armado), formas de pago de la matrícula, creación de Colonias Estudiantiles Étnicas con la finalidad de fortalecer la formación integral que asegure la adquisición de competencias y destrezas de los estudiantes pertenecientes a estas etnias, el programa de Orientación y Apoyo a la familia, donde se persigue la formación en valores. Las Tutorías Académicas para disminuir el número de estudiantes en bajo rendimiento académico, Programa Soy Uniatlántico, con el fin de aumentar el grado de pertenencia de los estudiantes hacia la Institución. Grupos de estudios y trabajos (GES), tendiente a dar mayor oportunidad a

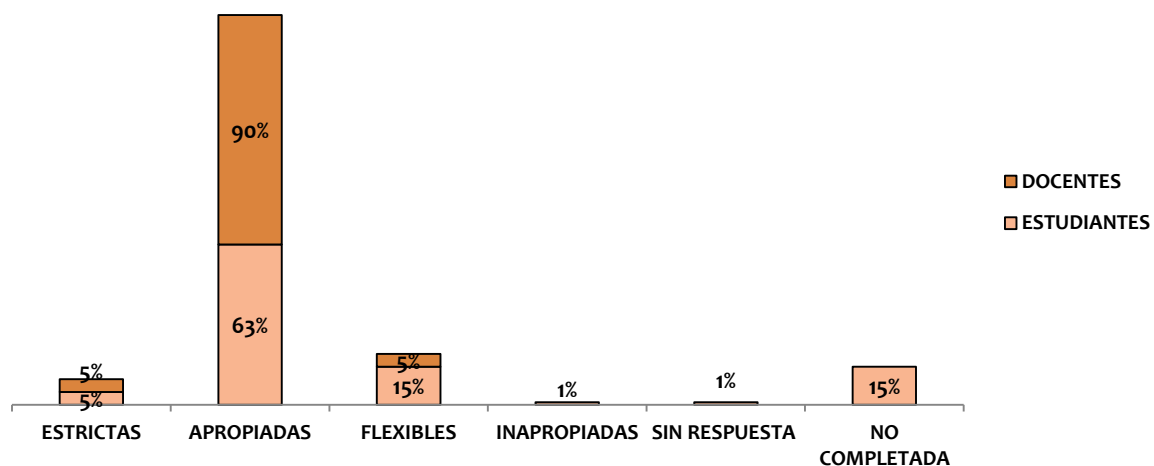
los estudiantes para aumentar su rendimiento académico. Asimismo, Talleres de Formación Integral, con lo que se persigue una formación complementaria en todos los aspectos de la vida humana, Talleres de Orientación Académica para facilitar su inserción en la vida laboral, Servicio de Asesorías Psicológicas y Consejería Académica, con el fin de prestar ayuda a aquellos estudiantes que tengan problemas afectivos de tipo personal, familiar, debido a distintas causas (Anexos 4.22. y 4.23.).

De igual forma, La Universidad posee un mecanismo de seguimiento de adecuaciones locativas para facilitar el óptimo desempeño de admitidos en condición de vulnerabilidad y discapacidad, a través del Programa de Inclusión a Población Diversa - DIVERSER. Esta estrategia, beneficia a los estudiantes en condición de discapacidad que puedan matricularse en el Programa de Nutrición y Dietética.

Asimismo, existe un alto reconocimiento de los estudiantes, del Programa sobre la correspondencia de los métodos de enseñanza y aprendizaje que se emplean en el Programa, de aquí que la Gráfica 42. Visibiliza que el 79% de los estudiantes, manifestó tener una estrecha relación con los contenidos de cursos establecidos en el plan de estudio

Teniendo en cuenta lo anterior, se aplicó una encuesta con el fin de conocer la apreciación de profesores y estudiantes sobre la correspondencia entre las condiciones y exigencias académicas de permanencia en el Programa de Nutrición y Dietética, y la naturaleza del mismo, arrojando los siguientes resultados.

Gráfica 42. Condiciones de permanencia en el Programa para el estudiante

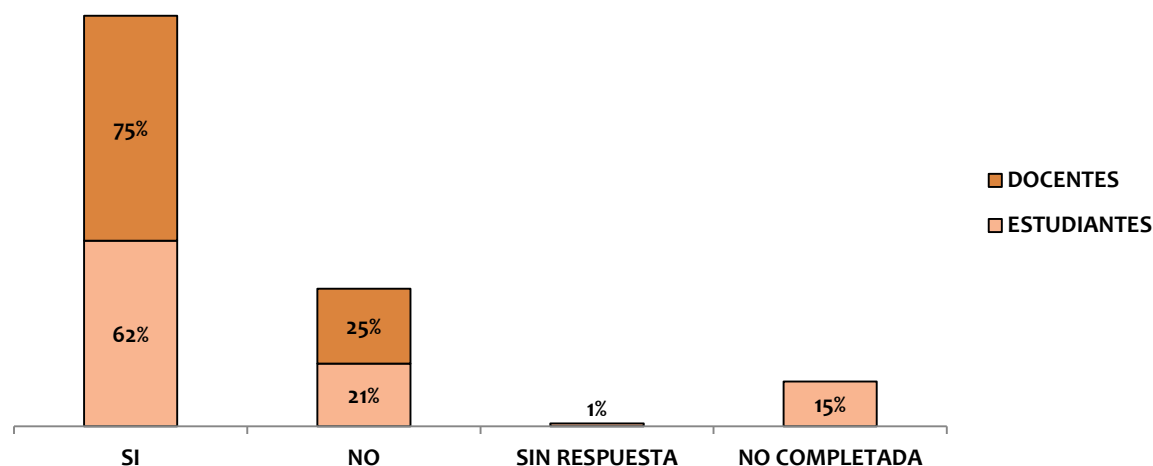


Fuente: Encuestas de Apreciación Docentes y Estudiantes Proceso de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, Factor 4 Característica No. 19, 2017.

Con relación a lo anteriormente expuesto, los profesores consideran en un 90% apropiada, las condiciones y exigencias académicas de permanencia en el Programa de Nutrición y Dietética, frente a un 63% de las respuestas de estudiantes, quienes también las consideran apropiadas.

Con relación al proceso de graduación en la gráfica se observa la apreciación que tienen los docentes y estudiantes de acuerdo a esta característica.

Gráfica 43. El Programa facilita el proceso de graduación



Fuente: Encuestas de Apreciación Docentes y Estudiantes Proceso de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, Factor 4 Característica No. 19, 2017

En ella se observa que el 75% de los docentes, consideran que el programa si facilita el proceso de graduación frente al 62% de los estudiantes quienes también consideran que si facilitan.

Con respecto, a la característica de Metodología de Enseñanza y Aprendizaje, evaluada en el último proceso de autoevaluación (2012), la presente la supera con un el 4% de cumplimiento, continuando con un alto grado. Es muy relevante destacar, que las acciones de mejoras de esa característica, hoy se han convertido en fortalezas, como es la revisión de los sílabos por parte del Comité Curricular con el acompañamiento de los docentes de las diferentes áreas del conocimiento, y su articulación con las metodologías de enseñanzas con sus contenidos.

Tabla 83 Valoración de la característica No. 19. Metodología de enseñanza y aprendizaje

PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	GRADO DE CUMPLIMIENTO
1.50%	4.30	86%	Se cumple en alto grado

Fortalezas:

- La metodología de enseñanza y aprendizaje en el programa de Nutrición y Dietética contribuye a un proceso de aprendizaje de calidad, aportando que sus estudiantes y profesionales puedan desempeñarse en las diferentes áreas del conocimiento.
- Las metodologías de enseñanzas y aprendizajes están mediadas por las tecnologías de la información y la comunicación, conforme al modelo curricular.

Acción de mejora:

- No se cuenta con estudios que evalúen la permanencia y retención de los estudiantes de acuerdo a la modalidad en la que se ofrece.
- Un número importante de estudiantes no se gradúa en el tiempo previsto.

VALORACIÓN CARACTERÍSTICA No. 22 (2012) VS CARACTERÍSTICA No.19 (2018)					
2012			2018		
Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento	Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento
4.24	84%	Alto Grado	4,3	86%	Se cumple en alto grado

Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, análisis de Características de Factores de Autoevaluación 2018

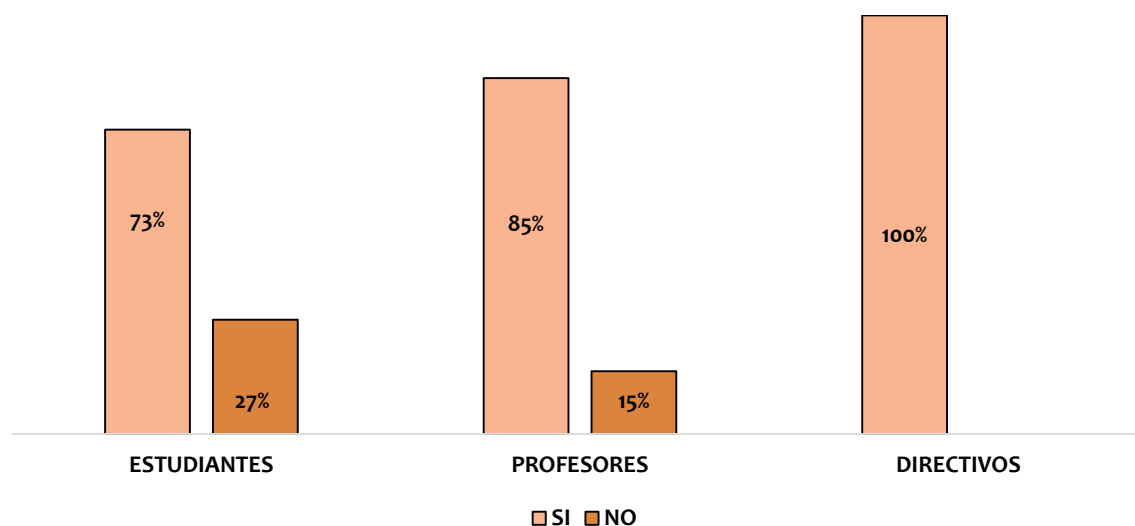
4.5. CARACTERÍSTICA No. 20. SISTEMA DE EVALUACIÓN DE ESTUDIANTES.

El sistema de evaluación, está basado en la normativa y reglamentos institucionales, que son aplicados a la medición de las competencias y habilidades desarrolladas por los estudiantes, en los diferentes cursos, y de acuerdo al sílabo establecido en el Programa. Es por esto, que el proceso de evaluación en el programa de Nutrición y Dietética, se aplican las políticas institucionales contempladas en el Acuerdo Superior No. 010 de agosto 3 de 1989, artículos 84 al 105. (Anexo 4.7.), En él, se consignan los criterios de evaluación y la valoración objetiva de su rendimiento académico, la publicación de las calificaciones y la revisión de las pruebas de evaluación. El Reglamento citado, se encuentra colgado en la página Web de la Universidad, también es dado a conocer en la “Semana de Inducción de los Estudiantes de Primer Semestre” tanto Institucional como del Programa, y cada vez que sea necesario, entre la comunidad universitaria.

El Reglamento Estudiantil, contempla las distintas formas de evaluación como: Exámenes periódicos o parciales, examen de fin de periodo final, habilitación, supletorio, validación, examen único, exámenes preparatorios, trabajos de grado y curso de actualización. Estos exámenes se complementan con las calificaciones de los informes de prácticas, talleres, seminarios y demás actividades evaluativas, donde se verifica la adquisición de las competencias previstas en el plan de cada curso. La calificación final debe estar constituida y distribuida de la siguiente manera: Primer Parcial obligatorio: 30%, ejercicios en clase, trabajos de campo,

exámenes rápidos, etc.: 40%, correspondiente al segundo parcial y el Examen final el 30%. Las formas de evaluación de aprendizaje, van concordantes con las competencias definidas en el perfil y competencias del Nutricionistas Dietistas, ver Anexo 4.6. Perfil y competencias profesionales en salud MSPS, lo que va en consonancia con los propósitos del programa. En atención a la encuesta de apreciación, que a su vez se encuentran contemplados en los Sillabus. En la gráfica mostrada a continuación, referente a la coherencia entre las formas de evaluación académica y los métodos de enseñanza, se evidencia que:

Gráfica 44. Coherencia entre las formas de evaluación académica y los métodos de enseñanza



Fuente: Encuestas de Apreciación Docentes, Directivos y Estudiantes Proceso de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, Factor 4 Característica No. 20, 2017.

El 100% de los directivos, expresaron que, si existe coherencia entre las formas de evaluación académica y los métodos de enseñanza, el 85% de los docentes también manifestaron estar de acuerdo en que existe una coherencia y el 73% de los estudiantes, también expresaron que si existe coherencia.

En lo relacionado con la apreciación de los estudiantes del Programa de Nutrición y Dietética acerca de la utilidad del sistema de evaluación académica en la adquisición de las competencias: actitudes, conocimientos, capacidades y habilidades propias del programa académico, en la siguiente gráfica se precisan sus respuestas.

Grafica 45. Utilidad del sistema de evaluación académica en la adquisición de las competencias: actitudes, conocimientos, capacidades y habilidades propias del Programa de Nutrición y Dietética



Fuente: Encuestas de Apreciación Estudiantes Proceso de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, Factor 4 Característica No. 19, 2017

El 78% de los estudiantes encuestados, respondió que Sí es útil el sistema de evaluación académica en la adquisición de las competencias: actitudes, conocimientos, capacidades y habilidades propias del Programa de Nutrición y Dietética.

En la siguiente tabla se presenta la valoración de la característica 20 relacionada con el sistema de evaluación de los estudiantes.

Tabla 84 Valoración de la Característica No. 20. Sistema de evaluación de estudiantes

PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	GRADO DE CUMPLIMIENTO
1.33%	4.5	90%	Se cumple en plenamente
Fortalezas:			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ La institución cuenta con políticas, criterios y reglamentación estudiantil en materia de divulgación y evaluación académica. ➤ El proceso evaluativo de los estudiantes cumple con criterios de transparencia, legalidad y universalidad en el entorno de la Enseñanza Superior. ➤ La percepción de los estudiantes acerca de la utilidad del sistema de evaluación académica en la adquisición de conocimientos y las habilidades propias del programa, es alta. ➤ Los criterios y procedimientos para la revisión de los sistemas de evaluación se dan desde el Comité Curricular. 			
Acción de mejora:			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ No se cuenta con estudios que evalúen la permanencia y retención de los estudiantes de acuerdo a la modalidad en la que se ofrece. ➤ Un número importante de estudiantes no se gradúa en el tiempo previsto. ➤ Establecer criterios y procedimientos para la revisión de la evaluación académica de los estudiantes. 			

VALORACIÓN CARACTERÍSTICA No. 23 (2012) VS CARACTERÍSTICA No. 20 (2018)					
2012			2018		
Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento	Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento
4.20	84%	Alto Grado	4,5	90%	Se cumple Plenamente

Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, análisis de Características de Factores de Autoevaluación 2018

4.6. CARACTERÍSTICA No. 21. TRABAJOS DE LOS ESTUDIANTES.

El desarrollo de trabajos por parte de estudiantes de manera individual o grupal debe articularse con el contenido curricular de cada curso, que permite afianzar las habilidades y destrezas establecidas, facilitando la evaluación pertinente para la obtención de productos de calidad académica y científica.

En aras de lo anterior, la estructura curricular del Programa contempla la transversalidad de la investigación, y el sistema de créditos determina el trabajo independiente del estudiante, el cual incluye revisiones bibliográficas que buscan desarrollar en él, la capacidad de manejo de información especializada y la habilidad para comunicarse de forma verbal y escrita. También está incluida la proyección social desde el aula, que pretende establecer vínculos del estudiante con el entorno y su responsabilidad social, como futuro profesional. Los estudiantes, desarrollan trabajo de campo desde el currículo, en lo referente al manejo alimentario y nutricional que se hace nivel individual o colectivo.

Por otro lado, es importante resaltar la relación entre los sílabos y el PEP (Anexo 4.2.), con respecto al tipo de trabajo y actividades ejecutados por los estudiantes, específicamente en los objetivos, competencias y modalidad del programa, como también los criterios y estrategias para efecto de la labor académica de los docentes, en coherencia con el sistema de créditos.

Los diferentes trabajos y actividades que realizan los estudiantes van de acuerdo con el nivel de formación, cursos, modalidad del programa y las estrategias pedagógicas, establecidas en los sílabos, como: Talleres, guías, elaboración de ensayos, exposiciones magistrales, informes de laboratorios, salidas de campo, elaboración de proyectos, investigaciones, entrevistas, producción de videos, ferias, estos se planean con anticipación por parte del docente con la finalidad de lograr un conocimiento y aprehensión integral, donde se puedan evaluar uno o varios aspectos como: Apropriación de los conceptos, la comprensión, resolución de problemas en equipo, liderazgo, creatividad, organización, redacción, puntualidad, el emprendimiento, respeto, convivencia, la comunicación, expresión oral y escrita, así como también la proyección desde las aulas y fuera de ellas, pretendiendo establecer vínculos entre los estudiantes y el entorno y sobre todo su responsabilidad social.

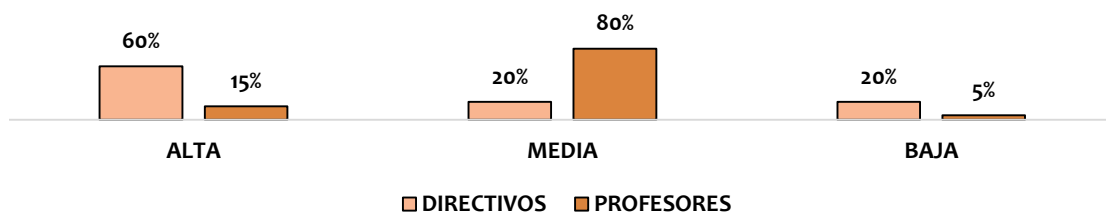
El Sistema de Créditos Académicos, Acuerdo Académico 00002 del 2003, (Anexo 4.4.), estipula el trabajo independiente y presencial de los estudiantes. De acuerdo al número de créditos de cada curso, el docente informa a sus estudiantes, las horas independientes que se utilizarán en la semana, las cuales se socializan en las horas presenciales, con la finalidad de no interferir en sus otras actividades.

Con relación a los cursos, donde el estudiante inicia su proceso de trabajo de grado, contemplados en su plan de estudios, éste presenta una propuesta, de acuerdo a las líneas de investigación de los diferentes grupos de investigación adscritos al programa, apropiándose de elementos de la metodología científica, que le permita un mejor desempeño profesional, asimismo el docente tiene la oportunidad de participar en los semilleros de los grupos de investigación, tanto propios del programa como de otros afines, que le permitirá una mayor formación científica sirviéndole para seguir estudios de posgrados o para un mejor ejercicio en su vida profesional, además, la opción de participar en los proyectos de investigación que desarrolla con sus tutores, en los diferentes semilleros, y presentarlos en eventos académicos. Lo anterior se evidencia en los reconocimientos entregados a los estudiantes del Programa de Nutrición y Dietética, que pertenecen a los semilleros ALFA y GINHUM, que han presentado sus trabajos de investigación, en eventos de carácter investigativo. (Anexo 4.24.), como por ejemplo el reconocimiento realizado al estudiante Dilan de Alba, entre otros.

En atención a las prácticas académicas, los estudiantes la realizan en sus tres últimos semestres, en las áreas de Nutrición Pública, Nutrición Clínica y Administración de Servicios de Alimentación, que además de impactar favorablemente en el desarrollo de las competencias, contribuyen al mejoramiento de la calidad de vida, de la población vulnerable de las comunidades del área de influencia.

Por lo anteriormente expuesto, la siguiente gráfica, evidencia que el 80% de los docentes, están de acuerdo de que existe una coherencia mediana, y el 60% los directivos alta, entre la calidad de los trabajos de los estudiantes y los objetivos de los logros.

Gráfica 46. Apreciación de directivos y profesores sobre la correspondencia entre la calidad de los trabajos realizados por los estudiantes.



Fuente: Encuestas de Apreciación Docentes Proceso de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, Factor 4 Característica No. 21, 2017.

Tabla 85 Valoración Característica No. 21. Trabajos De Estudiantes

PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	GRADO DE CUMPLIMIENTO
1.45%	4.5	90%	Se cumple plenamente.
<p>Fortalezas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Los trabajos realizados por los estudiantes reflejan las temáticas, el proceso de enseñanza - aprendizaje de apropiación y transformación del saber hacer en los diferentes cursos seleccionados en el Programa. ➤ Asistencia a eventos académicos y científicos, donde los estudiantes presentan los resultados parciales o finales de sus trabajos de grado, como también los de los grupos semilleros y participación en calidad de auxiliares de investigación de los docentes investigadores. ➤ Concordancia de los Sílabos y el PEP entre los tipos de trabajo y las actividades realizadas por los estudiantes. 			
<p>Acción de mejora:</p>			

VALORACIÓN CARACTERÍSTICA No. 24 (2012) VS CARACTERÍSTICA No. 21 (2018)					
2012			2018		
Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento	Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento
4.30	86%	Alto Grado	4,5	90%	Se cumple Plenamente

Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, análisis de Características de Factores de Autoevaluación 2018

4.7. CARACTERÍSTICA No. 22. EVALUACIÓN Y AUTORREGULACIÓN DEL PROGRAMA.

La implementación de procesos de evaluación y autorregulación del Programa, permite el afianzamiento de la cultura de calidad, e incorporación del proceso de mejoramiento continuo en el de correr de las actividades del programa, considerando la pertinencia y la relevancia social, en el cual se incorporan todos los actores que constituyen el Saber Hacer, (estudiantes, docentes, personal administrativo, egresados y empleadores).

En razón a lo anterior, en el Acuerdo Superior 007 de 27 de marzo de 2000, "Sistema de Planeación Institucional", (Anexo 4.25), en su Artículo 66 estableció, los Comités de Autoevaluación de Programas Académicos, razón por la cual, la Facultad de Nutrición y Dietética se acogió a la norma institucional, organizando el Comité de Autoevaluación del Programa en el

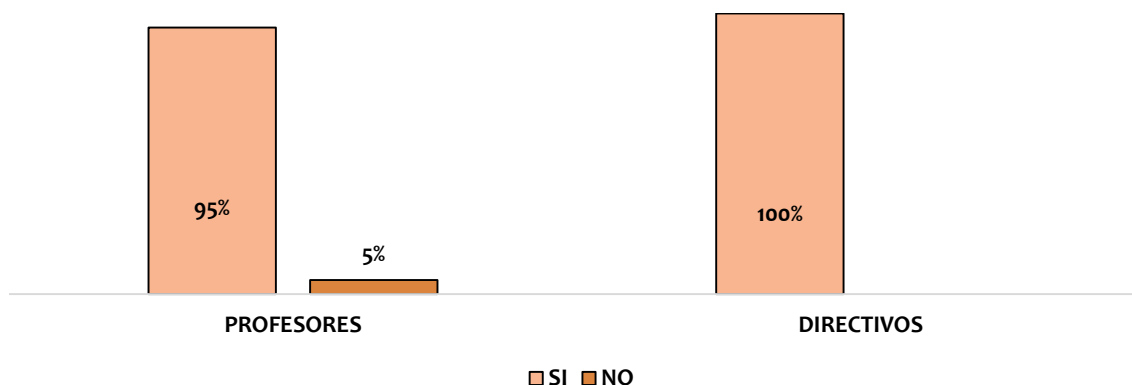
año 2004, Por otro lado, el Acuerdo Académico 002 de Febrero 12 de 2007, Estructura Orgánica de la Universidad del Atlántico (Anexo 4.26), en su Artículo 9 literal e. establece que la acreditación es una tarea permanente de la Universidad, y parte del proceso de Acreditación que la institución acoge, participando en el Sistema Nacional de Acreditación.

Con la finalidad de dar continuidad al proceso de Acreditación de Calidad, la Universidad del Atlántico, mediante la Resolución Rectoral 000841 de octubre 5 de 2007 (Anexo 4.27.), creó el Comité de Autoevaluación Institucional y Acreditación de la institución y adoptó el proceso de Autoevaluación, asignando responsabilidad, ejecución y seguimiento. Con relación a las estrategias de seguimiento al plan de acción, la Universidad lo realiza sistemáticamente con el Sistema Integrado de Gestión, donde semestralmente, se debe reportar el avance del plan. Es importante resaltar, que la Universidad, ha venido fortaleciendo sus procesos de autoevaluación, con el objetivo de que los distintos programas y facultades se empoderen hacia el mejoramiento continuo; y es así, como se han alineados los procesos de autoevaluación para condiciones básicas de calidad, con los de Alta Calidad; asumiendo el modelo del CNA, para los Registros Calificados.

Desde el 2005 hasta 2017, se han realizado cambios específicos en el programa como resultado de los sistemas de evaluación y autorregulación, donde directivos, profesores, administrativos, estudiantes y egresados participan activamente, dando como resultado la Acreditación de Alta Calidad, del Programa de Nutrición y Dietética mediante Resolución No. 2531 de 25 de febrero del 2014 emanado por el Ministerio de Educación Nacional (Anexo 4.28.), Este logro significativo para el Programa, se ha convertido en un gran reto debido, a que representa un compromiso ante la comunidad tanto científica como general, en seguir prestando un servicio de alta calidad. Lo anterior, ha conllevado a la realización de un seguimiento delicado, en cada uno de los aspectos académicos- investigativo, extensión y proyección social contemplado en su plan de mejoramiento, y así, seguir formando de manera integral jóvenes que contribuyan a la transformación de nuestra sociedad. El seguimiento lo realiza la coordinación del programa en conjunto con el Comité de Autoevaluación y los diferentes Comités Misionales, con el apoyo de sus docentes.

En atención a la encuesta de apreciación aplicada, el 100% de los directivos manifestaron que, si hay incidencia en los sistemas de evaluación y autorregulación en la calidad del Programa, frente al 95% de los docentes que coinciden con la misma apreciación.

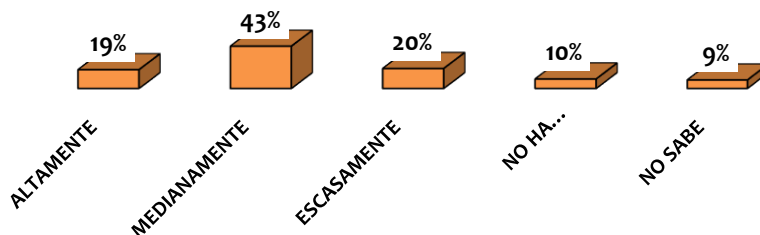
Grafica 47. Incidencia de los sistemas de evaluación y autorregulación del Programa de Nutrición y Dietética en la calidad del mismo.



Encuestas de Apreciación Docentes, Directivos Proceso de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, Factor 4 Característica No. 22, 2017.

Al aplicar el instrumento de apreciación a los estudiantes se evidencia que el 62% de los encuestados emitieron una opinión favorable con respecto a Incidencia de la Autoevaluación en el mejoramiento de la calidad del Programa de Nutrición y Dietética.

Grafica 48. Incidencia de la Autoevaluación en el mejoramiento de la calidad del Programa de Nutrición y Dietética.



Encuestas de Apreciación Docentes, Directivos y Estudiantes Proceso de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, Factor 4 Característica No.22, 2017

Con respecto a esta característica ha superado la valoración de cumplimiento en un 8% frente a la misma en el año 2012, lo cual evidencia cambios significativos a partir de los resultados del último proceso de autoevaluación y autorregulación, en especial en la aplicación de las políticas institucionales en materia de evaluación y autorregulación.

Tabla 86 Valoración Característica No.22. Evaluación y autorregulación del Programa

PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	GRADO DE CUMPLIMIENTO
1.50%	4.4	88%	Se cumple en alto grado.

Fortalezas:

- Existen políticas, criterios y procedimientos que promueven una cultura de la calidad institucional y del Programa, que permite alcanzar el mejoramiento continuo de las funciones misionales y de los propósitos de formación del Programa, la cual se evidencia en el seguimiento a los planes de mejora, en las certificaciones de calidad y en la obtención de la Acreditación de Alta Calidad del Programa.
- El plan de mejoramiento continuo es ajustado frecuentemente en el Programa de acuerdo al estado del arte de la ciencia, de las políticas nacionales y gubernamentales emitidas en el área de la educación, la salud, la alimentación y la nutrición de forma a que se impacte positivamente en el individuo y el colectivo, a la transición demográfica y el perfil epidemiológico de la comunidad de acción e interacción.

Acción de mejora:

Si bien se realizan seguimientos a los planes de mejoramiento se hace necesario fortalecer la sistematización del procedimiento.

VALORACIÓN CARACTERÍSTICA No. 25 (2012) VS CARACTERÍSTICA No. 22 (2018)					
2012			2018		
Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento	Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento
4.0	80%	Alto Grado	4,4	88%	Se cumple alto grado

Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, análisis de Características de Factores de Autoevaluación 2018

4.8. CARACTERÍSTICA No. 23. EXTENSIÓN Y PROYECCIÓN SOCIAL.

La extensión y proyección social, los criterios y políticas institucionales y del Programa se encuentran inmersos en los siguientes documentos:

Estatuto General de la Universidad del Atlántico en el Artículo 9, numeral d) expresa la relación permanente y directa de la Universidad con la sociedad, asumiendo la extensión como un sistema que se articula orgánicamente en el ámbito interno con los programas de extensión y proyección social de las facultades y en el ámbito externo con los actores sociales y las instituciones públicas y privadas de los sectores académico y productivo del orden nacional e internacional. (Anexo 4.20.).

El PEI de la Universidad, incorpora la Extensión en el Numeral 11.3, y establece que la “Universidad asume la extensión como un sistema que se articula orgánicamente en el ámbito interno con los programas de extensión y proyección social de la Facultades y en el ámbito externo con los actores sociales y las instituciones públicas y privadas de los sectores académico y productivo del orden nacional e internacional. (Anexo 4.1.).

La Estructura Orgánica de la Universidad del Atlántico, Acuerdo Superior 002 de 2007 en su Artículo 1. establece la Vicerrectoría de Investigación Extensión y Proyección Social, como la instancia responsable de definir las políticas para desarrollar, asesorar, apoyar y gestionar las actividades de fomento de la investigación, extensión y proyección social. (Anexo 4.26.).

El Estatuto de Extensión y Proyección Social de la Universidad del Atlántico Acuerdo Superior 002 del 16 de febrero 2009, en su Artículo 1 hace referencia a la naturaleza de la extensión universitaria, como “la función esencial de servicio de la Universidad que sustantiva su compromiso en contribuir, mediante la relación permanente y directa y a través del liderazgo y la gestión de procesos y programas de interacción con diversos sectores y actores sociales, al desarrollo económico, social, cultural, científico, político, tecnológico y artístico de la nación en general y de la Región Caribe en particular.” (Anexo 4.29.).

Asimismo, el Estatuto de Extensión y Proyección Social anteriormente citado, en su Artículo 21, definen los Comités Misionales de Extensión y Proyección Social de la Facultades, como organismos encargados de la coordinación, orientación, promoción de desarrollo de la Función de Extensión y Proyección Social. Igualmente, la política institucional relacionada con la Extensión y Proyección Social del Programa ejerce un impacto positivo en su entorno social y el de la Universidad.

En el contexto del entorno, las Prácticas Formativas de las áreas de Nutrición Clínicas, Alimentos y Nutrición Pública, los cursos prácticos-teóricos, las consultorías, la participación en eventos científicos, y las alianzas con la industria alimenticia y farmacológica, constituyen las herramientas que generan el insumo necesario para que el educando y el profesional se proyecte proactivamente como agente de cambio en un entorno real y dinámico.

El Programa de Nutrición y Dietética, viene participando a través de proyectos de interacción Empresa - Universidad – Estado con presencia en proyectos innovadores como:

Tabla 87 Participación de actividades de extensión y proyección del Programa de Nutrición y Dietética en los últimos 5 años

GESTION TECNOLÓGICA EMPRESARIAL	DESARROLLO, TECNOLÓGICO E INNOVACION	DESARROLLO Y GESTION DE LA EDUCACION	DESARROLLO Y GESTION CULTURAL
		Se rediseño el portafolio de servicios del programa	Asiento en el Comité Departamental de Seguridad Alimentaria y Nutricional, (CODESAN)
		Se realizó asesorías, consultorías, asistencias técnicas, Interventoría y veedurías	



GESTION TECNOLOGICA EMPRESARIAL	DESARROLLO, TECNOLOGICO E INNOVACION	DESARROLLO Y GESTION DE LA EDUCACION	DESARROLLO Y GESTION CULTURAL
		Diplomado en Nutrición y Deporte	Comité de Vigilancia y Epidemiológica Departamental (COVED)
		VIII Encuentro de Egresados	Nodo Atlántico: Participación en el X Encuentro
		Diplomado en Gestión Municipal de la seguridad Alimentaria y Nutricional	Departamental de semilleros de investigación Red Colsi_Nodo Atlántico
		I curso y conferencia internacional de Nutrigenética e Intolerancia alimentaria	Ponencia: Desarrollo de una bebida Láctea enriquecida con calcio, para mujeres mayores de 50 años, Cuba
		Gestión y firma del convenio de Cooperación Institucional	XII Conferencia Internacional sobre Ciencia y Tecnología de los alimentos
			V Encuentro Latinoamericano del Caribe sobre el Cacao y Chocolate
			Seminario envases sostenibles, un reto para la industria
			Participación en calidad de ponente al VI Congreso Nacional de Nutrición y Dietética, Cali
			Evaluación de la incidencia de la mal nutrición en el desarrollo cognitivo de los niños y niñas.
			Soberanía Alimentaria en el marco de la jornada conmemoración Día Mundial de la Alimentación
			Sistema alimentario sostenible, para la

GESTION TECNOLÓGICA EMPRESARIAL	DESARROLLO, TECNOLÓGICO E INNOVACION	DESARROLLO Y GESTION DE LA EDUCACION	DESARROLLO Y GESTION CULTURAL
			seguridad Alimentaria y Nutricional. (ACODIN)
			Inversión social para el progreso. (Seminario San). Fundación NU3: en calidad de penalista seguridad Alimentaria y Nutricional y su impacto en el Desarrollo Económico
		Curso de capacitación sobre Cineantropometría (ISAK), versión I	Asiento en el Comité Departamental de Seguridad Alimentaria y Nutricional, (CODESAN)
			Comité de Vigilancia y Epidemiológica Departamental (COVED)
	Estudio sobre composición del grano, tallo y hojas del Silbadero (<i>Geoffroea spinosa</i> Jacq) con la empresa Tierra Sana SAS	Curso de Manipulación de alimentos a los operarios de las diferentes escuelas en Barranquilla	Asiento en el Comité Departamental de Seguridad Alimentaria y Nutricional, (CODESAN)
			Comité de Vigilancia y Epidemiológica Departamental (COVED)
			Semana de la salud y celebración mes de hábitos de vida saludable
			Conferencia: La Inocuidad de los alimentos en Barranquilla
			Capacitación en el observatorio sobre seguridad alimentaria y nutricional
Acompañamiento a la empresa Productos Alimenticios y		Jornada de Actualización y Nutrición dirigida a egresados y	Asiento en el Comité Departamental de Seguridad Alimentaria y Nutricional, (CODESAN)

GESTION TECNOLÓGICA EMPRESARIAL	DESARROLLO, TECNOLÓGICO E INNOVACION	DESARROLLO Y GESTION DE LA EDUCACION	DESARROLLO Y GESTION CULTURAL
Congelados Maja S.A.S. en el desarrollo de nuevos productos, explorando la utilización de harinas cereales no tradicionales		estudiantes del programa de Nutrición y Dietética y profesionales afines a esta área del conocimiento	Comité de Vigilancia y Epidemiológica Departamental (COVED)
Construcción e implementación de un sistema para el aprovechamiento de agua y su energía calorífica procedente del proceso de secado de leche con la empresa COOLECHERA.		Día Mundial de la Alimentación: Cátedra del Caribe Seguridad Alimentaria y Nutricional: Prioridad en la Región Caribe Colombiana	
Acompañamiento a la empresa Productos Alimenticios y Congelados Maja S.A.S. en el desarrollo de nuevos productos, explorando la utilización de harinas cereales no tradicionales		Diplomado en Seguridad Alimentaria y Nutricional y Políticas Públicas	Asiento en el Comité Departamental de Seguridad Alimentaria y Nutricional, (CODESAN)
Diseño y desarrollo de Refresco Funcional junto a la empresa COOLECHERA.		Organización del V simposio internacional Agroalimentario, en conjunto con el programa de Agroindustrial de la Facultad de Ingenierías de la Universidad del Atlántico y la Universidad de Córdoba	Comité de Vigilancia y Epidemiológica Departamental (COVED)
			Participación en eventos en pro de los estilos de vida saludable, convocados por la Secretaría de Salud Distrital y la Alcaldía de Barranquilla

GESTION TECNOLÓGICA EMPRESARIAL	DESARROLLO, TECNOLÓGICO E INNOVACION	DESARROLLO Y GESTION DE LA EDUCACION	DESARROLLO Y GESTION CULTURAL
		Socialización de las nuevas funciones públicas de COLNUD, dirigido a egresados del programa de Nutrición y Dietética.	Asiento en el Comité Departamental de Seguridad Alimentaria y Nutricional, (CODESAN)
		Apoyo al evento del Programa de Danza, “Primer Encuentro de Pensamiento, Ciencia e Identidad”, con la participación de una docente del programa con la conferencia “Hábitos y Estilos de Vida Saludables”	Comité de Vigilancia y Epidemiológica Departamental (COVED)
	Acompañamiento en el desarrollo de Jarabes a base de frutas tropicales, liderado por una docente del Área de Alimentos , con la empresa Raspaw	Participación del evento: Lanzamiento del evento Mejayuut Uniatlantico, con estudiantes del Programa de Nutrición de la Etnia Wayuu	
		Conferencia Taller sobre: Hábitos y Estilos de Vida Saludables, con la participación de una docente del Programa de Nutrición y Dietética, en el marco del evento de la Asociación Colombiana de Química Farmacéutica. “Primer Seminario de Estudiantes de Ciencias de la Salud	
		Primera Feria del Área del Nutrición Pública del Programa de Nutrición y Dietética. Con la participación activa de los docentes y estudiantes de prácticas académicas	

GESTION TECNOLÓGICA EMPRESARIAL	DESARROLLO, TECNOLÓGICO E INNOVACION	DESARROLLO Y GESTION DE LA EDUCACION	DESARROLLO Y GESTION CULTURAL
		<p>Apoyo en la conformación de la Asociación de Egresados del Programa de Nutrición y Dietética</p>	
		<p>Capacitación en la Cualificación al Talento Humano de la Fundación Semilla de Prosperidad, en los Seis Componentes de la Atención Integral a la Primera Infancia</p>	
		<p>Diplomado en: “Entornos y Estilos en Primera Infancia con Enfoque Diferencial”. Servicio prestado por el Programa de Nutrición y Dietética, al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, dirigido a madres comunitarias y agentes educativos, comprometidos con la atención integral de la primera infancia, en los departamentos, Atlántico, Vichada, Magdalena y Bolívar</p>	
		<p>IX Encuentro de Egresados</p>	

Fuente: Programa de Nutrición y Dietética, 2018.

A través de las Prácticas Académicas, de las Áreas Nutrición Clínica, Nutrición Públicas y Administración Servicios de Alimentos, contempladas en el octavo, noveno y décimo semestre de los estudiantes, se ha contribuido al mejoramiento de la calidad de vida de la población que asisten a las instituciones empresariales, educativas, y de salud de carácter públicas y privadas, del área de, como también en instituciones de las mismas razones sociales ubicadas en otras ciudades, como Cartagena y Santa Marta, evidenciándose, a través de los convenios firmados,



entre la Universidad con estas instituciones, como los reconocimientos recibidos por el programa, los cuales se relacionan en los (Anexos 4.30. y 4.31).

Con relación a la apreciación de empresarios y agentes externos, sobre el impacto social de los proyectos desarrollados por el Programa de Nutrición, se puede observar que el 94% de los encuestados la calificaron favorablemente (Anexo 4.32.) Encuesta a Empleadores Nutrición

El Programa se encuentra fortaleciendo los mecanismos para el análisis de las acciones que ejerce sobre el medio y la revisión periódica de las estrategias implementadas en esa materia. Visualizándose en el incremento del número de proyectos, diplomados, eventos culturales y en especial, las acciones que ejecutan los y las estudiantes con el acompañamiento de sus docentes.

Tabla 88 Valoración Característica No. 23. Extensión o proyección social

PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	GRADO DE CUMPLIMIENTO
1.55%	4,4	88%	Se cumple con alto grado
<p>Fortalezas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ El programa aplica políticas institucionales en materia de extensión y proyección social, desarrollados por directivos, profesores y estudiantes en los últimos cinco años, contribuyendo en su entorno en materia de alimentación y nutrición. ➤ Los convenios establecidos con otras instituciones académicas nacionales e internacionales, con entes gubernamentales y territoriales, con la industria alimentaria y farmacéutica facilitan la extensión y proyección del Programa. ➤ Los proyectos desarrollados generan productos visibles que permiten la interacción e intervención frecuente en los espacios geográficos e institucionales de Extensión y Proyección Social del Programa. ➤ Existe una apreciación positiva de empresarios, sobre el impacto social de los proyectos del Programa. 			
<p>Acción de mejora:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Se requiere organizar un documento guía para la solicitud, modificación e implementación de proyectos de extensión del programa. ➤ Establecer mecanismos de seguimiento para evaluar las acciones que el programa ejerce sobre el medio. 			

VALORACIÓN CARACTERÍSTICA No. 28 (2012) VS CARACTERÍSTICA No. 23 (2018)					
2012			2018		
Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento	Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento
4.1	82%	Alto Grado	4,4	88%	Se cumple alto grado

Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, análisis de Características de Factores de Autoevaluación 2018

4.9. CARACTERÍSTICA No. 24. RECURSOS BIBLIOGRÁFICOS

Los recursos bibliográficos, que soportan la actividad académica en cuanto a la actualización del estado del arte, y para el historial de las búsquedas temáticas en las diferentes áreas de formación en Nutrición y Dietética, a nivel nacional e internacional, requeridas por los estudiantes y docentes deben contribuir al proceso de enseñanza y aprendizaje.

En aras de lo anterior, la Universidad del Atlántico, cuenta con una Biblioteca que contiene una gran variedad y cantidad de recursos de información de documentos impresos y electrónicos, su objetivo significativo es el de apoyar la docencia y la investigación, utilizando una gama de servicios, desde la consulta personal del material impreso, hasta el acceso vía internet de sus recursos digitales disponibles sin restricciones de horario, abarcando las diferentes jornadas (mañana, tarde y nocturna), de los estudiantes de todos los programas, y así tener acceso completo de la información necesaria para complementar sus actividades académicas e investigativas, por cuanto cuenta con cuatro puntos de consulta: Biblioteca Central, Biblioteca de Bellas Artes, Centro de Documentación del Doctorado en Educación y Centro de Documentación del Museo de Antropología de la Universidad del Atlántico.

El Programa de Nutrición y Dietética, a través de sus docentes realizan estrategias para que el estudiante tenga acceso y utilice el material bibliográfico de la Biblioteca, de tal manera, puedan apoyar los procesos tanto académicos como de investigación formativa, y orientarlos a estar constantemente actualizados de los avances en las diversas áreas de desempeño de la Nutrición y Dietética y sus áreas afines, utilizando estrategias como la asignación de tareas y trabajos de consulta permanente, señalando las referencias sugeridas, la lectura de artículos de temáticas actualizadas de acuerdo al curso, siendo la mayoría consignadas en la referencia bibliográfica de los sílabos, por parte de las y los docentes en calidad de consulta obligatoria. Lo anterior, se evidencia en las actividades propias de los estudiantes, como el uso de material fotocopiado por parte del docente, las referencias bibliográficas de los estados del arte de los proyectos de grado, u otra actividad académica que lo requiera.

En el Acuerdo Superior 013 de 19 de diciembre de 2012 (Anexo 4.33.), se encuentran reglamentados los diferentes servicios que presta la Biblioteca, junto con las normas generales para el acceso a ésta, como también las diferentes sanciones derivadas del incumplimiento en la devolución del material prestado. Entre Los servicios que ofrecidos están: Catálogo en línea, Consulta en línea, Salas de Consulta en Línea, Préstamos Interno, Domiciliario de la Colección de Reserva, Interbibliotecarios, como también salones de conferencia y el servicio de casilleros. Permanentemente se realizan inducciones a sus usuarios incluyendo sus deberes y derechos.

En los Instructivos de Adquisición de Material Bibliográfico (Anexo 4.34.), Circulación y Préstamos Bibliográficos (Anexo 4.35.), y utilización de los computadores de las Salas de

Consulta en Línea de la Biblioteca Digital (Anexo 4.36.), se encuentran consignadas las políticas institucionales para el acceso, adquisición y actualización del material bibliográfico.

La Universidad del Atlántico, ha tenido un incremento paulatino en la inversión de Recursos Bibliográficos desde el 2012, tanto impresa como electrónica, por valor de \$1.131.101.608,00, hasta el año 2015 donde alcanzó una suma de \$ 1.806.728.685,00 provenientes de la Junta Prociudadela y recursos propios de la Universidad (Anexo 4.37.)

En la siguiente tabla, se detalla por área de conocimiento, la cantidad de recursos disponibles para responder a las necesidades bibliográficas del Programa de Nutrición y Dietética.

Tabla 89 Colección impresa: Programa de Nutrición Y Dietética

ÁREA DE CONOCIMIENTO	MÓDULOS	TÍTULOS	EJEMPLARES
Tesis	Diseño de Propuestas y Proyectos de Investigación de Gestión en Alimentación y Nutrición.	448	471
Biología	Origen y Desarrollo de Sistemas Vivos: Individuo y Especie.	965	1.570
Ética	Relación Sujeto Medio y la Dimensión Ética.	376	502
Química y ciencias afines	Origen y Desarrollo de Sistemas Vivos: Individuo y Especie, Composición Estructural de Alimentos.	208	387
Múltiple 1	Desarrollo de Competencias Descriptivas y Comunicativas I; Desarrollo de Competencias Descriptivas y Comunicativas II.	144	210
Administración y afines	Campos de Saberes en Nutrición y Dietética; Modelos de Investigación en Alimentación y Nutrición; Estadística Aplicada a la Investigación; Filosofías en las Culturas Investigativas.	493	937
Múltiple 2	El Cuerpo Humano y Sus Funciones.	230	346
Múltiple 3	Articulación del Sistema Nervioso; El Cuerpo Humano y Sus Funciones.	34	47
Múltiple 4	Composición Estructural de Alimentos; Culturas Alimentarias y Nutricionales; Asimilación y Transformación de los Nutrientes; Alimentos de Origen Vegetal; Alimentos de Origen Animal; Evaluación y Atención Nutricional en la Edad Infantil; Evaluación y Atención Nutricional desde	909	1.567

ÁREA DE CONOCIMIENTO	MÓDULOS	TÍTULOS	EJEMPLARES
	la Pubertad hasta el Adulto Mayor; Conductas y Actitudes del Ser Humano Asociados con Salud Alimentación y Nutrición; Seguridad Alimentaria y Nutricional; Introducción a la Terapéutica Profesional en Niños y Adultos; Fisiopatología de las Enfermedades Infantiles y su Enfoque Nutricional; Alimentación y Nutrición en la Calidad de Vida; Formulación de Proyectos en Alimentación y Nutrición; Electiva de Contexto I: Consejería en Alimentación del Lactante y del Niño Pequeño; Electiva de Profundización I: Guías Alimentarias para la Población Colombiana.		
Múltiple 5	Relación Psicoafectiva Diferentes Etapas de la Vida.	590	807
Múltiple 6	Desarrollo Empresarial I; Desarrollo Empresarial II; Desarrollo Empresarial III; Desarrollo Empresarial IV.	906	1.660
	TOTAL	9.114	14.626

Fuente: Departamento de Biblioteca, Vicerrectoría de Docencia, Universidad del Atlántico, 2017.

En concordancia a lo anterior, el Programa de Nutrición y Dietética, cuenta con una Biblioteca que ofrece múltiples servicios, entre ellos un considerable número de textos actualizados y renovados constantemente, acorde al presupuesto institucional asignado, permitiendo el fortalecimiento de los recursos bibliográficos.

En la tabla mostrada a continuación, se relaciona la cantidad de archivos descargados de los Programas de la Facultad de Nutrición y Dietética, lo cual permite visualizar la posición en la que se encuentra el programa de Nutrición y Dietética.

Tabla 90 Colección Impresa: Estadísticas Del Programa De Nutrición Y Dietética

FACULTAD	USUARIO	PROGRAMA	PRÉSTAMOS
Nutrición y Dietética	Estudiante	Nutrición y Dietética	491
		Especialización en Contratación e Interventoría de Servicios Alimentarios a Colectividades	4
	Docente	Facultad de Nutrición y Dietética	1

TOTAL	496
-------	-----

Fuente: Sistema de Información Koha del Departamento de Bibliotecas. Universidad del Atlántico, julio de 2018.

La tabla anterior indica que el Programa de Nutrición y Dietética representa el 98,99% del total de Préstamos realizados por la Facultad de Nutrición y Dietética en el período 2018-1.

A continuación, se relaciona el número de archivos descargados de los Programas de la Facultad de Nutrición y Dietética, lo cual permite visualizar la posición en la que se encuentra el Programa de Nutrición y Dietética.

Tabla 91 Colección electrónica: estadísticas del Programa de nutrición y dietética

FACULTAD	USUARIO	PROGRAMA	ARCHIVOS DESCARGADOS
Nutrición y Dietética	Estudiante	Nutrición y Dietética	3.060
		Especialización en Contratación e Interventoría de Servicios Alimentarios a Colectividades	2.564
	Docente	Facultad de Nutrición y Dietética	3.509
TOTAL			9.133

Fuente: Gestor Bibliográfico Gesep del Departamento de Bibliotecas. Universidad del Atlántico, julio de 2018.

La tabla anterior indica que el Programa de Nutrición y Dietética representa el 33,50% del total de Archivos descargados en el período 2018-1. En general, los Archivos descargados en el período 2018-1 fue de 395.744, lo cual indica que el Programa de Nutrición y Dietética, representa el 2,30% del total de préstamos institucionales.

Por otro lado, haciendo énfasis en la colección impresa, a continuación, se detalla la cantidad de recursos de la Colección Impresa, la Colección Electrónica y la inversión realizada desde 2013 a 2017.

Tabla 92 Inversiones 2013-2017

AÑO	COLECCIÓN IMPRESA	COLECCIÓN ELECTRÓNICA		INVERSIÓN ANUAL
		LIBROS/REVISTAS	BASES DE DATOS	
2013	81.836	97.128	60	1.286.987.933
2014	91.971	178.953	64	1.773.945.606
2015	100.480	216.870	72	1.806.728.685
2016	107.130	220.838	74	1.148.518.312
2017	110.816	261.526	112	1.731.506.624

Fuente: Información General del Departamento de Bibliotecas. Universidad del Atlántico, 2018.

En la siguiente tabla, se evidencia la calificación asignada a la presente característica.



Tabla 93 Valoración Característica No. 24. Recursos Bibliográficos

PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	GRADO DE CUMPLIMIENTO
1.42%	4,4	88%	Se cumple en alto grado.
<p>Fortalezas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La institución realiza inversión para la adquisición de recursos bibliográficos las políticas institucionales permiten que los estudiantes y docentes del Programa tengan acceso a la Biblioteca Central, en la Biblioteca de Doctorado y en el Museo de Antropología de la Universidad del Atlántico. ➤ Los recursos bibliográficos requeridos para el fortalecimiento del proceso académico e investigativo cuentan con "recursos de información soportada en documentos impresos y electrónicos". ➤ Las Bibliotecas On-line contratadas por la Universidad o de acceso libre a través del ingreso con el email institucional y la clave establecida para este procedimiento, facilita la búsqueda de insumos bibliográficos en tiempo oportuno. ➤ El proceso enseñanza - aprendizaje incentiva a los estudiantes a la utilización de los recursos bibliográficos físicos y electrónicos. 			
<p>Aspecto de Mejora: Si bien se cuenta con una amplia colección Bibliográfica los docentes prefieren hacer uso de la biblioteca virtual.</p>			

VALORACIÓN CARACTERÍSTICA No. 29 (2012) VS CARACTERÍSTICA No.24 (2018)					
2012			2018		
Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento	Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento
4.14	82,8%	Alto Grado	4,4	88%	Se cumple alto grado

Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, análisis de Características de Factores de Autoevaluación 2018

4.10. CARACTERÍSTICA No.25. RECURSOS INFORMÁTICOS Y DE COMUNICACIÓN

Los avances tecnológicos y los recursos informáticos con que cuenta la Institución, permiten la consecución de las competencias formativas del estudiante, propuestas en cada curso del Programa, facilitando la comunicación entre los docentes y los estudiantes, en contexto de la virtualidad requerida para el proceso enseñanza y aprendizaje.

La Universidad del Atlántico para garantizar la conectividad, interactividad y acceso a sistemas de información, apoyo y recursos para el aprendizaje cuenta con una plataforma tecnológica, como se muestra en la siguiente tabla:



Tabla 94 Relación de los sistemas de información a disposición del Programa

SISTEMA DE INFORMACIÓN	DESCRIPCIÓN
Academusoft y Gestasoft	Actualmente la Universidad del Atlántico a través de ACADEMUSOFT, realiza de manera integral todos los procesos académicos tales como: Inscripciones, Admisión, Matriculas, Registro, igualmente los procesos administrativos y financieros son llevados a cabo en GESTASOFT, el cual contiene los siguientes módulos: Talento Humano, Nómina, Almacén e inventario, Presupuesto, Contabilidad, Tesorería y Servicios Generales.
Sitio web	El nuevo sitio web de la Universidad del Atlántico cuenta con las siguientes características: Diseño sencillo y estandarizado, Certificado SSL de Verisign3, anejo de contenido de la comunidad Uniatlanticense de forma centralizada, Búsqueda de contenido específico dentro del sitio web, Organización del contenido de forma distribuida y organizada para una mejor navegación.
Al@nia	Esta herramienta de comunicación directa entre estudiantes y admisiones, fue creada para que la comunidad estudiantil de la Universidad del Atlántico, cuente con un medio de comunicación ágil y eficaz, para resolver sus dudas e inquietudes relacionadas con los procesos académicos de la Universidad, específicamente en el Departamento de Admisiones y Registro.
Software de biblioteca PMB	El sistema PMB, es un SIGB (Sistema Integrado de Gestión de Biblioteca) que está realizado conforme con las normas y estándares de la biblioteconomía, avalado por la UNESCO.
SICVI (Sistema de créditos complementarios virtuales)	El SICVI, es un sistema de gestión de cursos complementarios, creado mediante la unificación de Academusoft, Moodle y ORACLE, para la gestión de los cursos matriculados del usuario. Esta integración cuenta con una autenticación por parte del usuario para las consultas, permitiendo de esta manera, la navegación en todo el sistema, aun siendo plataformas diferentes.
Bases de datos virtuales – Biblioteca digital	La Universidad del Atlántico cuenta con servicios de información en línea, desde los cuales se pueden realizar consultas directas (lectura en línea), descargar documentos en diversos formatos (pdf, html, xls, etc.), consultar resúmenes de artículos y libros, bibliografías, legislación, normas técnicas, partituras, material audiovisual y mapas; escuchar música; crear estanterías de publicaciones de acuerdo al interés de cada usuario y recibir alertas sobre nuevas publicaciones, actualmente se tienen instaladas 62 bases de datos.
Sistema PQR	El sistema de PQR el cual tiene como objeto brindar a la ciudadanía un medio para formular, consultar y hacer seguimiento a quejas, reclamos, peticiones de información, formulación de consultas, manifestaciones y denuncias.

SISTEMA DE INFORMACIÓN	DESCRIPCIÓN
Sistema de encuestas en línea SEO	Se implementó el sistema de encuestas en línea SEO, para reducir el material impreso que conlleva las encuestas / cuestionarios que se plantean a los diferentes colectivos de la comunidad universitaria. Esta herramienta permite a los diferentes departamentos y áreas de la Universidad publicar en el Sitio web una encuesta o cuestionario virtual a disposición de los colectivos universitarios que se desee.

Fuente: Oficina de Informática, 2016.

En este orden de idea, la Universidad posee recursos informáticos que sirven a la comunidad educativa, y el docente del programa de Nutrición y Dietética, quien estimula e incentiva desde su curso u otras actividades académicas-investigativas, la utilización de estos recursos. Por otro lado, el sistema Academusoft permite la realización de los procesos académicos y Peoplesoft para los procesos administrativos y financieros.

Los recursos informáticos son institucionales y distribuidos de acuerdo a la demanda de cada Programa y a la disposición que se encuentre en la asignación académica, a continuación, se describe:

Tabla 95 Salas de informática de la Universidad del Atlántico

DEPENDENCIA	UBICACIÓN	ÁREA (MTS ²)	RECURSOS DISPONIBLES	
			No EQUIPOS	SOFTWARE INSTALADO
Sala de informática	Bloque D Salón 103 D	6.5m x 6m	42	Microsoft Office, Mozilla Firefox, Sophos Antivirus Winrar, Acrobat Reader
Sala de informática	Bloque D Salón 103 D	6.5m x 6m	40	Microsoft Office, Mozilla Firefox, Forefront Antivirus, Winrar Acrobat Reader, Borland C++, Microsoft Visual Studio, Netbeans
Sala de informática	Bloque D Salón 101 D	6m x 6m	44	Salas de consulta de internet
Sala de informática	Bloque D Salón 102 D	6m x 6m	46	Salas de consulta de internet
Sala de informática	Salón 302 D	6m x 7m	15	Autocad3D studio Max Acrobat Reader, Office 2003
Sala de informática	Salón 312 D	12m x 6m	24	Borland c++, Matlab Office 2003, Autocad

Fuente: Oficina de Informática, 2016.

Con la finalidad, de adecuar la docencia al aparato tecnológico, la Universidad mediante la Resolución Académica 00004 del 31 de marzo de 2009, creó el Programa de Desarrollo Docente

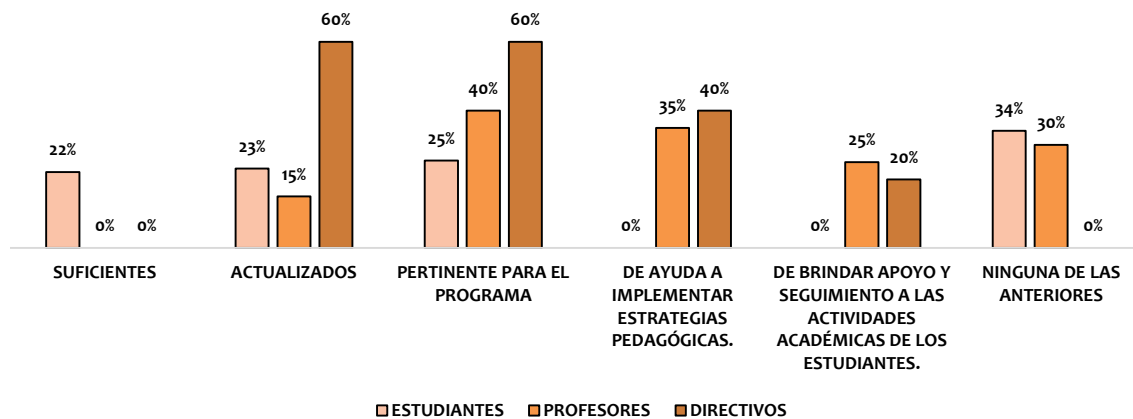


de la Universidad (Anexo 4.38.), el cual contempla cinco áreas de formación, destacándose el área de Integración de tecnologías a la docencia, con el objetivo de promover la modernización educativa, pedagógica y profesoral de los mismos.

Asimismo, se ha implementado en pro al proceso de aprendizaje y enseñanza, un sistema de gestión de cursos complementarios a las clases presenciales para el desarrollo de nuevas competencias asociadas al uso de las tecnologías de la información y la comunicación (TIC), mediante la utilización de la plataforma SICVI-567 e inclusive la red Renata, para la creación de entornos para el aprendizaje interactivo y colaborativo.

Con respecto a lo anterior, y como se evidencia en la siguiente gráfica, en lo relacionado a la apreciación de la pertinencia de los recursos informáticos y de comunicación, el 60% de los directivos el 40% de los Docentes y el 25% de los estudiantes respondieron favorablemente. Adicionalmente se contemplan otros aspectos evidenciados en la siguiente tabla.

Gráfica 49. Apreciación de recursos informáticos y de comunicación



Fuente: Encuestas de Apreciación Docentes, Directivos y Estudiantes Proceso de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, Factor 4 Característica No.25, 2017.

Teniendo en cuenta lo mencionado anteriormente, se emite la siguiente calificación correspondiente a la característica en análisis.

Tabla 96 Valoración Característica No. 25. Recursos informáticos y de comunicación

PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	GRADO DE CUMPLIMIENTO
1.33%	4.2	84%	Se cumple en alto grado
Fortalezas:			

- Se aplican acciones para garantizar el rendimiento de los equipos, la capacidad de almacenamiento y la seguridad.
- La institución genera estrategias para salvaguardar la seguridad de la información institucional.
- Existen plataformas institucionales SICVI, ACADEMUSOFT, ALANIA que permiten a la comunidad académica la interactividad y conectividad como usuarios de los recursos informáticos y de comunicación.
- La plataforma como el SICVI facilita a la comunidad diferencial (discapacidad auditiva y visual) el desarrollo de competencias formativas para el ejercicio profesional y personal.
- Las herramientas informáticas y de comunicación se constituyen en apoyo y recurso para el proceso enseñanza - aprendizaje optimizando el desarrollo de competencias formativas para el ejercicio profesional y personal.

Acción de mejora:

- Gestionar la dotación de licencias de software para la simulación virtual de actividades propias del ejercicio profesional del Nutricionista Dietista.
- Implementar estrategias que garanticen el rendimiento de los equipos, la capacidad de almacenamiento y la seguridad en el manejo de la información.

VALORACIÓN CARACTERÍSTICA No. 30 (2012) VS CARACTERÍSTICA No. 25 (2018)					
2012			2018		
Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento	Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento
3.6	72,08%	Aceptablemente	4,2	84%	Se cumple alto grado

Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, análisis de Características de Factores de Autoevaluación 2018.

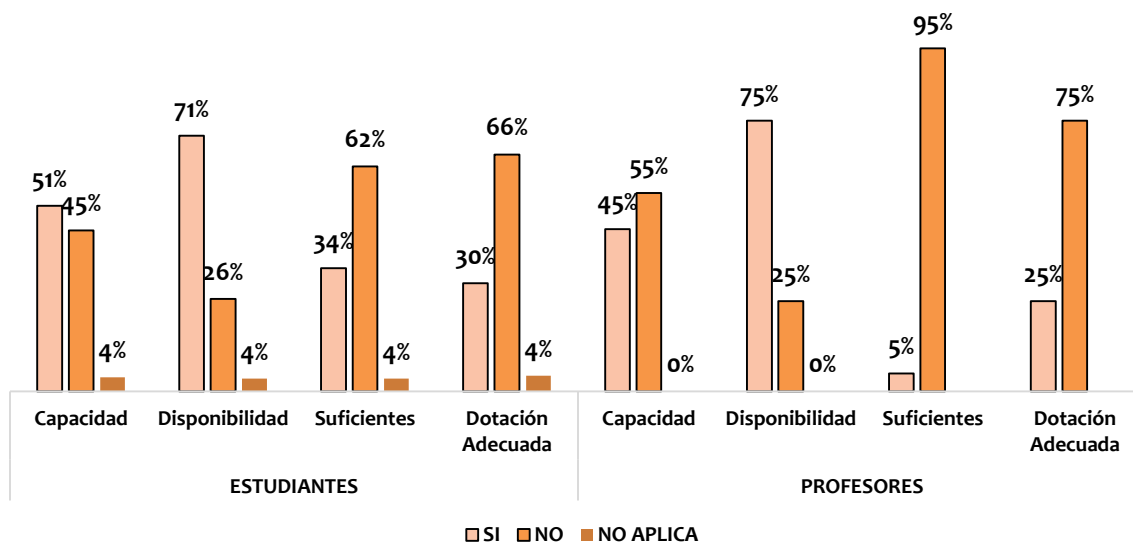
4.11. CARACTERÍSTICA No. 26. RECURSOS DE APOYO DOCENTE.

Los docentes del Programa de Nutrición y Dietética cuentan con unos recursos de apoyo, para la implementación del currículo, los cuales están constituidos por equipos audiovisuales, disponibilidad de aulas, salas de laboratorios y escenarios de práctica formativa. Por otro lado, La articulación del Programa y el desarrollo de los convenios docencia-servicio son facilitados por la existencia de laboratorios y escenarios de prácticas donde los estudiantes desarrollan la competencia del SABER, SABER HACER y SABER SER.

El Programa de Nutrición y Dietética cuenta con laboratorios, equipos audiovisuales, software, plataformas informáticas, bases de datos académicas, biblioteca digital entre otros recursos, los cuales permiten el buen desarrollo del proceso de formación en los cursos teóricos y teórico-prácticos del plan de estudios.

En la siguiente gráfica, se vislumbra los atributos correspondientes a los laboratorios y talleres según la capacidad, disponibilidad, suficiencia y dotación, en respuestas emitidas por parte de los docentes y estudiantes, mostrando los siguientes resultados.

Gráfica 50. Atributos Laboratorios y Talleres

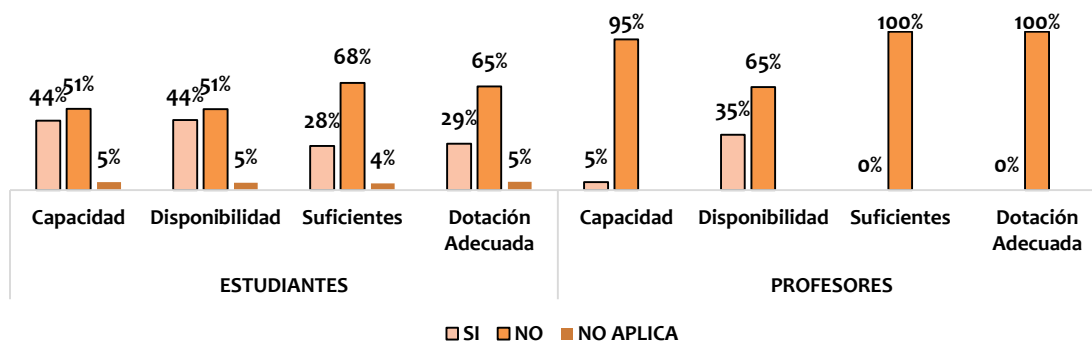


Fuente: Encuestas de Apreciación Docentes y Estudiantes Proceso de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, Factor 4 Característica No. 26, 2017.

Con respecto a la gráfica anterior, se puede resaltar que tanto estudiantes como docentes respondieron favorablemente que hay una disponibilidad los laboratorios y talleres, en el resto de los ítems evaluados, tanto docentes como estudiantes emitieron una respuesta disyuntiva, lo que conlleva a una acción de mejora para mejorar estos aspectos.

Por otro lado, al hacer el análisis de los atributos referentes a equipos audiovisuales, se observaron los siguientes resultados.

Gráfica 51. Atributos equipos y audiovisuales.

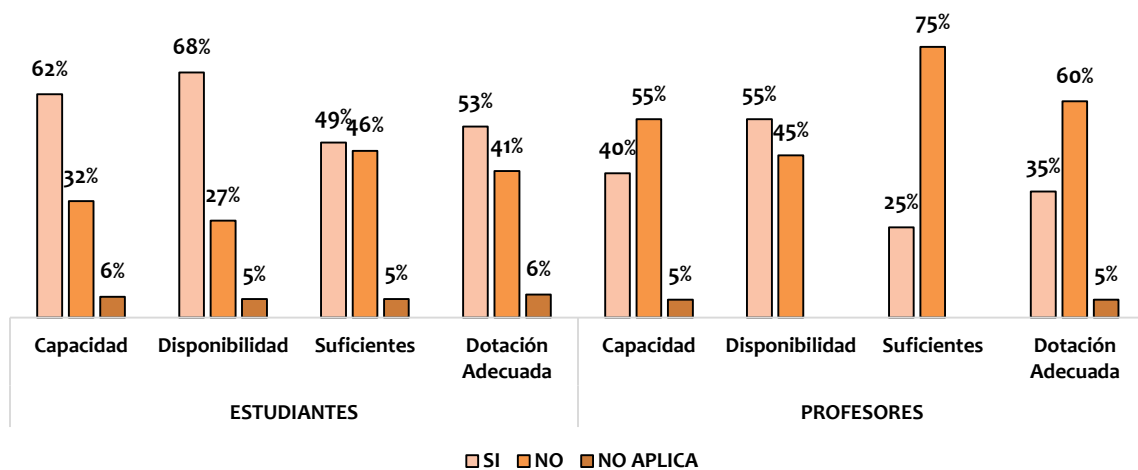


Fuente: Encuestas de Apreciación Docentes y Estudiantes Proceso de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, Factor 4 Característica No. 26, 2017

Con relación a los equipos audiovisuales, se evidencia que estos han sido calificados desfavorablemente, lo cual conlleva a incluirlos en el plan de mejoramiento producto del presente informe.

En la siguiente gráfica, se muestra la respuesta emitida por docentes y estudiantes con relación a los recursos bibliográficos impresos, asignados al Programa de Nutrición y Dietética, arrojando los resultados mostrados a continuación.

Grafica 52. Atributos recursos bibliográficos impresos.

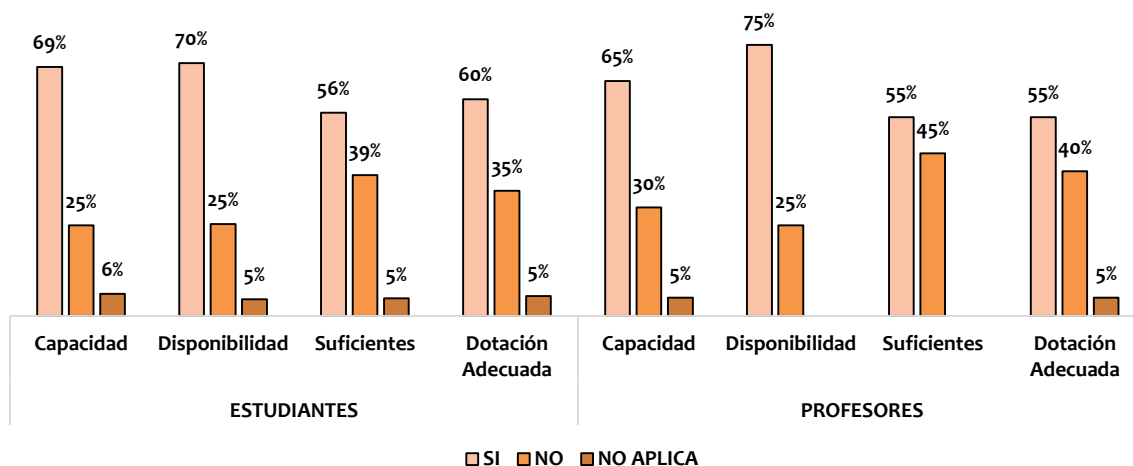


Fuente: Encuestas de Apreciación Docentes y Estudiantes Proceso de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, Factor 4 Característica No. 26, 2017.

Teniendo en cuenta los resultados mostrados en la gráfica anterior, se puede inferir que los estudiantes emitieron respuestas favorables en los ítems evaluados, con relación a los docentes se muestra un resultado general contrario al emitido por los estudiantes, sin embargo, es de conocimiento institucional, que la biblioteca cuenta con recursos suficientes de este tipo, lo que conlleva a instaurar una acción de mejora para incrementar la consulta de los textos bibliográficos con los cuales se cuenta.

La siguiente grafica muestra los atributos de base de datos y recursos bibliográficos digitales pertinentes y de uso de los estudiantes y docentes adscritos al programa de Nutrición y Dietética.

Grafica 53. Atributos base de datos y recursos bibliográficos digitales.

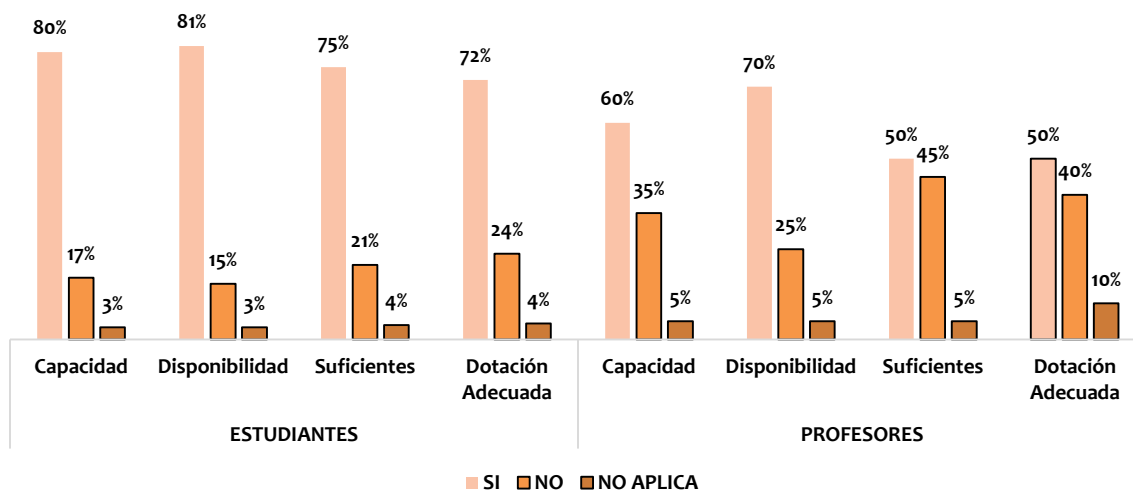


Fuente: Encuestas de Apreciación Docentes y Estudiantes Proceso de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, Factor 4 Característica No. 26, 2017.

Con relación a los atributos base de datos y recursos bibliográficos digitales, se infiere que los estudiantes emitieron respuesta favorable en este aspecto, con relación a los profesores sus respuestas también fueron favorables.

En la siguiente gráfica, se muestra las respuestas con referencia a los atributos aulas virtuales.

Grafica 54. Atributos Aulas Virtuales

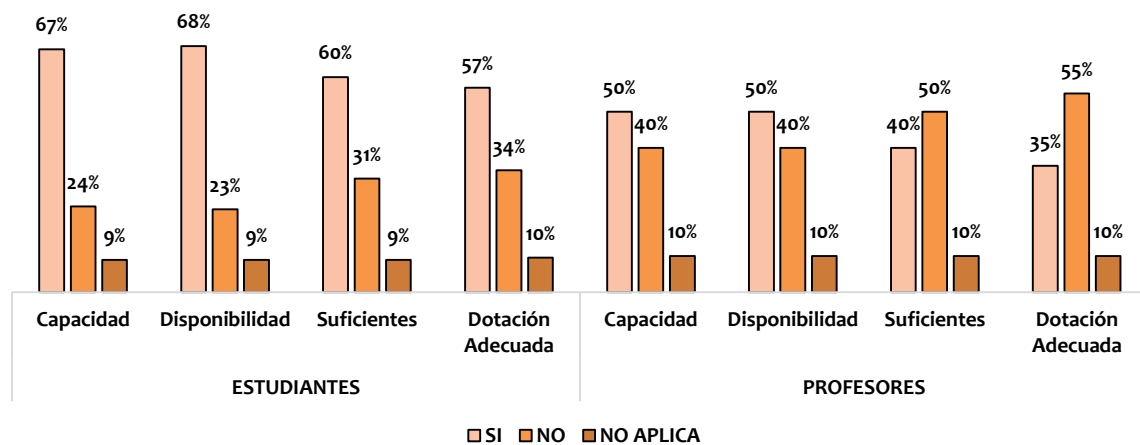


Fuente: Encuestas de Apreciación Docentes y Estudiantes Proceso de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, Factor 4 Característica No. 26, 2017.

Se puede observar que las respuestas emitidas por los estudiantes, es favorable en este aspecto, igualmente los docentes expresaron favorabilidad en las variables sometidas a consideración.

En la siguiente grafica se presenta los resultados de los atributos de los recursos para actividades deportivas y culturales asignados al Programa.

Grafica 55. Atributos de los recursos para actividades deportivas y culturales asignados al Programa de Nutrición y Dietética.



Fuente: Encuestas de Apreciación Docentes y Estudiantes Proceso de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, Factor 4 Característica No. 26, 2017.

Se evidencia que los estudiantes en su mayoría calificaron positivamente las variables consideradas, con relación a los docentes, se observa que en cuanto a capacidad y disponibilidad hay favorabilidad a la respuesta concerniente a suficientes y dotación adecuada en la que expresaron des favorabilidad.

En la siguiente tabla se aprecian los recursos para apoyar el ejercicio académico en la Facultad de Nutrición y Dietética, donde los docentes del Programa hacen uso de las salas y de los auditorios para desarrollar actividades de docencia que faciliten el proceso de enseñanza y aprendizaje de los estudiantes, todo lo anterior, en cumplimiento de los propósitos establecidos en el PEI (Anexo 4.1.), así como en el PEP (Anexo 4.2.), para garantizar la formación profesional.

Tabla 97 Recursos de Apoyo Docente

DESCRIPCIÓN	UBICACIÓN	CANTIDAD	ÁREA	CAPACIDAD
Auditorio deportes	101 E	1	37	24
Salón Amilkar Guido	4 D	1	251	192
Auditorio - conferencia y uso múltiple	101-201-202-301-401-501 G	6	303	205

DESCRIPCIÓN	UBICACIÓN	CANTIDAD	ÁREA	CAPACIDAD
Auditorio - conferencia y uso múltiple	109-209-309-411 H	4	265	198
Sala Meira Del mar	Administrativo	1	79	60
Salón Julio Enrique Blanco	Administrativo	1	250	80
Salas de audiovisuales	312B-313B-315B - 502G P1 - P2	6	376	230
Sala para semilleros y de consulta virtual	302G-402G	2	104	70
Sala para semilleros y de consulta virtual	302G	1	208	130
Sala de investigación	204-303-403-503 G	4	264	46

Fuente: Vicerrectoría de Investigación, 2016.

Por otro lado, cabe mencionar que dentro de los convenios existentes tanto de docencia – servicio, como de prácticas profesionales estándar, los estudiantes tienen el acceso a sus instalaciones y recursos, lo que contribuye al fortalecimiento proceso de enseñanza y aprendizaje, así como al desarrollo de habilidades y destrezas requeridas en su quehacer profesional.

En el cuadro mostrado a continuación, se da a conocer a corte 2018-1 los escenarios de práctica y la fecha de inicio y finalización de los convenios docencia asistenciales con hospitales universitarios e IPS acreditadas, habilitadas por el Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS), en donde se evidencia la calidad docente y la capacidad instalada con relación al número de estudiantes.

Tabla 98 Escenarios de prácticas y convenios docente-asistencial.

ENTIDAD	VIGENCIA		ESTUDIANTES ASIGNADOS	DOCENTE SUPERVISORA	HORAS DE SUPERVISIÓN
	INICIO	FIN			
Hospital Departamental Juan Domínguez Romero	6/08/2012	6/08/2022	0	-	-
Clínica Altos de San Vicente	5/05/2014	5/05/2024	0	-	-
Fundación Hogar Reencontrarse	28/06/2012	28/06/2022	1	Mariela Laurens	2
Centro Terapéutico Reencontrarse S.A.S.	13/02/2013	13/02/2023	1	Mariela Laurens	2
Fundación Clínico Materno Infantil Adela de Char (Soledad)	13/02/2013	13/02/2023	0	-	-

ENTIDAD	VIGENCIA		ESTUDIANTES ASIGNADOS	DOCENTE SUPERVISORA	HORAS DE SUPERVISIÓN
	INICIO	FIN			
Hospital Materno Infantil de Soledad	1/04/2013	1/04/2023	0	-	-
Hospital Universitario CARI E.S.E.	2/04/2013	2/04/2023	0	-	-
E.S.E. Hospital Departamental de Sabanalarga	10/04/2013	10/04/2023	2	Jesika Royero	4
E.S.E Hospital Universitario Fernando Troconis	3/11/2015	3/11/2025	5	Ana María Sirtori	10
Clínica General del Norte	11/12/2015	11/12/2025	6	Regina Chaves	12
IPS Mi Red Barranquilla	2/01/2018	2/01/2028	4	Margarita Fernández	8
			3	Tania Varela	6
			3	Martha Hernández	6
			6	Jesika Royero	12
			2	Mariela Laurens	4
			1	Ana María Sirtori	2

Fuente: Coordinación del Programa de Nutrición y Dietética, Universidad del Atlántico, 2018.

Tabla 99 Valoración Característica No. 26. Recursos de apoyo docente

PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	GRADO DE CUMPLIMIENTO
1.42%	4.4	88%	Se cumple en alto grado
<p>Fortalezas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La Universidad cuenta con bibliográfico impreso y digital en cantidad y disponibilidad suficiente para el desarrollo del proceso enseñanza-aprendizaje de sus estudiantes. ➤ Los escenarios de práctica, la existencia de convenios y la articulación con otros programas permiten al docente la utilización de los laboratorios, de medios audiovisuales y otros recursos para el cumplimiento del currículo en el escenario del proceso enseñanza - aprendizaje, que requiere de la utilización de equipos especializados. 			

- Los convenios establecidos con la red pública Hospitalaria, las IPS, las E.S.E y otras instituciones de la empresa privada y pública permite a los docentes el cumplimiento del currículo.
- Los recursos informáticos de apoyo al docente facilitan el sistema de comunicación, educación continuada y evaluación del proceso de enseñanza aprendizaje.

Acción de mejora:

Se requiere fortalecer la disponibilidad de los equipos de audiovisuales a disposición del Programa.

Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, 2016

VALORACIÓN CARACTERÍSTICA No. 30 (2012) VS CARACTERÍSTICA No. 26 (2018)					
2012			2018		
Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento	Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento
4.2	84%	Alto Grado	4,4	88%	Se cumple alto grado

Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, análisis de Características de Factores de Autoevaluación 2018

JUICIO DE VALOR FACTOR 4.

Después de haber analizado cada una de las características que componen el factor se pueden identificar las siguientes fortalezas:

En la evaluación se observó que el Programa presenta un currículo flexible, ajustado a las necesidades del entorno, y posibilita una formación integral. Lo anterior se materializa en los cursos del componente de formación complementaria del plan de estudios, como son el Deporte Formativo, electivas de contexto, Cultura Ciudadana, Cultura Universitaria, Cátedra de la Paz y Postconflicto. Otro aspecto a resaltar que conlleva a la formación integral, es el fortalecimiento de los grupos semilleros, que han participado en eventos académicos y científicos, ocupando los primeros puestos a nivel nacional, como se ha evidenciado, en los últimos 5 años, como también el incremento del número de estudiantes integrantes de los grupos semilleros (ALFA y GINHUN), además, las diferentes actividades que ofrece la Vicerrectoría de Bienestar Universitario, con el apoyo de la coordinación del Comité Misional de Bienestar Universitario del programa, lo cual se expresa en el factor 7

Por otro lado, los estudiantes han demostrado un buen desempeño en las pruebas Saber Pro, obteniendo resultados por encima de la media nacional, en los componentes genéricos y específicos, como se refleja en las competencias ciudadanas y lectura crítica en los años 2013

hasta el 2017. En cuanto a la escritura e inglés, ha tenido un comportamiento cíclico, sobresaliendo en los años 2014, 2015 y 2016, siendo el resultado de la integralidad del currículo. Otro aspecto fundamental, que se ha logrado con el apoyo de los grupos de investigaciones del programa de Nutrición y Dietética es la consolidación de propuestas de formación a nivel de posgrado, como la especialización en Servicios Alimentarios a Colectividades, y la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional. Actualmente se encuentra en proceso de propuesta la Maestría en Nutrición Humana, permitiendo ofrecerles a sus egresados la alternativa para continuar su formación, como también el fortalecimiento del desarrollo científico de sus docentes.

Asimismo, existen otros elementos que han permitido la flexibilidad curricular, entre ellos, la disminución de requisitos y correquisitos en su plan de estudios, como también la oportunidad de los estudiantes de acceder a doble programa, la consecución de convenios firmados con instituciones públicas y privadas, permitiendo que los estudiantes realicen sus prácticas académicas, y ejecuten sus trabajos de grados, contribuyendo al mejoramiento de las problemáticas en materia de alimentación y nutrición, además de los convenios logrados por el programa, la Universidad, cuenta con un gran número de estos firmados, al servicio de la movilidad para docentes y estudiantes, aplicables al Programa.

El programa continua desarrollando actividades, que fomentan la interdisciplinariedad, desde lo curricular se evidencia en las electivas del contexto, y profundización, trabajos de grados, ejecutados, con estudiantes de otros programa afines, como de Biología, Química y Farmacia, Educación Física y Agroindustria, y docentes del programa dirigiendo trabajos de grados de estudiantes de los programas citados, y desde lo extracurricular, los grupos semilleros, asistencias a eventos académicos y científicos.

Desde el Programa se plantea diversas estrategias pedagógicas acorde a la modalidad del programa y su estructura curricular, articulada a un modelo de enseñanza y aprendizaje que propende por el desarrollo de competencias en función del proceso de aprendizaje, definidos en el PEI, PEP, Misión y Visión del Programa. Estas estrategias, se focalizan en trabajos de campos aplicados en las instituciones públicas y privadas, a través de las prácticas académicas, como también actividades realizadas en las aulas de clase.

La cultura de la autoevaluación en el programa y su plan de mejoramiento se han convertido en la ruta de navegación, para garantizar que sus fortalezas, se sigan manteniendo, y continuar en la superación de los aspectos de mejora, con la asignación adecuada de recursos requeridos para la calidad de la formación y el impacto ejercido en el medio.

El Programa de Nutrición y Dietética, se ha beneficiado, con la inversión realizada por la Universidad, en materiales bibliográficos físicos y digitales, lo anterior se evidencia, con la ocupación del segundo lugar dentro de la facultad, con el 33,50%, del total de archivos

descargados como se evidencia, el Factor Procesos Académicos se cumple en alto grado con un porcentaje 86.5%. y una calificación del total de 4,32, identificándose grandes fortalezas, y elementos que consolidan la calidad del Programa

Tabla 100 Juicio de Valor del Factor 4

CARACTERÍSTICAS FACTOR	PONDERACIONES	PROMEDIO CARACTERÍSTICA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	VALORACIÓN DE DESEMPEÑO
Característica 16. Integralidad del currículo	1.50%	4.5	90%	Se cumple plenamente
Característica 17. Flexibilidad del currículo	1.50%	4.3	86%	Se cumple en alto grado
Característica 18. Interdisciplinariedad	1.50%	4.5	90%	Se cumple plenamente
Característica 19. Estrategias de enseñanza y aprendizaje	1.50%	4.3	86%	Se cumple en alto grado
Característica 20. Sistema de evaluación de los estudiantes.	1.33%	4.5	90%	Se cumple plenamente
Característica 21. Trabajos de los estudiantes	1.45%	4.5	90%	Se cumple plenamente
Característica 22. Evaluación y autorregulación del prog.	1.50%	4.4	88%	Se cumple en alto grado
Característica 23. Extensión y proyección social	1.55%	4.4	88%	Se cumple en alto grado
Característica 24. Recursos bibliográficos	1.42%	4.4	88%	Se cumple en alto grado
Característica 25. Recursos informáticos y de computación	1.33%	4.2	84%	Se cumple en alto grado
Característica 26. Recursos de apoyo docente	1.44%	4.4	88%	Se cumple en alto grado
TOTAL FACTOR 4	16%	4.4	88%	Se cumple en alto grado

Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, 2017.

A continuación, se relacionan las acciones de mejoras contempladas en el plan de mejoramiento correspondiente al factor 4. Procesos académicos.

- Diversificar las estrategias que permitan el desarrollo de competencias en el dominio de una segunda lengua, como lectura y escritura de artículos.
- La flexibilidad del currículo se puede ver afectada por la denominación de algunos cursos que difiere de los nombres tradicionales de la malla curricular de otros programas de Nutrición y Dietética.
- Incentivar la movilidad a los estudiantes para así ampliar el horizonte de formación, mediante la utilización de los convenios nacionales e internacionales que ofrecen la Universidad y el programa.
- La flexibilidad del currículo se puede ver afectada por la denominación de algunos cursos que difiere de los nombres tradicionales de la malla curricular de otros programas de Nutrición y Dietética.
- Fortalecer los mecanismos que orienten la realización de actividades académicas de tipo interdisciplinar.
- No se cuenta con estudios que evalúen la permanencia y retención de los estudiantes de acuerdo a la modalidad en la que se ofrece.
- Un número importante de estudiantes no se gradúa en el tiempo previsto.
- Si bien se realizan seguimientos a los planes de mejoramiento se hace necesario fortalecer la sistematización del procedimiento.
- Se requiere organizar un documento guía para la solicitud, modificación e implementación de proyectos de extensión del Programa.
- Establecer mecanismos de seguimiento para evaluar las acciones que el programa ejerce sobre el medio.
- Si bien se cuenta con una amplia colección Bibliográfica los docentes prefieren hacer uso de la biblioteca virtual.
- Gestionar la dotación de licencias de software para la simulación virtual de actividades propias del ejercicio profesional del Nutricionista Dietista.
- Se requiere fortalecer la disponibilidad de los equipos de audiovisuales a disposición del Programa.

5. FACTOR 5. VISIBILIDAD NACIONAL E INTERNACIONAL

5.1. CARACTERÍSTICA No 27. INSERCIÓN DEL PROGRAMA EN CONTEXTOS ACADÉMICOS NACIONALES E INTERNACIONALES.

La política que soporta los procesos académicos externos, nacionales e internacionales de la Universidad del Atlántico, está contemplada en la siguiente normatividad:

El Acuerdo Superior 0004 del 2007 (Anexo 5.1) en su Artículo N° 9, literal f. establece la Cooperación Interinstitucional como uno de los principios generales de la Universidad, determinada así “participa en la organización y funcionamiento del Sistema Nacional de Universidades Estatales y de los Consejos Regionales de Educación Superior; estrecha lazos con instituciones públicas y privadas, nacionales y extranjeras, para el cumplimiento de su misión y para el logro de los objetivos de la Educación Superior”.

El PEI (Anexo 5.2) en el numeral 8: de los propósitos de la Universidad, expresa en su literal n, “Promover la formación y consolidación de comunidades académicas y científicas, articulándolas con sus homólogas a nivel regional, nacional e internacional para presentar propuestas de soluciones a los problemas que afecten el progreso de la región Caribe y el país”.

El numeral 15 Investigación, del Proyecto Educativo del Programa (Anexo 5.3.), determina que el Programa de Nutrición y Dietética busca la articulación orgánicamente en los contextos internos y externos, con otros Programas Académicos, teniendo en cuenta los planes, programas, proyectos de extensión con los sectores académicos públicos y privados; así como con los productivos de orden nacional e internacional respectivamente. Dando cumplimiento a lo establecido en el numeral 6, Objetivos del Programa, se debe proporcionar conocimientos científicos, tecnológicos en alimentación y nutrición para abordar la problemática alimentaria y nutricional en el contexto local, regional, nacional e internacional, a su vez, es importante mencionar que en su reseña histórica se promueve la participación en el proceso de armonización curricular con las necesidades del entorno, además de las autoevaluaciones, considerando a los referentes académicos nacionales e internacionales, las tendencias de la globalización internacional, el emprendimiento, el empresarismo, la flexibilidad curricular, la internacionalización y la movilidad estudiantil y de docentes, las cuales han sido determinantes para las modificaciones dadas al Plan de Estudios del Programa de Nutrición y Dietética, según Resolución Académica N° 015 de Agosto de 2009, (Anexo 5.4.), demostrándose el interés y la responsabilidad del Comité Curricular para modernizar el currículo, con la nueva tendencia del ejercicio profesional, estas modificaciones se adoptaron a partir del primer semestre académico 2010.

El Plan Estratégico 2009-2019 en su Línea Estratégica No. 3, “Relaciones Universidad y Sociedad, Vinculación con el entorno” (Anexo 5.5), cuenta con un motor de desarrollo, dedicado a la Internacionalización. Este motor propende, a que la institución, cuente con una estructura

curricular homologada con distintas instituciones a nivel mundial en especial en el Caribe y América Latina, facilitando la movilidad internacional en doble vía, de profesores y estudiantes, de manera que reciba estudiantes internacionales en todos los programas de pregrado.

La Universidad del Atlántico cuenta con la Oficina de Relaciones Interinstitucionales e Internacionales creada en el Acuerdo Superior No. 002 de 2007 “Estructura orgánica de la Universidad” (Anexo 5.6) y modificada por Acuerdo Superior No. 00002 de 2014 (Anexo 5.7), su función es apoyar los procesos de internacionalización a través de la movilidad estudiantil, docente y egresados, el desarrollo de convenios interinstitucionales, la ejecución de convocatorias de postgrados y pasantías, movilidad entrante y saliente.

Con respecto, al análisis de comparabilidad nacional de los Programas de Nutrición y Dietética, se realizó una búsqueda por páginas web, con el objetivo de comparar el programa de Nutrición y Dietética de la Universidad del Atlántico, con programas similares del país, revisando elementos relacionados como denominación, número de créditos y períodos de duración. En la siguiente tabla se expresa el resultado obtenido:

Tabla 101 Relación de Programas académicos de Nutrición y Dietética en Colombia

Nº	NOMBRE INSTITUCIÓN	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA Y NÚMERO DE CRÉDITOS	Nº PERIODOS DE DURACIÓN EN SEMESTRES
1	Universidad Nacional De Colombia Bogotá	Nutrición y Dietética (158)	8
2	Universidad De Antioquia Medellín	Nutrición y Dietética (171)	10
3	Universidad De Antioquia Turbo	Nutrición y Dietética (169)	10
4	Universidad De Antioquia Carmen de Viboral	Nutrición y Dietética (169)	10
5	Universidad Del Atlántico Barranquilla	Nutrición y Dietética 170	10
6	Universidad Industrial De Santander Bucaramanga	Nutrición y Dietética (195)	10
7	Universidad De Pamplona	Nutrición y Dietética (163)	10
8	Universidad De Antioquia Turbo	Nutrición y Dietética (164)	10
9	Pontificia Universidad Javeriana Bogotá	Nutrición y Dietética (180)	10
10	Pontificia Universidad Javeriana Cali	Nutrición y Dietética (162)	9
11	Universidad Mariana Pasto	Nutrición y Dietética (146)	9

Nº	NOMBRE INSTITUCIÓN	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA Y NÚMERO DE CRÉDITOS	Nº PERIODOS DE DURACIÓN EN SEMESTRES
12	Universidad Católica De Oriente Rio Negro Antioquia	Nutrición y Dietética 166	8
13	Universidad Libre Pereira	Nutrición y Dietética (150)	9
14	Universidad Metropolitana Barranquilla	Nutrición y Dietética (157)	8
15	Universidad Del Sinú - Elías Bechara Zainum Cartagena	Nutrición y Dietética (177)	10
16	Escuela Nacional Del Deporte Cali	Nutrición y Dietética (153)	8
17	Universidad Ces Medellín	Nutrición y Dietética (179)	10
18	Corporación Universitaria Remington Medellín	Nutrición y Dietética (178)	10

Fuente: SNIES, Ministerio de Educación Nacional.

Por otro lado, en el contexto internacional, se encontró que el período de duración es similar a los Programas de Nutrición y Dietética en Colombia, y en lo que respecta a la denominación y por ende la titulación varía por ser algunos programas licenciaturas, tal como lo refleja la siguiente tabla.

Tabla 102 Relación de Programas académicos de Nutrición y Dietética en el contexto internacional

Nº	INSTITUCIÓN	DENOMINACIÓN	PAÍS	DURACIÓN EN SEMESTRES /AÑOS
1	Universidad del Zulia	Licenciatura en Nutrición y Dietética	Venezuela	10/ 5 años
2	Universidad Central de Caracas	Licenciatura en Nutrición y Dietética	Venezuela	10 / 5 años
3	Universidad de los andes (Mérida)	Nutrición y Dietética	Venezuela	10/5 años
4	Universidad Mayor San Pio X	Nutrición y Dietética	Chile	10/5 años
5	Universidad de Chile	Nutrición y Dietética	Chile	10/5 años
6	Universidad de Magallanes	Nutrición y Dietética	Chile	10/5 años
7	Universidad Tecnológica de Chile	Licenciatura en Nutrición y Dietética	Chile	10/5 años
8	Universidad Ciudad de Panamá	Licenciatura en Nutrición y Dietética	Panamá	8/4 años

Nº	INSTITUCIÓN	DENOMINACIÓN	PAÍS	DURACIÓN EN SEMESTRES /AÑOS
9	Universidad tecnológica de México	Licenciatura en Nutrición y Dietética	México	8/4 años
10	Pontificia Universidad Católica	Licenciatura en Nutrición y Dietética	Chile	10/5 años
11	Universidad de Valladolid	Nutrición y Dietética	España	7/3.5 años
12	Instituto PIAGET	Nutrición y Dietética	Portugal Lisboa	8/ 4 años
13	Universidad de Navarra	Nutrición Deportiva	España	4 años
14	Universidad de Barcelona	Nutrición Alimentaria	España	4 Años
15	Universidad CEU San Pablo	Nutrición y Alimentos	España	4 Años

Fuente: Página web de las Universidades

El Programa de Nutrición y Dietética de la Universidad del Atlántico pretende obtener el liderazgo académico nacional e internacional de sus profesionales con excelencia académica, desarrollando al máximo sus potencialidades, su creatividad, su espíritu investigativo, innovador, emprendedor, la autonomía, la solidaridad y el respeto a la diversidad para lo cual, se apoya en convenios con diferentes universidades, entidades y organizaciones que permitan y favorezcan el ejercicio de las funciones misionales, creando espacios que desarrollen y fortalezcan las competencias propias de la profesión del Nutricionista Dietista y su compromiso social. De acuerdo con la revisión realizada, a los (33) programas académicos a nivel nacional e internacional, estos cuentan con este tipo de relaciones y persiguen el mismo fin.

Asimismo, el Programa de Nutrición y Dietética, se soporta en la Oficina de Relaciones Interinstitucionales e Internacionales y del Comité de Extensión y Proyección Social, los cuales son ejes de interlocución con actores externos, articuladores de los procesos inherentes a la extensión y proyección social, a través de convenios que viabilizan la cooperación institucional y académica con instituciones de los sectores públicos y privados nacionales e internacionales.

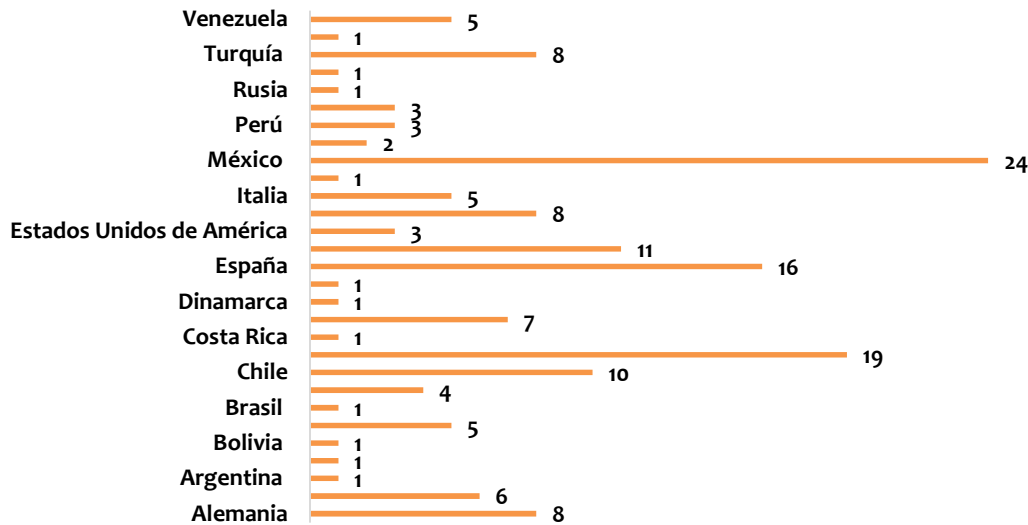
Además de lo anterior, la Universidad del Atlántico se encuentra bajo el convenio de las Universidades del Caribe Colombiano, organizados en la figura del Sistema Universitario Estatal SUE Caribe, que permite una educación de excelencia a través del mejoramiento de la cobertura con calidad, fortalecimiento de las relaciones con el entorno y el desarrollo de proyectos de formación avanzada, movilidad e investigación.

Para el fortalecimiento de la cooperación institucional y académica internacional, la Oficina de Relaciones Interinstitucionales e Internacionales ha celebrado 158 convenios con instituciones de educación superior (IES) extranjeras y Nacionales (Anexo 5.8), que ofrecen oportunidades



para la formación académica de estudiantes y docentes del Programa de Nutrición y Dietética y demás programas de la Universidad, como lo muestra la siguiente gráfica.

Grafica 56. Convenios activos y vigentes de la Universidad del Atlántico



Fuente: ORII
, 2018.

Con respecto a la información mostrada en la gráfica anterior, se puede apreciar, que el país con el que más se han celebrado convenios de cooperación es México con 24, siguiéndole los convenios nacionales con 19 y España con 16, es importante mencionar que se tiene convenios con otros países de los diferentes continentes. De igual manera es relevante señalar que de los 158 convenios institucionales, 51 aplican al Programa de Nutrición y Dietética los cuales muestran a continuación.

Tabla 103 Convenios Nacionales e Internacionales aplicables al Programa de Nutrición y Dietética.

No.	INSTITUCIÓN CON LAS QUE SE CELEBRÓ EL CONVENIO	PAÍS	BREVE OBJETO
1	The University of Münster	Alemania	Convenio Marco y Convenio Específico Colaboración Científica y Cultural
2	Johanes Gutenberg-Universität Mainz	Alemania	Convenio Específico de Colaboración Científica y Cultural
3	Otto Von Guericke Universität Madegburg	Alemania	Convenio Marco de Cooperación Académica
4	Alanus University Of Arts And Social Sciences	Alemania	Convenio Marco de Cooperación Académica
5	UNIVERSIDAD MARTIN LUTHER HALLE-WITTENBERG	Alemania	Convenio Marco de Cooperación Académica

No.	INSTITUCIÓN CON LAS QUE SE CELEBRÓ EL CONVENIO	PAÍS	BREVE OBJETO
6	Universidad de Manheim	Alemania	Acuerdo de Cooperación Académico
7	Leibniz Universitat Hannover	Alemania	Actividad de Cooperación para beneficio mutuo
8	Universidad Nacional de Quilmes	Argentina	Acuerdo de Cooperación Académico
9	Universidad Tres de Febrero	Argentina	Acuerdo de Cooperación, Científica, Educativa y Cultural
10	Universidad Nacional de Cuyo	Argentina	Convenio Marco de Cooperación Académica y Acuerdo Específico de Movilidad Estudiantil
11	Universidad de Estadual Paulista	Brasil	Acuerdo Marco de Cooperación y Convenio Específico de Movilidad para Estudiantes
12	Universidad Federal Do Paraná	Brasil	Convenio Marco de Cooperación Académica
13	Centro Universitario la Salle	Brasil	Convenio de Colaboración Académica
14	Universidad Federal De Goiás	Brasil	Convenio Marco de Cooperación Académica
15	Universidad de Saskatchewan	Canadá	Memorando de Entendimiento
16	Universidad Quebec A Trois Rivieres	Canadá	Acuerdo de Cooperación Científica y Movilidad
17	Universidad Católica de Maule	Chile	Convenio de Colaboración Académica
18	Universidad Central de Chile	Chile	Convenio de Colaboración Académica
19	Universidad de los Lagos	Chile	Convenio Marco de Cooperación Internacional y Convenio Específico de Movilidad Internacional Estudiantil
20	Universidad de las Fuerzas Armadas	Ecuador	Convenio de Colaboración Académica, Científica y Cultural
21	Universidad de Cádiz	España	Convenio Marco de Colaboración y Convenio Específico de Movilidad
22	Universidad de Jaen	España	Acuerdo Marco de Colaboración
23	Universidad de Salamanca	España	Convenio de Colaboración Académica, Científica y Cultural
24	Universidad Autónoma de Barcelona	España	Convenio Marco de Cooperación
25	Universidad de Oviedo	España	Convenio Marco de Cooperación
26	Universidad de Valladolid	España	Convenio Marco de Colaboración y Especifico de Investigación

No.	INSTITUCIÓN CON LAS QUE SE CELEBRÓ EL CONVENIO	PAÍS	BREVE OBJETO
27	Universidad de León	España	Convenio Marco de Colaboración Académica, Científica y Cultural
28	Partners of América	Estados Unidos	Acuerdo de Colaboración
29	Universidad Paris 13	Francia	Convenio Marco de Cooperación
30	Universidad París 8	Francia	Convenio Marco de Cooperación
31	Universidad de Limoges	Francia	Convenio Marco de Colaboración
32	Universidad de Perpignan	Francia	Acuerdo de Cooperación Interinstitucional
33	Escuela Superior de Arquitectura	México	Convenio Específico de Intercambio
34	Universidad Nacional Autónoma del Estado de México	México	Convenio Marco de Colaboración
35	Benemérita Universidad Autónoma de Puebla	México	Convenio Marco de Cooperación RudeColombia
36	Universidad Autónoma San Luís de Potosí	México	Convenio General de Colaboración Académica
37	Universidad Autónoma de Querétaro	México	Convenio General de Colaboración Académica
38	Universidad Juárez Autónoma de Tabasco (México), la ciudad de Villahermosa	México	Convenio General de Colaboración
39	Universidad Autónoma del Estado de Morelos	México	Convenio General de Colaboración
40	Instituto Politécnico Nacional De Los Estados Unidos Mexicanos	México	Convenio Marco de Colaboración
41	Universidad Nacional Autónoma de México	México	Convenio Marco de Colaboración
42	U. Autónoma del Estado de Hidalgo	México	Convenio General de Colaboración
43	Universidad de Guadalajara	México	Convenio General de Colaboración
44	Universidad de Puerto Rico	Puerto Rico	Convenio General de Colaboración Académica
45	Universidad Católica de Santa María	Perú	Convenio Marco de Colaboración, Académica, Científica y Cultural
46	Universidad Nacional Mayor de San Marcos	Perú	Convenio Marco de Colaboración, Académica, Científica y Cultural y Convenio Específico de Movilidad Internacional Estudiantil

No.	INSTITUCIÓN CON LAS QUE SE CELEBRÓ EL CONVENIO	PAÍS	BREVE OBJETO
47	Escuela de Artes Plásticas de Puerto Rico	Puerto Rico	Convenio Marco de Colaboración, Académica, Científica y Cultural y Convenio Específico de Movilidad Internacional Estudiantil
48	Universidad de Zulia	Venezuela	Convenio Marco de Cooperación (por el SUE CARIBE) y Convenio Marco de Cooperación
49	Universita' degli studi di Milano. Italia	Italia	Convenio Marco de Colaboración, Académica, Científica y Cultural
50	Universidad del Sur de la Florida	Estados Unidos	Convenio Marco de Colaboración, Académica, Científica y Cultural
51	Instituto de Investigaciones para la Industria alimenticia. La Habana Cuba.	Cuba	Convenio Marco de Colaboración, Académica, Científica y Cultural

Fuente: ORII, 2018.

La tabla anterior señala que el Programa, cuenta con una oferta interesante en materia de disponibilidad de convenios interinstitucional, los cuales permiten el desarrollo de las funciones misionales a nivel nacional e internacional. Es de resaltar que el Programa, en el periodo de acreditación logro la consecución de tres convenios internacionales con las universidades degli studi di Milano. Italia, Sur de la Florida y el Instituto de Investigaciones para la Industria alimenticia. La Habana Cuba, lo cual genero a través de uno de ellos la interacción de una docente, realizando estudios Doctorales en Ciencias Alimentarias con el desarrollo del proyecto titulado “Elaboración de una bebida a base de marañón (*Anacardium Occidentale L.*) con efecto antioxidante e hipoglicemiante”.

Siguiendo con el análisis, en atención a los Comités de Docencia-Servicio en las instituciones de salud, se han fortalecido las relaciones interinstitucionales con la participación del coordinador, docentes y estudiantes del Programa de Nutrición y Dietética de la Universidad del Atlántico. Lo anterior se ratifica, en la siguiente tabla, donde se enuncian los convenios que en la actualidad se encuentran vigentes con el Programa.

Tabla 104 Convenios de docencia servicio del Programa de Nutrición y Dietética

ENTIDAD	VIGENCIA	
	INICIO	FINAL
Hospital Departamental Juan Domínguez Romero	06/08/2012	06/08/2022
Clínica Altos de San Vicente	05/05/2014	05/05/2024
IPS Universitaria	21/11/2017	21/11/2020

ENTIDAD	VIGENCIA	
	INICIO	FINAL
Fundación Hogar Reencontrarse	28/06/2012	28/06/2022
Centro Terapéutico Reencontrarse S.A.S.	13/02/2013	13/02/2023
Fundación Clínica Materno Infantil Adela de Char	13/02/2013	13/02/2023
Hospital Materno Infantil de Soledad	01/04/2013	01/04/2023
Hospital Universitario CARI empresa Social del Estado	02/04/2013	02/04/2023
Unión Temporal	10/04/2013	10/04/2023
E.S.E Hospital universitario Fernando Tronconis	03/11/2015	03/11/2025
Clínica General del Norte	11/12/2015	11/12/2025
IPS Mi Red Barranquilla	2/01/2018	2/01/2028

Fuente: Registro documental de Facultad de Nutrición y Dietética, 2018-1

Con respecto a la inversión institucional para el fortalecimiento del componente internacionalización, La Oficina de Relaciones Interinstitucionales e Internacionales (ORII) de la Universidad del Atlántico, ha gestionado la ejecución de la asignación económica, lo cual se relaciona en la siguiente tabla.

Tabla 105 Inversión efectiva realizada por la Universidad del Atlántico con fines de internacionalización

ESTRATEGIA DE INTERNACIONALIZACIÓN	OBSERVACIÓN	PERÍODO IMPLEMENTADO	MONTO TOTAL (\$)
Programa de Multilingüismo	Asistentes de idiomas	2012-2 al 2017-1	\$325.361.740
Convenios, redes y asociaciones internacionales	AISEC Colombia	2012 a 2016	\$23.691.341
	Asociación Universitaria Iberoamericana de Postgrados (AUIP) España	2012 a 2016	\$23.438.850
	Convenio Universidad del Atlántico – Universidad de Cádiz para la formación doctoral de docentes de la facultad de ciencias básicas.	2014	(*€7.500)

ESTRATEGIA DE INTERNACIONALIZACIÓN	OBSERVACIÓN	PERÍODO IMPLEMENTADO	MONTO TOTAL (\$)
	Convenio Universidad del Atlántico – Asociación Universitaria Iberoamericana de postgrados para la formación doctoral de docentes de la facultad de ciencias básicas.	2015	\$32.934.500
	Asociación Columbus Paris et Geneve	2016	\$46.877.700
	Cátedras Internacionales 2014	2014	(*€15.000)
	Red Partners of the Américas	2013 a 2016	\$48.440.290
Movilidad Internacional	Movilidad de estudiantes y docentes de diferentes programas	2012 a 2016	\$60.200.000

Fuente: Informe de la Oficina de Relaciones Interinstitucionales e Internacionales, 2018-1

En lo referente a los proyectos que adelanta el Programa de Nutrición y Dietética, en cumplimiento de las funciones misionales de docencia, investigación, extensión y proyección social, tendientes a ejercer un impacto sobre el medio -a solicitud de entes gubernamentales del sector público de salud y del sector productivo-; los docentes investigadores y estudiantes semilleros adscritos a los grupos de investigación participan y ejecutan proyectos para solucionar problemas de la comunidad relacionados con la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional a nivel departamental y distrital, en lo concerniente a la construcción de planes de seguridad alimentaria y nutricional, investigación y desarrollo de productos alimenticios, entre las actividades se relacionan las siguientes:

Tabla 106 Actividades de generación de impacto articuladas a las áreas de formación del Programa de Nutrición y Dietética

Nº	PROYECTOS LIDERADOS POR DOCENTES DEL PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	ÁREA DE FORMACIÓN	NIVEL DE IMPACTO
1	Acompañamiento a la empresa Productos Alimenticios y Congelados Maja S.A.S. en el desarrollo de nuevos productos, explorando la utilización de harinas cereales no tradicionales. Mayo 2017	Ciencia y tecnología de alimentos	Local
2	Acompañamiento en el desarrollo de Jarabes a base de frutas tropicales.	Ciencia y tecnología de alimentos	Local



Nº	PROYECTOS LIDERADOS POR DOCENTES DEL PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	ÁREA DE FORMACIÓN	NIVEL DE IMPACTO
3	Interventoría Programa de Restaurantes Escolares PAE	Ciencia y tecnología de alimentos	Local

Fuente: Informe del Comité Misional de Extensión y Proyección Social, Facultad de Nutrición y Dietética, 2018.

Teniendo en cuenta lo mencionado durante la ampliación de esta característica se diligenció la siguiente tabla, donde se determina que esta tiene un alto grado de cumplimiento, con la calificación de 4.6.

Tabla 107 Calificación de la característica No. 27. Inserción del programa en contextos académicos nacionales e internacionales.

PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	GRADO DE CUMPLIMIENTO
5,03%	3,9	78%	Se Aceptablemente
Fortalezas			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ El plan de estudios del Programa de Nutrición y Dietética, es concordante con otros programas de igual denominación tanto a nivel nacional como internacional, viéndose esto materializado en la inserción del egresado (a) en el medio laboral. ➤ El programa a través de sus diferentes convenios da respuesta a necesidades regionales en materia de investigación, consultorías y prácticas académicas. 			
Aspectos a mejorar:			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ El Programa no cuenta con convenios con la finalidad de específicos para la doble titulación con otras entidades de acuerdo con el tipo y naturaleza del programa. ➤ El programa de Nutrición y Dietética ha venido trabajando en la generación de productos científicos y académicos resultados de convenios nacionales e internacionales, sin embargo, se evidencia un número insuficiente de estos. 			

VALORACIÓN CARACTERÍSTICA (2012) VS CARACTERÍSTICA 27 (2018)					
2012			2018		
Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento	Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento
la característica está inmersa en otros aspectos			3-9	78%	Se cumple plenamente

Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, análisis de Características de Factores de Autoevaluación 2018

5.2. CARACTERÍSTICA No.28 RELACIONES EXTERNAS DE PROFESORES Y ESTUDIANTES

Con el apoyo de la Oficina de Relaciones Interinstitucionales e Internacionales a partir del año 2012, en cumplimiento del Plan de Mejoramiento 2017-1 del Programa de Nutrición y Dietética y el Plan de Acción de la Facultad 2012-2014 se implementaron estrategias para la movilidad internacional y nacional de estudiantes a través de convocatorias, lo cual ha permitido la inserción de estos en prácticas profesionales e intercambio académico, como se muestra en la siguiente tabla.

Tabla 108 Estudiantes del Programa de Nutrición y Dietética en modalidad de intercambio entrante

AÑO	NOMBRE DEL ESTUDIANTE	ACTIVIDAD	NACIONALIDAD
2013	Cinthya Itzel Rodríguez	Intercambio	Mexicana
2018	Sergio Alí	Intercambio	Mexicana

Fuente: Información suministrada por la Oficina de Relaciones Interinstitucionales e Internacionales -ORII

El Programa de Nutrición y Dietética en los períodos académico del año 2013 y 2018 respectivamente, recibió dos intercambios académicos procedentes de México, durante estos años los estudiantes desarrollaron actividades académicas, cursando y aprobando los cursos del plan de estudios. (Anexo 5.9.).

De igual manera en materia de movilidad saliente se resalta la participación de la estudiante Laura Quesada en las diferentes actividades relacionadas a continuación:

Tabla 109. Estudiantes del Programa de Nutrición y Dietética en modalidad de intercambio saliente.

AÑO	NOMBRE DEL ESTUDIANTE	ACTIVIDAD	NACIONALIDAD
2017-2	Laura Milena Quesada Ruíz	Evento WhatWorks Partners of the Americas	Colombiana
2018-1	Laura Quesada	Intercambio: Manos a la paz	Colombia (Caquetá)

Fuente: Información suministrada por la Oficina de Relaciones Interinstitucionales e Internacionales -ORII

Así mismo los docentes del Programa de Nutrición y Dietética han participado en los últimos cinco años en actividades de cooperación académica y profesional en programas de Ciencia y Tecnología de Alimentos en el extranjero en actividades de colaboración investigativa con el Instituto de Investigaciones para la Industria alimenticia y Company Blöcker GmbH (Germany). (Anexo 5.10.).

En lo referente a la movilidad y visibilidad, se ha hecho presencia en mesas de trabajo de investigación y docencia convocadas por ACOFANUD, asistencia a congresos en calidad de ponentes, docentes con cargos directivos en asociaciones inherentes al profesional Nutricionista Dietista como ACOFANUD, COLNUD y ACODIN, asientos en los comités Epidemiológicos (COVED) y de Seguridad Alimentaria y Nutricional (CODESAN) a nivel Departamental con voz y

voto, asesorías, consultorías, capacitaciones a empresas públicas y privadas en el campo de la salud, alimentación y nutrición, pares académicos en universidades con programas homólogos, lo que ha permitido una constante actualización en materia de alimentación y nutrición, en pro del desarrollo del Programa, evidenciándose en la siguiente tabla.

Tabla 110. Interacción, visibilidad y movilidad del Programa de Nutrición y Dietética con comunidades homólogas Internacionales

AÑO	SUCESO
2014	Participación de docente en calidad de ponente en el IICTA 2014 (Colombia-Internacional)
	Formalización de convenio de cooperación internacional por parte de la Universidad de Milán Italia con la participación del Docente Carlos Fuenmayor
	Formalización de convenio de cooperación internacional por parte de la Universidad del Sur de la Florida con la participación de la Docente Sandra Gómez
	Participación como ponente en el V Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos Argentina a cargo de la docente Josefa Palacio
2015	Participación con ponencia denominada Incidencia de la Malnutrición en el Desarrollo Cognitivo de Niños y Niñas en un Hogar Infantil. Modalidad Poster. 2011-2012. XVII Congreso de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición. Punta Cana, República Dominicana, del 8 al 12 de noviembre, por parte de la profesora Marta Ospina.
	Ponencia denominada Formulación y Parámetros Tecnológicos para la Elaboración y Enriquecimiento de una Galleta a base de Harina de Quinoa. XVII Congreso de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición. Punta Cana, República Dominicana, del 8 al 12 de noviembre, a cargo de la docente Amparo Púa.
2016	Participación de la docente Josefa Palacio en el II Congreso Nacional multidisciplinario de Nutrición y Dietética del 25 al 27 de noviembre 2016 en el Hotel Blue Bay Coronado & Beach Resort Panamá
2017	Participación de la Docente Aleyda Parra con la modalidad de Poster en la Asociación Mexicana de Facultades y Escuelas de Medicina (AMMFEM)
2017	Participación de la docente Inés Morales con la ponencia titulada “Potenciación de la Resiliencia: Estrategia de Intervención de la Vulnerabilidad Alimentaria y Nutricional en el Post Conflicto, para la Construcción de la Paz en Colombia” en el II Congreso Internacional AMMFEM, realizado en la ciudad de Bogotá.
2018	Participación de la docente Esperanza Flórez Fernández, en mesas de trabajo de la III Cumbre Mundial de Regiones sobre Seguridad y Soberanía Alimentaria HAMBRE CERO, desarrollada en Cuenca-Ecuador, provincia de Azuay.
2018	Intervención en la AMMFEM (Asociación Mexicana de Miembros de Facultades y Escuelas de Nutrición), con la participación de Esperanza Flórez Fernández en calidad de Decana (e) de la Facultad de Nutrición y Dietética para presentar la ponencia titulada

AÑO	SUCESO
	“modificación de la Conducta, elemento necesario para una buena nutrición”, la cual se llevó a cabo en la ciudad de Guayaquil-Ecuador.
2018	La Docente Paula Pérez participó en un curso de “Seguridad Alimentaria” organizado por el Centro de Desarrollo e Innovación de la Universidad de Wageningen

Fuente: Programa de Nutrición y Dietética, 2018.

Tabla 111. Interacción, visibilidad y movilidad del Programa de Nutrición y Dietética con comunidades homólogas, Nacionales y Locales.

AÑO	SUCESO
2013	Presentación de la ponencia producto de la investigación “Evaluación de la Incidencia de la Malnutrición en el Desarrollo Cognitivo de los Niños y Niñas en las Etapas Lactantes, Mayor y Preescolar que Asisten al Hogar Infantil la Playa en el Corregimiento la Playa del Municipio de Puerto Colombia, Departamento del Atlántico”. 2011. A 2012. Modalidad Poster. Presentado por la Docente Martha Ospina en el XV Congreso Colombiano de Nutrición y Dietética, Santiago de Cali, del 24 al 26 de Octubre.
	Presentación de la Ponencia Soberanía Alimentaria” “Jornada Conmemoración Día Mundial de la Alimentación “Sistemas Alimentarios Sostenibles para la Seguridad Alimentaria y la Nutrición”. En ACODIN, por parte de la Profesora Martha Ospina en la ciudad de Barranquilla – Atlántico, el día 10 de Octubre.
2014, 2016 y 2017	Se cuenta con el convenio del Observatorio del Caribe en donde se han desarrollado diferentes eventos académicos relacionados el día mundial de la alimentación y la seguridad alimentaria en el marco de la Cátedra del Caribe.
2015	Participación de la profesora Liliana Morales en el I encuentro Nacional e internacional de la ENSIN 2015.
	Participación de la Docente Amparo Púa en el III Congreso Internacional Agroalimentario CIIA 2015, con la ponencia “Extracción y caracterización de la pectina obtenida a partir de la cáscara de limón Tahití (Citrus X Latifolia) en dos estados de maduración”.
2016	Paula Pérez Docente adscrita a la Facultad de Nutrición y Dietética participó en la Red de Investigadores Observatorio del Caribe (OCARIBE)
	La docente Esperanza Flórez Fernández en calidad de Decana, asumió la presidencia de la Asociación Colombiana de Facultades de Nutrición y Dietética (ACOFANUD) por un periodo de dos años, en conjunto con la Docente Mirtha Valdés quien asume la Secretaría General y la profesora Piedad Morales como Tesorera de dicha Asociación.
	Presentación de la ponencia “Biofortificación de alimentos” por parte de la Docente Amparo Púa en el PARS 2016 Pan American Regional Symposium

AÑO	SUCESO
	La Docente Amparo Púa presentó la ponencia “Elaboración y evaluación de una galleta a base de harina de quinua (<i>Chenopodium quinua</i>)” en el III Congreso Internacional en Investigación e Innovación en Ciencia de los Alimentos
2017	En la junta directiva de COLNUD Atlántico participan las docentes Piedad Morales figuran en calidad de presidente, Inés Morales como vicepresidente, y Sandra Gómez como por un periodo de 3 años.
	Participación de la Docente Piedad Morales como Par Académico para procesos de Acreditación del programa de Nutrición y Dietética de la Universidad de Antioquia.
	Las Docentes Esperanza Flórez, Aleyda Parra e Inés Morales participaron en el evento de AMMFEN que se llevó a cabo en la ciudad de Bogotá D.C. en el mes de octubre con diferentes ponencias.
	La Docente Esperanza Flórez Fernández realizó acompañamiento en la apertura del Programa de Nutrición y Dietética ofertado por la Universidad Libre seccional Pereira.
	Sandra Gómez Aguirre en calidad de docente del Programa de Nutrición y Dietética y en representación de la Universidad del Atlántico participó en las mesas de concertación de la Investigación, en donde asistieron representantes de Universidades como la Nacional de Colombia, la Industrial de Santander (UIS), de Antioquia, Universidad Mariana, Javeriana y la Metropolitana.
	Participación con ponencia modalidad Poster de 8 Docentes del Programa de Nutrición y Dietética en el V Simposio Internacional Agroalimentario.
	Participación en el XVII Congreso Colombiano de Nutrición y Dietética – Internacional e Interdisciplinario en Alimentación y Nutrición, de la Docente Amparo Púa con la “Sustancias bioactivas en los alimentos: usos y beneficios”
	La Docente Amparo Púa presentó la ponencia “Radicales libres, estrés oxidativo y salud” en la XIX Semana Científica y Cultural “El Químico Farmacéutico en la competitividad científica”.
2018	Intervención de la Docente Piedad Morales como Par Académico para la creación del programa de Nutrición y Dietética ofertado por la Universidad San Martín sede Barranquilla.
2013 -2018	Participación de la Docente Josefa Palacio brindando capacitaciones en estilos de vida saludable, a estudiantes y egresados de la Universidad del Sinú, Universidad Metropolitana y en el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA).
2018	Participación en calidad de evaluadora de las siguientes ponencias presentadas en el “Sistema de Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación” SENNOVA, en el marco del “I Congreso Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación para el Desarrollo Sostenible”, llevado a cabo los días 18 y 19 de octubre del 2018:

AÑO	SUCESO
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Determinación y Caracterización de los grados de maduración de la ciruela (<i>spondias purpurea L.</i>) para uso y tratamiento en la pos cosecha. ➤ Bebida Isotónica Elaborada con Pulpa de Sandia.
	La Docente Aleyda Parra participó como conferencista sobre Hábitos alimentarios saludables en el Encuentro de pensamiento, ciencia e identidad.
	Seminario de Estudiantes de Ciencias de la Salud. Facultad de Química y Farmacia Universidad del Atlántico
	Participación de la Docente Amparo Púa en el I Congreso Nacional en Ciencia, Tecnología e Innovación para el Desarrollo Sostenible, con las ponencias tituladas “Perfil sensorial de una galleta a base de harina de quinua (<i>Chenopodium quinua</i>) enriquecida con Omega 3 de origen vegetal” y “Caracterización química y fitoquímica de las materias primas de una bebida a base de marañón (<i>Anacardium occidentale L.</i>)”
2018	Participación de la Decana Esperanza Flórez Fernández en el Congreso Nu3 con el tema Políticas Alimentarias y Maltrato Infantil Septiembre 5
2018	Participación como ponente de la Decana Esperanza Flórez Fernández en el I Encuentro de Estudiantes de Nutrición y Dietética. “Importancia de las Asociaciones” Septiembre 2018
Participación permanente	Participación de las Docentes Sandra Gómez, Aleyda Parra y Marta Ospina en Comité Departamental de Seguridad Alimentaria y Nutricional (CODESAN) y en el Comité de Vigilancia y Epidemiológica Departamental (COVED)

Fuente: Programa de Nutrición y Dietética, 2018.

Tabla 112. Interacción, visibilidad y movilidad de los estudiantes del Programa de Nutrición y Dietética con comunidades homologas nacionales y locales pertenecientes al semillero GINHUM.

ESTUDIANTES	GRUPO SEMILLERO	INVESTIGACIÓN	EVENTO	FECHA
Ricardo Segura	GINHUM	Elaboración de una malteada a base de cassia <i>grandis</i> (cañandong), fortificada con vitamina c, para el tratamiento de anemia ferropénica en niños en edad pre-escolar (2- 5 años)	X Encuentro Departamental de semilleros – Red Colsi.	Barranquilla, 2013

ESTUDIANTES	GRUPO SEMILLERO	INVESTIGACIÓN	EVENTO	FECHA
Ermelina Albis Martínez	GINHUM	Desarrollo y suministro de un producto funcional (jalea) con betaglucanos y frutas con el fin de mejorar el tránsito intestinal en personas adultas de la fundación Hogar Madre marcelina de la ciudad de Barranquilla	X Encuentro Departamental de semilleros – Red colsi.	Barranquilla, 2013
Miguel Cardona	GINHUM	Extracción y encapsulación de compuestos antioxidantes de frutos típicos de la Región Caribe (poster)	III Encuentro Nacional de semilleros de investigación- ciencias de la salud.	Bogotá, 2015
Miguel Cardona	GINHUM	Extracción y encapsulación de compuestos antioxidantes de frutos típicos de la Región Caribe (oral)	XII Encuentro del nodo Atlántico de la red colombiana de semilleros de investigación	Barranquilla, 2015
Yair Enrique García Pacheco	GINHUM	Cinética, modelación y pérdidas de carotenoides para el secado de ahuyama(cucurbita moschata) póster	III Congreso internacional en investigación e innovación en ciencia y tecnología de alimentos ICTA 2016 II seminario internacional de empaques biodegradables	Bogotá, Noviembre 2016
María Fernanda Bermúdez	GINHUM	Evaluación de componentes	III Congreso internacional en	Bogotá, Noviembre 2016

ESTUDIANTES	GRUPO SEMILLERO	INVESTIGACIÓN	EVENTO	FECHA
		antioxidantes de extractos etanólicos del exocarpo del corozo (<i>bactris guineensis</i> L.)	investigación e innovación en Ciencia y Tecnología de Alimentos ICTA 2016 II seminario internacional de empaques biodegradables	
Marcela Prieto	GINHUM	Cinética, modelación y pérdidas de carotenoides para el secado de ahuyama (<i>Cucurbita Moschata</i>) en cubos tipo de producto: póster	III Congreso internacional en investigación e innovación en ciencia y tecnología de alimentos ICTA	Bogotá, Noviembre 2016
María Fernanda Bermúdez	GINHUM	Evaluación de la capacidad antioxidante de extractos etanólicos del exocarpo de corozo (<i>bactris guineensis</i> L.) para ser usado como colorante natural alimentario (ponente)	V Congreso internacional y XIX Congreso nacional de ciencias agronómicas	Chapingo Estado De México, Abril 2017.
María Fernanda Bermúdez	GINHUM	Influencia de la concentración y tiempo de agitación en la extracción de componentes antioxidantes del exocarpo del corozo	IV Seminario internacional en ciencia, investigación y tecnología en alimentos y XIV Semana alimentaria del programa de ingeniería de la	Florencia Caquetá, Octubre 2017

ESTUDIANTES	GRUPO SEMILLERO	INVESTIGACIÓN	EVENTO	FECHA
			Universidad de la Amazonia	
Marcela Prieto	GINHUM	Diseño de harina de ahuyama para la elaboración de productos alimenticios. Ponente.	XIV Encuentro departamental de semilleros de investigación Red Colsi	Barranquilla, Mayo 2017
Janieth Carvajal	GINHUM	Estado nutricional de pacientes psiquiátricos jóvenes diagnosticados con esquizofrenia y depresión, tratados en el hospital universitario cari E.S.E sede salud mental y el centro terapéutico reencontrarse entre 2015-2016”.	Congreso Colombiano de nutrición clínica convocatoria de investigación 2017 premio de investigación José Félix Patiño	Bogotá, 2017
Marlyn Meriño	GINHUM	Calidad higiénica y sanitaria de puestos de ventas de alimentos ubicados en las afueras de una Universidad en Barranquilla - Colombia	V Simposio Internacional agroalimentario-Sial 2017	Barranquilla, 2017
Irina Thiles Fince	GINHUM	Prevalencia de sobrepeso y obesidad y factores relacionados en escolares en el barrio la flores de Barranquilla	V Simposio internacional agroalimentario-Sial 2017	Barranquilla, 2017
Maria Fernanda Bermudez	GINHUM	Obtención de pectina a partir del exocarpo del mango maduro (mangifera indica l.)	IV Congreso Internacional de ciencia y tecnología de alimentos ICTA.	Cali, Mayo 2018

Fuente: Programa de Nutrición Y Dietética, 2018.

Tabla 113. Interacción, visibilidad y movilidad de los estudiantes del Programa de Nutrición y Dietética con comunidades homólogas nacionales y locales pertenecientes al semillero ALFA.

ESTUDIANTES	GRUPO SEMILLERO	INVESTIGACIÓN	EVENTO	FECHA
Linda Paola Moreno Angarita, Ana Isabel Atencia Cotera, July Marcela Carbonell Sanjuan	grupo semillero Alfa	Evaluación del grado de afectación del crecimiento ponderal estatural, como efecto de la fibrosis quística pancreática en infantes de 0 días de nacidos hasta los 18 años, que asisten a las instituciones prestadoras de salud en barranquilla. (Saludcoop, Salud Total, nueva EPS Coomeva, Café salud) 2013-2014	XI encuentro Departamental de semillero de investigación. Red Colsi- nodo atlántico	Mayo 2014 sobresaliente
Lynda Paola moreno Angarita, Ana Isabel Atencia Cotera, July Marcela Carbonell Sanjuan	grupo semillero Alfa	Evaluación del grado de afectación del crecimiento ponderal estatural, como efecto de la fibrosis quística pancreática en infantes de 0 días de nacidos hasta los 18 años, que asisten a las instituciones prestadoras de salud en barranquilla. (Saludcoop, salud total, nueva EPS Coomeva, Café Salud) 2013-2014	XVII encuentro nacional y XI internacional de semilleros de investigación Redcolsi	Octubre 2014
Yennis Gómez Alvernia	grupo semillero alfa	El silberado (geoffroea spinosa jacq) como alternativa de consumo humano su perfil, usos y aplicaciones en la alimentación 2015	II encuentro nacional de semillero de investigación en nutrición y dietética. universidad de Sinú	Cartagena 2016
Yennis Gómez Alvernia	grupo semillero alfa	El silberado (geoffroea spinosa jacq) como alternativa de consumo	XVIII encuentro nacional y XII internacional de	Santiago de Caliz2016

ESTUDIANTES	GRUPO SEMILLERO	INVESTIGACIÓN	EVENTO	FECHA
		humano su perfil, usos y aplicaciones en la alimentación 2015	semilleros de investigación Santiago de Redcolsi nodo valle del cauca	
Yennis Gómez Alvernia, Angelys Esther Jiménez Cahuana Y Ana María Higuera Torres	Grupo semillero alfa	el silberado (geoffroea spinosa jacq) como alternativa de consumo humano su perfil, usos y aplicaciones en la alimentación 2015	XII encuentro departamental de semilleros de investigación nodo atlántico	Barranquilla 2015
María Mónica Píon Cantillo Dilan Darío Del Alba	Grupo semillero alfa	Extracción por hidrólisis ácida y caracterización de la pectina obtenida de la cáscara de mango de azúcar maduro (mengifere indic.) 2016	II encuentro nacional de semillero de investigación en nutrición y dietética Universidad Del Sinú	Cartagena 2016
Moisés Antonio Polo.	Grupo semillero alfa	Comparación de las características de las pectinas extraídas de la cáscara de tangelo (citrus tangelo minneola) en dos estados de maduración frente a una pectina comercial	XII encuentro departamental de semillero de investigación. nodo atlántico	Barranquilla 2015
Yennis Del Carmen Gómez Alvernia, Ana María Higuera Torres y Angelys	Grupo semillero alfa	Conducta alimentaria y forma de consumo del guamacho (peskesia guamacho) en la población wayuu (guajira	Congreso latinoamericano y del caribe de profesionales y estudiantes de ciencia y tecnología de	Cartagena 2017

ESTUDIANTES	GRUPO SEMILLERO	INVESTIGACIÓN	EVENTO	FECHA
Esther Jiménez Cahuana			alimentos y gastronomía. Organización Asociación Colombiana de Profesionales y Estudiantes de la Ciencia y la Tecnología (Acopecta). Asociación Cubana de Ciencia y Tecnología de alimentos (Actac)	
Diego Vallejo Fruto	Grupo semillero alfa	Extracción y caracterización de pectina obtenida a partir de la cáscara de limón tahiti (<i>Citrus xlatifolia</i>) en 2 estados de maduración	XVIII encuentro Nacional y XIII Internacional de Semillero de Investigaciones, Cali octubre 2015	Cali 2015
Diego Vallejo Fruto	Grupo semillero alfa	Extracción y caracterización de pectina obtenida a partir de la cáscara de limón tahiti (<i>Citrus xlatifolia</i>) en 2 estados de maduración	III congreso internacional agroalimentario Cúcuta-nov. 2015	Cúcuta 2015
Ricardo Daniel Altamiranda Echeverri. Isaac Darik Salazar Miranda	Grupo semillero alfa	Evaluación proximal mineral y de lisina de la raíz de la pachira aquática aubl, en el departamento del atlántico	Simposio Internacional Agroalimentario.	Barranquilla 2017

ESTUDIANTES	GRUPO SEMILLERO	INVESTIGACIÓN	EVENTO	FECHA
Jean Osorio y Alexis Duque	Grupo semillero alfa	Perfil sensorial de una galleta a Base de harina de quinua (chenopodium quinoa wild) enriquecida con omega3 de origen vegetal	I Congreso Nacional de ciencias de tecnología e innovación para el desarrollo sostenible organiza Sennova	Barranquilla, 2018
Reales Dunellys	Grupo semillero Alfa	Desarrollo de galletas y muffins a partir de harina de arroz, quinua y maíz	Simposio internacional agroalimentario 2017	Barranquilla, 2017
J.P., Fince, Irina M	Grupo semillero Ginhum	Prevalencia de sobrepeso y obesidad y los factores de riesgo relacionados en escolares del barrio las flores barranquilla	Simposio internacional agroalimentario 2017	Barranquilla, 2017
Brenda Cecilia Morales Tinoco, Nelson Custodio Verdugo Puerta	Grupo semillero Alfa	Elaboración de una bebida nutraceutica a partir de mil de abeja, uva isabela y savila para reforzar el sistema inmunológico en pacientes oncológicos	XV Encuentro departamental de semillero nodo atlántico	Barranquilla mayo 2018
Julieta García	Grupo semillero Alfa	Desarrollo de película comestible a base de frutas tropicales para la conservación de alimentos	XV Encuentro Departamental de Semilleros De Investigación Redcolsi 2018 nodo atlántico, a realizarse del 23 al 25 de mayo, en la Universidad Metropolitana	Barranquilla, mayo 2018

ESTUDIANTES	GRUPO SEMILLERO	INVESTIGACIÓN	EVENTO	FECHA
Jardel Enrique Palacios Angulo Miguel Ángel Anillo Orozco	Grupo semillero Alfa	Productos de panificación a base de harina de moringa (moringa oleífera) para consumo humano.	XV Encuentro Departamental de Semilleros de Investigación Redcolsi 2018 nodo Atlántico, a realizarse del 23 al 25 de mayo, en la Universidad Metropolitana	Barranquilla, mayo 2018

Fuente: Programa de Nutrición y Dietética, 2018.

Actualmente en procesos de formación avanzada (Maestrías y doctorados), el Programa de Nutrición y Dietética cuenta con un docente en comisión de estudios en el Instituto de Investigaciones para la Industria alimenticia en La Habana-Cuba, (Anexo 5.11.).

Después de haber revisado la evaluación de la característica se procede a consolidar la información en la valoración de la misma en el siguiente cuadro

Tabla 114 Calificación de la característica No. 28. Relaciones externas de profesores y estudiantes

PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	GRADO DE CUMPLIMIENTO
4.97%	4	80%	Se cumple en alto grado
<p>Fortalezas</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La Facultad de Nutrición y Dietética ha venido gestionando las relaciones nacionales e internacionales a través de los docentes del programa, consolidando convenios a través de la oficina de Relaciones Internacionales e interinstitucionales de la Universidad del Atlántico, obteniendo como resultado la presencia de estudiantes y docentes del exterior de manera temporal en el ámbito académico y científico ➤ 33 movilidades estudiantiles en eventos nacionales e internacionales en calidad de ponentes. <p>Aspectos a Mejorar</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La Facultad de Nutrición y Dietética ha venido trabajando en el posicionamiento del programa, sin embargo, se evidencia poca participación de los estudiantes y docentes del programa en convocatorias de intercambios y pasantías a nivel nacional e internacional. 			

VALORACIÓN CARACTERÍSTICA No. 21 (2012) VS CARACTERÍSTICA No.28 (2018)					
2012			2018		
Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento	Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento
4	80%	Alto Grado	4	80%	Alto grado

Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, análisis de Características de Factores de Autoevaluación 2018

JUICIO DE VALOR FACTOR 5:

Al evaluar las características que componen el factor, se identifican fortalezas y elementos que aportan a la calidad en el Programa, como es la movilidad de docentes y estudiantes, ante instituciones académicas y científicas homologas, a nivel nacional e internacional que permiten la interlocución y visibilidad del Programa de Nutrición y Dietética. Basado en lo anterior, se le otorga una valoración de 3,95, lo que indica que se cumple aceptablemente, evidenciándose lo expresado en la siguiente tabla.

Tabla 115 Calificación del factor 5. Visibilidad nacional e internacional

CARACTERÍSTICAS DEL FACTOR	PONDERACIONES	PROMEDIO CARACTERÍSTICA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	VALORACIÓN DE DESEMPEÑO
Característica 27. Inserción del programa en contextos académicos nacionales e internacionales	5.03%	3,9	78%	Se cumple aceptablemente
Característica 28. Relaciones externas de profesores y estudiantes	4.97%	4	80%	Se cumple en alto grado
TOTAL FACTOR 5	10%	3-95	79%	Se Cumple aceptablemente

Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, análisis de Características de Factores de Autoevaluación 2018

En aras de lo anteriormente expuesto, a continuación, se presentan las fortalezas y acciones de mejoras identificadas en el factor 5

Fortalezas:

- El plan de estudios del Programa de Nutrición y Dietética, es concordante con otros programas de igual denominación tanto a nivel nacional como internacional, viéndose esto materializado en la inserción del egresado (a) en el medio laboral. La

presencia de docentes en eventos académicos y científicos a nivel nacional y en países Centroamericanos y norteamericanos, como también la presencia de expertos internacionales, ha permitido el posicionamiento del Programa en este contexto, trayendo como resultado el intercambio de estudiantes.

- La Facultad de Nutrición y Dietética ha venido gestionando las relaciones nacionales e internacionales a través de los docentes del Programa, consolidando convenios que gestiona la oficina de Relaciones Internacionales e interinstitucionales de la Universidad del Atlántico, obteniendo como resultado la presencia de estudiantes y docentes del exterior de manera temporal en el ámbito académico y científico.
- 3 movilidades estudiantiles en eventos nacionales e internacionales en calidad de ponentes.

6. FACTOR 6. FORMACIÓN PARA LA INVESTIGACIÓN Y CREACIÓN ARTÍSTICA Y CULTURAL

En Colombia, la Ley 1286 de 2009 constituye una de las principales reglamentaciones de la Ciencia, la Tecnología e Innovación. En ésta se actualiza y modifica la Ley 29 de 1990, presentando la transformación de COLCIENCIAS en un Departamento Administrativo, fortaleciendo de manera estratégica, las acciones orientadas al desarrollo del ámbito investigativo del país, (Anexo 6.1.), reglamentación de la investigación a nivel nacional. Es así, como a nivel nacional se apoya el desarrollo de todas las capacidades científicas, tecnológicas, de innovación y de competitividad del país. Considerando este ordenamiento nacional y su impacto en las distintas regiones del país, la Universidad del Atlántico establece en su misión, y en armonía con lo anterior, *“la formación de profesionales integrales e investigadores(as) en ejercicio autónomo de la responsabilidad social y en búsqueda de la excelencia académica para propiciar el desarrollo humano, la democracia participativa, la sostenibilidad ambiental y el avance de las ciencias, la tecnología, la innovación y las artes en la región Caribe colombiana y el país”*, (Anexo 6.2.), Misión y visión Uniatlantico.

En este contexto, la carta de navegación que se sigue a nivel institucional para robustecer el espíritu investigativo en la Universidad del Atlántico, se fundamenta en el fortalecimiento de las capacidades del cuerpo docente de la institución y de los estudiantes que la conforman, así como también su interrelación con la extensión y proyección social, con el propósito de impactar la generación de conocimiento y desarrollo de la región Caribe. De esta manera, la Política Institucional (Acuerdo Superior 004 del 15 de Febrero de 2007), plasma el sentir del desarrollo estratégico de la generación investigativa partiendo de la base de sus principios generales de Autonomía Académica (Artículo 4°) *“Crear, planificar, organizar, desarrollar y evaluar sus programas académicos, en armonía con los desafíos de la sociedad del conocimiento en los ámbitos de la investigación, la extensión y la proyección social”*; adicionalmente, en sus principios generales (Artículo 9°), en donde plantea a la investigación y la docencia como eje fundamental de la vida académica *“La investigación y la docencia constituyen los ejes de la vida*

académica de la Universidad y ambas se articulan con la extensión para lograr objetivos institucionales de carácter académico o social”; asimismo, en la Política Institucional se promueve la realización de programas y proyectos orientados a la investigación (Artículo 11°) “adelantar programas y proyectos de investigación científica, tecnológica y artística orientados a la producción, desarrollo, incremento y transmisión del conocimiento y de la cultura, en beneficio del logro de cambios positivos en el desarrollo de la región y del país” (Anexo 6.3.), Estatuto general Uniatlantico.

Asimismo, la importancia del desarrollo de la investigación como una práctica académica permanente y de compromiso institucional está plasmada en el Artículo 2°, inciso a, del Estatuto de la Investigación de la Universidad del Atlántico (Anexo 6.4.), Acuerdo superior 000001 del 2009, presentando una estructura organizada de la normativa a nivel nacional que rige la cultura investigativa al interior de la Universidad. Igualmente, el componente organizativo de investigaciones de la Universidad del Atlántico está liderado a nivel institucional por la Vicerrectoría de Investigación, Extensión y Proyección social, el Comité Central de Investigaciones, siendo ésta la unidad administrativa que tiene como finalidad el diseño de políticas en el marco de la investigación que se encuentren a la vanguardia, armonizada con el contexto local, regional, nacional e internacional. En la Vicerrectoría en mención se encuentra Vinculado, el Departamento de Investigaciones, siendo el ente de la estructura orgánica comisionado para liderar y promover las actividades investigativas, en todas las unidades académicas de la Universidad del Atlántico. Por su parte, en el Estatuto de la Investigación se encuentran plasmadas las funciones del Comité Misional de Investigaciones de la Facultad de Nutrición y Dietética, las cuales se presentan a continuación:

- Promover las políticas institucionales de investigación.
- Incentivar la conformación de grupos de investigación que aseguren la calidad y pertinencia de los proyectos de investigación.
- Procurar que los productos de tales grupos alcancen reconocimiento regional, nacional e internacional.
- Establecer interrelación entre la Universidad y comunidad, con el objetivo de hacer visible la investigación institucional.
- Propiciar el desarrollo de la investigación transdisciplinaria e interdisciplinaria a través de diferentes eventos que contribuyan a la cualificación del cuerpo docente.
- Contribuir a la elaboración del Plan de Acción anual de la investigación.
- Exigir la revisión de proyectos de investigación por el Comité de Ética Humana o Animal en los casos que lo amerite.
- Fomentar el Programa para Semilleros de Investigación.
- Estimular la relación investigación, docencia y extensión.
- Incentivar a los estudiantes a presentarse en las convocatorias de Colciencias para Jóvenes Investigadores.
- Promover la participación en las convocatorias que se realizan anualmente.

- Gestionar ante las instancias pertinentes lo relacionado con la ejecución administrativa y financiera de los proyectos.
- Realizar la gestión para la evaluación de los proyectos de investigación según la reglamentación vigente.
- Avalar los proyectos de investigación de los grupos de la Facultad para su registro en el Departamento de Investigaciones y la Vicerrectoría de Investigaciones, Extensión y Proyección Social.
- Supervisar, controlar y responder ante el Consejo de Facultad, el Departamento de Investigaciones, la Vicerrectoría de Investigación, Extensión y Proyección Social, por el avance y cumplimiento, dentro del cronograma establecido, de todos los proyectos y actividades de investigación del Programa de Nutrición y Nutrición que sean radicados.

6.1. CARACTERÍSTICA No. 29. FORMACIÓN PARA LA INVESTIGACIÓN Y LA CREACIÓN ARTÍSTICA Y CULTURAL

De acuerdo a la estructura curricular del Programa de Nutrición y Dietética, la investigación es un eje transversal del Programa, en el cual se desarrollan cursos específicos relacionados con el quehacer investigativo y tienen el propósito fundamental de promover la capacidad investigativa e innovadora de los estudiantes.

A continuación, se presentan los cursos que tratan del tema investigativo a lo largo del desarrollo del Programa de Nutrición y Dietética, y los respectivos semestres en los cuales son desarrollados:

Tabla 116 Disciplinas en el ámbito investigativo y semestre en el cual son desarrolladas.

ASIGNATURA	SEMESTRE	CRÉDITOS
Estadística Aplicada a la Investigación	Tercero	2
Modelos de Investigación en Alimentación y Nutrición	Quinto	2
Diseño de Propuestas y Proyectos de Investigación y Gestión en Alimentación y Nutrición	Sexto	2
Formulación de Proyectos en Alimentación y Nutrición	Séptimo	2
Desarrollo del Proyecto Investigativo I	Octavo	2
Desarrollo del Proyecto Investigativo II	Noveno	2
Desarrollo del Proyecto Investigativo III	Decimo	2

Fuente: Vicerrectoría de Investigaciones, 2018.

Asimismo, entre las estrategias empleadas para incentivar a los estudiantes en la generación de ideas y problemas de investigación en el Programa, se pueden citar el uso de software estadístico y de las TIC para el análisis de datos generados durante el proceso de investigación en el curso Estadística Aplicada a la Investigación (COD 22166). De igual manera en el curso de Modelos de

Investigación en Alimentación y Nutrición, son realizados talleres, revisiones bibliográficas y exposiciones interactivas que permiten la apropiación de los conocimientos adquiridos en la clase. Adicionalmente, la profundización e intercambio de conocimientos y experiencias es incentivada mediante el aprendizaje basado en la lectura de referencias bibliográficas y la aplicación del método científico por grupos de trabajo; esto es complementado con videos, lecturas en clase y en horario independiente no presencial durante el desarrollo del curso Diseño de Propuestas y Proyectos de Investigación y Gestión en Alimentación y Nutrición. Durante la realización de curso Formulación de Proyectos en Alimentación y Nutrición, la principal estrategia implementada para promover las actividades investigativas es la elaboración de ensayos a partir del tema escogido, utilizando las guías necesarias con asesorías del docente. Al cursar los tres últimos semestres del Programa, los estudiantes deben matricular los cursos de Desarrollo del Proyecto Investigativo I, II y III, en cada uno de estos semestres respectivamente y durante su ejecución deben desarrollar la propuesta, proyecto e informe Final de Trabajo de Grado, el cual es el último requisito para optar al título de Nutricionista Dietista, ver (Anexo 6.5), cursos del componente Investigativo.

Adicionalmente, la vinculación de nuevos docentes investigadores ha permitido la oferta de nuevos cursos electivos, como el de Redacción de Artículo Científico, que se viene ofreciendo desde el 2017-I, el cual permitió la generación de dos Posters presentados por estudiantes en evento internacional y la generación de dos artículos aceptados para publicación en revista internacional Indexada (Anexo 6.6), Participación en SIAL y Publicaciones, los cuales se referencian a continuación:

Tabla 117 Productos de investigación generados en la electiva de Redacción de Artículo Científico

AUTORES	PRESENTADO POR	NOMBRE DEL TRABAJO	MODALIDAD EN LA CUAL EL TRABAJO FUE PRESENTADO
Galdino-Vergara Mayra A., Palacio Josefa, Reales Dunellys, Espitia Paula J.P.,	Reales Dunellys	Desarrollo de galletas y muffins a partir de harina de arroz, quinua y maíz	Poster en el Simposio Internacional Agroalimentario 2017
Gomez Sandra, Espitia Paula J.P., Fince, Irina M	Irina M	Prevalencia de sobrepeso y obesidad y los factores de riesgo relacionados en escolares del barrio Las Flores Barranquilla	Poster en el Simposio Internacional Agroalimentario 2017
Gómez Sandra M., Reales Laura., Rodríguez	Gómez Sandra M.	Prevalence of overweight and obesity and related risk factors	Advance Journal of Food Science and Technology

AUTORES	PRESENTADO POR	NOMBRE DEL TRABAJO	MODALIDAD EN LA CUAL EL TRABAJO FUE PRESENTADO
Angelica., Pérez Paula J., Thiles Irina L		in schoolchildren 6 to 12 years at Las Flores neighborhood - Barranquilla 2015	(Clasificación B por COLCIENCIAS) ISSN: 2042-4868
Galdino-Vergara Mayra A., Palacios Josefa, Realez Dunellys, Espitia Paula J.P.	Palacios Josefa	Development of Cookies and Muffins based on Rice, Quinoa and Corn Flours	Advance Journal of Food Science and Technology (Clasificación B por COLCIENCIAS) ISSN: 2042-4868

Fuente: Comité Misional de Investigaciones del Programa de Nutrición y Dietética, 2018.

Además de lo anterior, el Programa de Nutrición y Dietética se ha caracterizado por su énfasis en el impacto de los estudiantes formados en el entorno social, evidenciándose en la riqueza de convenios realizado con diferentes instituciones de la realidad social, los cuales se han materializado como espacios en donde el estudiante realiza sus prácticas profesionales en Nutrición Clínica, Pública y de Alimentos. La realización de las prácticas en los tres ejes temáticos del Programa de Nutrición permite al estudiante desarrollar un entendimiento claro de su inserción en el mercado laboral y la adquisición de conocimientos prácticos que le permiten resolver problemas relacionados con el campo de la nutrición y dietética, enmarcados en un contexto real, materializados en convenios (Anexo 6.7.). Un listado de los principales convenios y sus objetivos específicos son presentados a continuación:

Tabla 118 Principales convenios con instituciones y su finalidad

TIPO DE CONVENIO	ENTIDAD O INSTITUCIÓN	FINALIDAD
Prácticas	Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Norte	El objeto del presente convenio es la colaboración entre la agencia logística fuerzas militares y la Facultad de Nutrición y Dietética de la Universidad del Atlántico representada en el aspecto de las prácticas profesionales en el área de administración de servicios de alimentación como parte integral de la formación profesional del recurso humano de la universidad, para lo cual la facultad de nutrición y dietética a través de su coordinación de extensión y proyección social enviará hojas de vida de los estudiantes de prácticas a fin de que la empresa seleccione, de acuerdo con sus necesidades y el perfil deseado, el número de practicantes requiera

TIPO DE CONVENIO	ENTIDAD O INSTITUCIÓN	FINALIDAD
Prácticas	Nutrimos Y servimos S.A.S	Colaboración representada en el aspecto de las prácticas profesionales en el área de nutrición pública como parte integral de la formación profesional del recurso humano de esta universidad
Prácticas	Asadero bar restaurante el Cabrero	Colaboración representada en el aspecto de las prácticas profesionales en el área de nutrición pública como parte integral de la formación profesional del recurso humano de esta universidad
Marco	Fundación Social Unipez	Aunar esfuerzos para adelantar acciones conjuntas en temas de interés recíproco para cada una de las partes, en las áreas de investigación, extensión, asistencia técnica, administrativa y académica y en todas las formas de la acción universitaria.
Específico	Corporación educativa FORMAR	Las partes se obligan a firmar el convenio en el marco del diplomado en alta gerencia de hospitales públicos el cual será ofrecido por la corporación y para lo cual la Universidad brindará su apoyo colaborativo
Prácticas	Chukuwata	El objeto del presente convenio es la Colaboración entre la Institución y la Facultad de Nutrición y Dietética representada en el aspecto de las Prácticas Profesionales como parte integral de la formación profesional del recurso humano de esta Universidad, para lo cual la facultad respectiva, a través de su coordinación de prácticas, enviará hojas de vida de los estudiantes de último año de sus respectivos programas académicos, a fin de que la empresa seleccione, de acuerdo con sus necesidades y el perfil deseado, el número de practicantes que requiera.
Prácticas	Fundación CEDESOCIAL	Colaboración representada en el aspecto de las prácticas profesionales como parte integral de la formación profesional de los estudiantes matriculados en el programa de arquitectura que deben realizar su práctica profesional como requisito curricular.

TIPO DE CONVENIO	ENTIDAD O INSTITUCIÓN	FINALIDAD
Prácticas	Empresa Service Food S.A.S	Colaboración entre la EMPRESA y la facultad de nutrición y dietética de la Universidad del Atlántico, representada en el aspecto de las prácticas formativas profesionales en el área de administración de servicios de alimentación como parte integral de la formación profesional del recurso humano de esta Universidad, para lo cual la Facultad de Nutrición y Dietética a través de su coordinación de extensión y proyección social enviará hojas de vida de los estudiantes de prácticas a fin de que la empresa seleccione de acuerdo con sus necesidades el perfil deseado el número de practicantes que requiera
Prácticas	COMBARRANQUILLA	Colaboración representada en el aspecto de las prácticas profesionales en el área de nutrición pública como parte integral de la formación profesional del recurso humano de esta universidad para lo cual la Facultad de Nutrición y Dietética a través de su coordinación de extensión y proyección social enviara el número de practicantes que se requieren
Prácticas	Clínica Bautista	El objeto del presente convenio es la Colaboración entre la Institución y la Facultad de Nutrición y Dietética representada en el aspecto de las Prácticas Profesionales como parte integral de la formación profesional del recurso humano de esta Universidad, para lo cual la facultad respectiva, a través de su coordinación de prácticas, enviará hojas de vida de los estudiantes de último año de sus respectivos programas académicos, a fin de que la empresa seleccione, de acuerdo con sus necesidades y el perfil deseado, el número de practicantes que requiera.
Prácticas	IPS Universitaria	Establecer las bases de cooperación entre las dos instituciones para la realización de prácticas de docencia- servicio.
Marco	Hospital Departamental Juan Domínguez Romero	Establecer las bases sobre las cuales se desarrollará la relación Docencia-Servicio entre la UNIVERSIDAD a través de la Facultad de Nutrición y Dietética, para el desarrollo científico y tecnológico de la salud en los campos de educación, investigación y programas de

TIPO DE CONVENIO	ENTIDAD O INSTITUCIÓN	FINALIDAD
		extensión y servicios para los estudiantes de pregrado y postgrado.
Prácticas	Fundación Hogar Reencontrarse	Establecer las bases sobre las cuales se desarrollará la relación Docencia-Servicio entre la universidad a través de sus facultades y la institución, para el desarrollo científico y tecnológico de la salud en los campos de educación, investigación y programas de extensión y Servicios para los estudiantes de Pregrado y Postgrado.
Prácticas	Fundación Clínica Materno Infantil Adela de Char	Establecer las bases sobre las cuales se desarrollará la relación Docencia-Servicio entre la universidad a través de sus facultades y la institución, para el desarrollo científico y tecnológico de la salud en los campos de educación, investigación y programas de extensión y Servicios para los estudiantes de Pregrado y Postgrado.
Prácticas	Hospital Materno Infantil de Soledad	Establecer las bases sobre las cuales se desarrollará la relación Docencia-Servicio entre la universidad a través de sus facultades y la institución, para el desarrollo científico y tecnológico de la salud en los campos de educación, investigación y programas de extensión y Servicios para los estudiantes de Pregrado y Postgrado.
Prácticas	Hospital Universitario CARI empresa Social del Estado	Establecer las bases sobre las cuales se desarrollará la relación Docencia-Servicio entre la universidad a través de sus facultades y la institución, para el desarrollo científico y tecnológico de la salud en los campos de educación, investigación y programas de Extensión y Servicios para los estudiantes de Pregrado y Postgrado.
Marco	Clínica Altos de San Vicente	Establecer las bases sobre las cuales se desarrollará la relación Docencia- Servicio entre la Universidad a través de sus facultades y la Institución, para el desarrollo científico y tecnológico de la salud en los campos de la educación, investigación, programas de extensión y servicios para los estudiantes de pregrado y/ o posgrado.

TIPO DE CONVENIO	ENTIDAD O INSTITUCIÓN	FINALIDAD
Prácticas	Unión Temporal	Establecer las bases sobre las cuales se desarrollará la relación docencia-servicio entra la universidad a través de sus facultades y la Institución para el desarrollo científico y tecnológico de la salud en los campos de la educación investigación programas de extensión y servicios para ,los estudiantes de pregrado y postgrado, mediante el compromiso interinstitucional en la realización de las prácticas formativas redundando esto en beneficio de la comunidad a través de mecanismos estructurados y aplicados de gestión control y evaluación
Prácticas	Clínica San Martín	Establecer las bases sobre las cuales se desarrollará la relación docencia-servicio entra la universidad a través de sus facultades y la Institución para el desarrollo científico y tecnológico de la salud en los campos de la educación investigación programas de extensión y servicios para ,los estudiantes de pregrado y postgrado, mediante el compromiso interinstitucional en la realización de las prácticas formativas redundando esto en beneficio de la comunidad a través de mecanismos estructurados y aplicados de gestión control y evaluación
Prácticas	E.S.E Hospital Universitario Fernando Tronconis	Establecer las bases sobre las cuales se desarrollará la relación docencia-servicio entra la universidad a través de sus facultades y la Institución para el desarrollo científico y tecnológico de la salud en los campos de la educación investigación programas de extensión y servicios para ,los estudiantes de pregrado y postgrado, mediante el compromiso interinstitucional en la realización de las prácticas formativas redundando esto en beneficio de la comunidad a través de mecanismos estructurados y aplicados de gestión control y evaluación
Prácticas	Clínica General del Norte	Establecer las bases sobre las cuales se desarrollara la relación docencia servicio entre la UNIVERSIDAD a través de sus facultades y la INSTITUCION, para el desarrollo científico y tecnológico de la salud en los campos de educación investigación programas de extensión y servicios para los estudiantes de pre

TIPO DE CONVENIO	ENTIDAD O INSTITUCIÓN	FINALIDAD
		grado y/o postgrado mediante el compromiso interinstitucional en la realización de las prácticas formativas redundando estos en el beneficio de la comunidad, a través de mecanismos estructurados y aplicados de gestión, control y evaluación
Prácticas	Asociación Clínica Bautista	Establecer las bases sobre las cuales se desarrollara la relación docencia servicio entre la UNIVERSIDAD a través de sus facultades y la INSTITUCION, para el desarrollo científico y tecnológico de la salud en los campos de educación investigación programas de extensión y servicios para los estudiantes de pre grado y/o postgrado mediante el compromiso interinstitucional en la realización de las prácticas formativas redundando estos en el beneficio de la comunidad, a través de mecanismos estructurados y aplicados de gestión, control y evaluación
Marco	Instituto nacional de cancerología y otros	Propiciar la articulación de diferentes actores interesados en la temática de nutrición y cáncer, con el propósito de contribuir al control de esta enfermedad en el ámbito nacional y el fortalecimiento de la ciencia, la tecnología y la innovación en el área

Fuente: Programa de Nutrición y Dietética, 2018.

Por otra parte, el Programa de Nutrición y Dietética se ha destacado en los últimos años en fomentar la participación de sus estudiantes en el Programa Institucional de Jóvenes Investigadores financiado por Colciencias, como una herramienta para promover la estrategia investigativa al interior del Programa. En este sentido, en el año 2015-2016, el Programa de Nutrición y Dietética contaba con 4 Jóvenes Investigadores financiados por Colciencias (Anexo 6.8.), y en el 2018 con una Joven Investigador, con un total de 5 estudiantes durante el Proceso de Acreditación de alta calidad La relación de estudiantes beneficiados, docente mentor y proyecto seleccionado se presenta a continuación:

Tabla 119 Estudiantes beneficiados por el programa institucional investigadores jóvenes

NOMBRE DEL GRUPO DE INVESTIGACIÓN	NOMBRE DEL TUTOR	NOMBRE DE LA PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN	JOVEN INVESTIGADOR
Grupo de Investigación en Nutrición Humana (GINHUM)	Angélica Peluffo Rivera	OBTENCIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE GELATINA A PARTIR DE PIEL DE CORVINA (<i>Cynoscion phoxocephalus</i>) Y RÓBALO (<i>Centropomus nigresens</i>).	Jorge Luis Blanco Hernández
Grupo de Investigación en Nutrición Humana (GINHUM)	Margarita Fernández Alean	Anemia por deficiencia de hierro y su relación con el estado nutricional en niños de 2 a 5 años pertenecientes a la Fundación para el Desarrollo del Niño, la Familia y la Comunidad en el corregimiento La Playa, Barranquilla.	Laura Milena Quesada Ruiz
Grupo de Investigación GRIINSAN	Paula J. Pérez Espitia	Estudio de los pequeños productores en el municipio de Puerto Colombia, Atlántico y su articulación con la cadena de valor de alimentos de origen animal para la seguridad alimentaria y nutricional (2018)	María Alejandra Campuzano

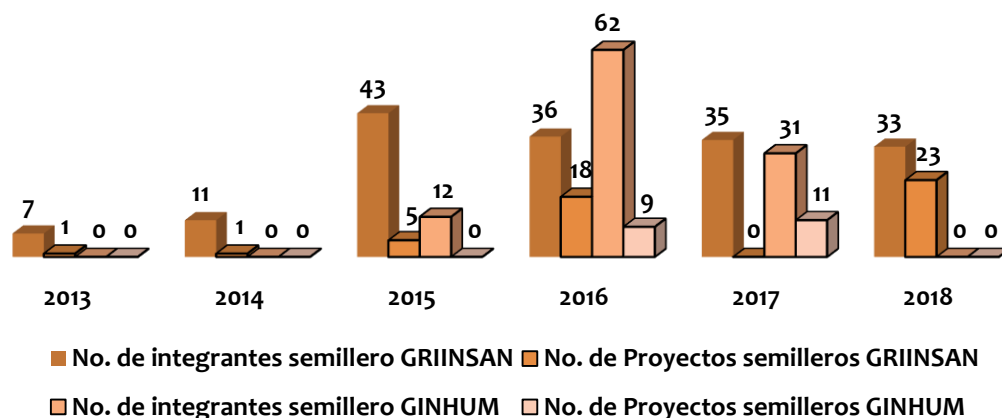
Fuente: Vicerrectoría de Investigaciones, 2018.

Con relación Universidad-Empresa-Estado, el Programa de Nutrición y Dietética se ha distinguido por la realización de consultorías, las cuales se han basado en el ejercicio investigativo y la aplicación del método científico para el desarrollo de nuevos productos con características funcionales y adecuadas nutricionalmente para cierto tipo de poblaciones. Entre estas consultorías, se destacan los siguientes proyectos: “Elaboración de un producto alimenticio (harina) a partir de la transformación de cascara de piña perolera (*Ananás comosus meer*)” desarrollado en asocio con la Cámara de Comercio de Barranquilla y la empresa Fruzan Fajardo, y el proyecto “Desarrollo de un complemento nutricional, que permita activar el metabolismo de las grasas con la estabilización de lípidos en el organismo” desarrollado en asocio con la Cámara de Comercio de Barranquilla y la Empresa Wellnesspharma, ambos proyectos liderados por la profesora Josefa Palacio, especialista en Ciencia y Tecnología de Alimentos, (Anexo 6.9.), Consultoría.

Por otro lado, también se han desarrollado equipos de trabajos en el ámbito investigativo mediante la conformación de los semilleros asociados a los grupos de Investigación reconocidos

en el Programa. Los semilleros vinculados al Programa de Nutrición y Dietética son Semillero Alfa, liderado por los docentes del Grupo de Investigación GRIINSAN, el semillero del Grupo GINHUM y el semillero del Grupo GAF (Alimentos Funcionales) el cual tuvo una amplia participación en 2015; sin embargo, en los años posteriores dejó de pertenecer al Programa (Anexo 6.10.), Semilleros de Investigación. Una clara distribución de la participación de los estudiantes en los semilleros amparados en los Grupos de Investigación se presenta a continuación:

Grafica 57. Distribución del No. de participantes y proyectos en los semilleros de investigación por año



Fuente: Vicerrectoría de Investigaciones, 2018.

Asimismo, los semilleros de investigación se han destacado por sus reconocimientos y participaciones a nivel regional, nacional e internacional en los distintos encuentros de semilleros realizados, siendo que para el 2011 se obtuvo un reconocimiento a nivel departamental y nacional, ver (Anexo 6.11.) Reconocimiento semilleros.

Finalmente, y considerando que el Programa está evidenciando un plan de trabajo que ha permitido tener resultados positivos en el fomento de la formación investigativa y que los estudiantes participan de estas actividades, se considera que esta característica se cumple en alto grado con una calificación de 4,1. Como se evidencia en la siguiente tabla

Tabla 120 Resumen de la calificación de la característica No. 29

PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	GRADO DE CUMPLIMIENTO
6%	4.1	82%	Se cumple en alto grado

Fortalezas

- La Universidad del Atlántico posee una estructura normativa sólida amparada en la reglamentación nacional que vela por el desarrollo de la cultura investigativa al interior de las unidades académicas de la Institución.
- El ente líder del desarrollo del ámbito investigativo en la Universidad en la Vicerrectoría de Investigaciones, estamento académico que promueve la conformación y reconocimiento de los Grupos de Investigación, Semilleros, la participación en Eventos Académicos Regionales, Nacionales y/o Locales con miras a la generación de Productos Investigativos.
- Al interior de la Facultad y más específicamente del Programa de Nutrición y Dietética se evidencia la participación activa de docentes y estudiantes en los grupos de investigación y semilleros, se cuenta con 2 grupos categorizados en (B) y con dos semilleros.
- Los egresados han tenido la oportunidad de participar activamente en las convocatorias de Jóvenes Investigadores, para el periodo de análisis se cuenta con 5 jóvenes investigadores.
- Adicionalmente, los estudiantes de los últimos semestres del Programa (8°, 9° y 10°) desarrollan sus prácticas profesionales en entidades públicas y privadas, desarrollando habilidades para la resolución de conflictos propios de la nutrición y dietética enmarcados en un contexto real.

Aspectos a mejorar

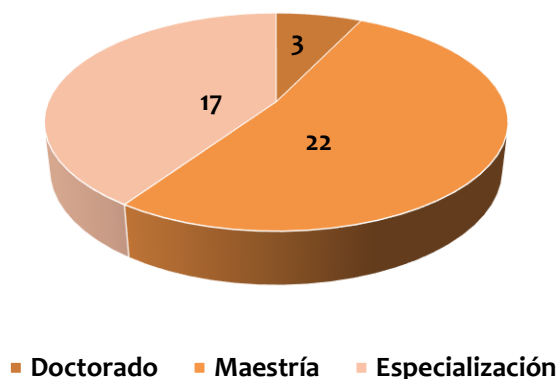
- Algunos de los trabajos de aulas de carácter investigativo no se materializan como productos de investigación (Ponencias, Artículos y demás).
- Adicionalmente, se debe implementar un plan de acción encaminado a la participación de los estudiantes en programas de innovación como transferencia de conocimiento, emprendimiento y creatividad.
- Finalmente, se deben implementar estrategias que permitan incrementar la generación de productos de investigación, tales como participaciones en eventos científicos, presentación de posters, artículos, capítulos de libros, libros, entre otros.

Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, análisis de Características de Factores de Autoevaluación 2018

6.2. CARACTERÍSTICA No. 30. COMPROMISO CON LA INVESTIGACIÓN Y LA CREACIÓN ARTÍSTICA Y CULTURAL

La Universidad del Atlántico impulsa el desarrollo de la investigación en la institución y esto está respaldado por el marco normativo y legal que en ella existe. Las políticas en materia de investigación se reflejan en la financiación interna, destinada principalmente al apoyo del desarrollo de proyectos investigativos, la adquisición de equipos especializados y/o proyectos de infraestructura (Anexo 6.12.), Presupuesto Institucional Investigaciones). Asimismo, el PEP (Anexo 6.13.), y el Acuerdo Superior 0000001 16 de febrero de 2009 (Anexo 6.4.), dan cuenta de los estímulos para la investigación, así como también beneficios otorgados a docentes y estudiantes por realizar actividades de investigación, Estatuto de la Investigación Uniatlántico. Específicamente, al interior de la Facultad en el Programa de Nutrición y Dietética se cuenta con un recurso humano capacitado que se encuentra vinculado al desarrollo de proyectos de investigación con los estudiantes de Pregrado y Maestría, lo cual fomenta el desarrollo de la cultura investigativa (Anexo 6.14.), Base de datos docentes investigación – la evidencia que se tiene con coincide con la información presentada en el gráfico.

Grafica 58. Nivel de formación del recurso humano disponible en el Programa



Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa, 2018.

De forma similar, cumpliendo con el compromiso con la investigación, los Grupos de Investigaciones que se encuentran vinculados a la Facultad de Nutrición y Dietética, y que respaldan el Programa Académico, están actualmente reconocidos en Colciencias y en Categoría B y se han destacado por la participación de docentes adscritos al Programa. Estos grupos también se encuentran conformados por docentes vinculados a otras Facultades, lo cual evidencia la interdisciplinariedad de las investigaciones que se realizan en dichos grupos. Con respecto a los investigadores que conforman los grupos de investigación, se destaca que el grupo GRIINSAN se encuentra constituido por catorce investigadores, de los cuales 2 de ellos, las profesoras Dra. Paula J. Pérez Espitia y Mg. Amparo Luz Púa Rosado, se encuentran clasificados en categoría “Investigador Junior” por COLCIENCIAS. Por su parte, el grupo de investigación GINHUM cuenta con doce investigadores, de los cuales dos miembros han sido

categorizados por COLCIENCIAS, siendo dos de ellos, los profesores Dr. Carlos Alberto Fuenmayor Bobadilla y Dr. Rubén Darío Jaramillo Lanchero, quienes se encuentran clasificados en categoría “Investigador Asociado” A continuación, se presentan los docentes por grupo de investigación:

Tabla 121 Docentes miembros de los grupos de investigación de la Facultad de Nutrición y Dietética

GRUPO DE INVESTIGACIÓN	NOMBRE DEL INVESTIGADOR	CVLAC
GRIINSAN	Marta Ligia Ospina Hernández	https://scienti.colciencias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculoCv.do?cod_rh=0000503800
GRIINSAN	Acela Elena Gutiérrez González	https://scienti.colciencias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculoCv.do?cod_rh=0000209031
GRIINSAN	Aleyda Inés Parra Castillo	https://scienti.colciencias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculoCv.do?cod_rh=0000067757
GRIINSAN	Amparo Luz Púa Rosado	https://scienti.colciencias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculoCv.do?cod_rh=0000523887
GRIINSAN	Blanca JASSIM ALVAREZ	https://scienti.colciencias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculoCv.do?cod_rh=0000558001
GRIINSAN	Genisberto Enrique Barreto Rodríguez	https://scienti.colciencias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculoCv.do?cod_rh=0001414662
GRIINSAN	Kissy María Macías Bolívar	https://scienti.colciencias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculoCv.do?cod_rh=0001629471
GRIINSAN	Liliana Margarita Morales Canedo	https://scienti.colciencias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculoCv.do?cod_rh=0000521396
GRIINSAN	Oscar Alfredo De Castro Arzuza	https://scienti.colciencias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculoCv.do?cod_rh=0001006630
GRIINSAN	Paula Judith Pérez Espitia	https://scienti.colciencias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculoCv.do?cod_rh=0001544189
GRIINSAN	Rosemary Mendoza Soto	https://scienti.colciencias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculoCv.do?cod_rh=0001390518
GRIINSAN	Sandra María Gómez Aguirre	https://scienti.colciencias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculoCv.do?cod_rh=0000210951
GINHUM	Margarita Rosa Fernández Aleán	https://scienti.colciencias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculoCv.do?cod_rh=0001078232
GINHUM	Angélica María Peluffo Rivera	https://scienti.colciencias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculoCv.do?cod_rh=0001419772
GINHUM	Carlos Alberto Fuenmayor Bobadilla	https://scienti.colciencias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculoCv.do?cod_rh=0000004063
GINHUM	Esperanza Flórez Fernández	https://scienti.colciencias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculoCv.do?cod_rh=0001436192
GINHUM	Ingrid Ballesta Rodríguez	https://scienti.colciencias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculoCv.do?cod_rh=0001425856
GINHUM	Josefa María Palacio Montañez	https://scienti.colciencias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculoCv.do?cod_rh=0000407160
GINHUM	Marcela Judith Prieto Tapias	https://scienti.colciencias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculoCv.do?cod_rh=0000033155
GINHUM	Mirtha Leida Valdés Altamar	https://scienti.colciencias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculoCv.do?cod_rh=0000525448
GINHUM	Norleyn María Navas Guzmán	https://scienti.colciencias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculoCv.do?cod_rh=0001527174

GRUPO DE INVESTIGACIÓN	NOMBRE DEL INVESTIGADOR	CVLAC
GINHUM	Paula Judith Pérez Espitia	https://scienti.colciencias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculoCv.do?cod_rh=0001544189
GINHUM	Rubén Darío Jaramillo Lanchero	https://scienti.colciencias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculoCv.do?cod_rh=0000283398
GINHUM	Sandra María Gómez Aguirre	https://scienti.colciencias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculoCv.do?cod_rh=0000210951

Fuente. Vicerrectoría de Investigaciones, 2018.

De igual modo, los grupos de investigación han participado en convocatorias internas, siendo reconocidos con apoyo financiero en las respectivas convocatorias. En este sentido, el Grupo GRIINSAN fue beneficiado en la Convocatoria Interna para la Conformación de un Banco de Proyectos Elegibles para Financiación “Convocatoria Equidad Investigativa” con la selección del proyecto de investigación “Estado Nutricional de los Adultos Mayores que Pertenecen al Programa de “Subsidio Económico Colombia Mayor”, en los Municipios No Certificados”, liderado por la profesora Marta Ospina. Por su parte, durante la Séptima Convocatoria Interna para Fortalecimiento a Grupos de Investigación de la Universidad del Atlántico (2016) los dos grupos de investigación del Programa fueron seleccionados y beneficiados con proyectos de investigación en esta convocatoria. Los proyectos seleccionados fueron “Diseño y Caracterización de Harinas no Convencionales de Alimentos Autóctonos” presentado por el grupo GINHUM y “Seguridad Alimentaria Mediante el Desarrollo de Productos Alimenticios Alternativos” presentado por el grupo GRIINSAN (Anexo 6.16.), Convocatorias Internas. Adicionalmente, en lo que va corrido del año 2018 la Facultad ha sido reconocida con la selección de tres proyectos de investigación mediante convocatoria interna para el desarrollo de Trabajos de Grado.

Tabla 122 Proyectos de investigación de la Facultad de Nutrición y Dietética seleccionados en convocatorias internas para el desarrollo de trabajos investigativos en la Universidad del Atlántico

CONVOCATORIA	TÍTULO DEL PROYECTO	INVESTIGADOR LÍDER
Convocatoria Equidad Investigativa (2015)	Estado Nutricional de los Adultos Mayores que Pertenecen al Programa de Subsidio Económico Colombia Mayor, en los Municipios No Certificados	Marta Ospina grupo GRIINSAN
Séptima Convocatoria Interna para Fortalecimiento a Grupos de Investigación de la Universidad del Atlántico (2016)	Diseño y Caracterización de Harinas no Convencionales de Alimentos Autóctonos	Margarita Fernández grupo GINHUM
Séptima Convocatoria Interna para Fortalecimiento a Grupos de Investigación de	Seguridad Alimentaria Mediante el Desarrollo de Productos Alimenticios Alternativos	Paula J. Pérez Espitia grupo GRIINSAN

CONVOCATORIA	TÍTULO DEL PROYECTO	INVESTIGADOR LÍDER
la Universidad del Atlántico (2016)		
Primera convocatoria interna para apoyo a trabajos de grado nivel (pregrado y posgrado)	Seguridad alimentaria y nutricional mediante el desarrollo de productos alimenticios alternativos: Elaboración de una mermelada de fresa incorporada con Aloe vera y Moringa oleífera.	Paula J. Pérez Espitia grupo GRIINSAN
Primera convocatoria interna para apoyo a trabajos de grado nivel (pregrado y posgrado)	La nutrición y la alimentación humana desde el análisis de la prevalencia de doble carga nutricional y sus determinantes sociales en la población escolarizada de instituciones educativas oficiales del suroccidente de Barranquilla	Sandra Gómez grupo GINHUM
Primera convocatoria interna para apoyo a trabajos de grado nivel (pregrado y posgrado)	Seguridad alimentaria desde el eje de inocuidad de los alimentos: desarrollo de películas comestibles antioxidantes para la preservación de alimentos	Paula J. Pérez Espitia grupo GRIINSAN

Fuente: Vicerrectoría de Investigaciones, 2018.

Adicionalmente, con relación a la producción investigativa de los grupos que apoyan la Facultad de Nutrición y Dietética se destaca lo siguiente:

Tabla 123 Producción consolidada de los grupos de investigación que apoyan al Programa de Nutrición y Dietética

SIGLA	TIPO DE PRODUCTO	NO. DE PRODUCTOS GRIINSAN	NO. DE PRODUCTOS GINHUM
C. Lb.	Capítulo de libro (Libros con ISBN)	5	4
Lb.	Libro (con ISBN)	6	
O. Pub.	Otras publicaciones (literatura gris y otros productos no certificados, normas basadas en los resultados de investigación y productos de divulgación o popularización de resultados de investigación)	151	24
O. Res.	Otros resultados (paquetes tecnológicos, modelos de gestión empresarial, etc.)	0	0
Pat.	Patentes y otros tipos de registro de propiedad intelectual	0	0
RII	Revista internacional indexada	21	13

RIN	Revista internacional no indexada	0	
RNI	Revista nacional indexada	20	12
RNNI	Revista nacional no indexada	0	0
T. Grado	Trabajos de grado - Finales a Tesis. Trabajos de grado que hacen parte de la culminación de estudios para optar un título de pregrado o posgrado	84	62

Fuente. Vicerrectoría de Investigación, 2018.

Con respecto a los recursos logísticos, la Universidad se encuentra en el desarrollo del Proyecto de Infraestructura más importante de los últimos años, el cual consiste en la construcción del Bloque I con el propósito principal de albergar Laboratorios de Investigación. A pesar de que la Facultad no cuenta con un espacio destinado para la investigación en este nuevo Bloque, se debe realizar la gestión para que el Programa cuente con un laboratorio destinado específicamente a la caracterización Nutricional, Bromatológica, Sensorial y Microbiológica de alimentos, considerando que el desarrollo de alimentos nutricionalmente saludables y funcionales constituye una de las vertientes de investigación más fuerte del programa. Adicionalmente, el Programa de Nutrición y Dietética cuenta con los espacios 101A y 102A destinados a la docencia, con una capacidad cada uno de 20 estudiantes, contando con un área física de 50,13 y 70,08 m² respectivamente. Igualmente, el Programa cuenta con los espacios 103A y 104A destinados al Laboratorio de Técnica Dietética, el cual se emplea para el desarrollo de proyectos de investigación que se basen en la preparación de alimentos funcionales e innovadores, así como también para la docencia. En estos espacios se cuentan con 52 m² y 105,28 m² respectivamente, (Anexo 6.17.), Espacios destinados para investigación.

Con relación a los equipos especializados como parte fundamental para la realización de actividades y proyectos de investigación en el campo de la Nutrición y la Dietética se ha destacado la adquisición de equipos para la caracterización de alimentos nutricionalmente saludables y funcionales (Anexo 6.18.), Equipos adquiridos. A continuación, se presenta una relación de los principales equipos adquiridos recientemente:

Tabla 124 Equipos adquiridos, especificación técnica y costo de adquisición por parte del grupo de investigación GRIINSAN

ÍTEM	DESCRIPCIÓN COMPONENTES	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	CANTIDAD	VALOR UNITARIO + IVA	TOTAL*
1	Balanza analítica	Equipo fijo. Sensibilidad: 0,0001	1	\$5,694,500	\$5,694,500

ÍTEM	DESCRIPCIÓN COMPONENTES	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	CANTIDAD	VALOR UNITARIO + IVA	TOTAL*
2	Balanza digital de precisión	Display digital, alta precisión y confiabilidad	1	\$703,000	\$703,000
3	Bomba de vacío	Bomba de vacío	1	\$2,813,886	\$2,813,886
4	Empacadora al vacío	Semiautomática	1	\$6,550,000	\$6,550,000
5	Medidor de Actividad de Agua	Automático, digital-portátil	1	\$12,500,000	\$12,500,000
6	Micrómetro digital	SPEEDMIC	1	\$630,000	\$630,000
7	Penetrómetro de frutas	Empleado en frutas y otros alimentos	1	\$4,055,250	\$4,055,250
8	pHmetro	Digital y portátil	1	\$2,405,700	\$2,405,700
9	Termómetro de punzón	Permite determinar la temperatura interna (centro geométrico) y superficial de los alimentos procesados	1	\$255,000	\$255,000
10	Vidriería y estantería con cerradura para guardar los instrumentos a adquirir	Necesario para realizar ensayos analíticos	N/A	\$7,847,664	\$6,693,664
11	Dotación de equipos de laboratorio grupo de investigación GRINSAN, convocatoria interna equidad investigativa con el proyecto "influencia del acceso y consumo de alimentos en el			\$5.092.605	\$5.092.605

ÍTEM	DESCRIPCIÓN COMPONENTES	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	CANTIDAD	VALOR UNITARIO + IVA	TOTAL*
	estado nutricional de los adultos mayores que pertenecen al programa de subsidio económico “Colombia Mayor” en los municipios no certificados del Departamento del Atlántico 2016”				
TOTAL					\$50,092,605

Fuente: Vicerrectoría de Investigaciones, 2018.

Lo evidenciado anteriormente muestra el trabajo disciplinado que se ha realizado en el Programa para fortalecer sus procesos de investigación y su interrelación con el proceso de investigación Institucional, como lo son los semilleros de investigación, los proyectos de investigación financiados de manera interna o externa, el fortalecimiento de la investigación formativa; Por lo cual, se considera que esta característica en alto grado con una calificación de 4,4, tal como se evidencia en la siguiente tabla.

Tabla 125 Calificación de la característica No. 30. Compromiso con la investigación y la creación artística y cultural

PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	GRADO DE CUMPLIMIENTO
6%	4,4	88%	Se cumple en alto grado
Fortalezas			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Se evidencia el compromiso del Programa con la investigación, los dos grupos de investigación con los que cuenta el Programa se encuentran reconocidos por Colciencias y en Categoría B. Adicionalmente, se destaca la participación activa de los grupos de investigación en las convocatorias internas y en la elaboración de proyectos con estudiantes. Asimismo, los grupos de investigación están constituidos por docentes del Programa, así como también docentes de otras 			

Facultades, lo que demuestra la interdisciplinariedad de las actividades investigativas desarrolladas.

Aspectos a mejorar

- Las estrategias de apoyo administrativo y financiero deben fortalecerse en lo concerniente a la creación de empresas y de planes de negocios (como los centros de incubación y financiación empresarial los centros de investigación y desarrollo tecnológico).
- Es necesario seguir con la gestión de los recursos necesarios para que el Programa cuente con el Laboratorio de Investigaciones.

Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, análisis de Características de Factores de Autoevaluación 2018

JUICIO GLOBAL DEL FACTOR 6. INVESTIGACIÓN, INNOVACIÓN Y CREACIÓN ARTÍSTICA Y CULTURAL

A partir del análisis realizado a este factor y sus características, Formación para la investigación, la innovación, la creación artística y cultural, así como compromiso con la investigación y la creación artística y cultural, se observó que ambas características presentan un porcentaje 82% y 88% respectivamente, ubicándolas con un alto grado de cumplimiento, lo cual representa los avances que se han tenido en el Programa de Nutrición y Dietética en materia de investigación. A continuación, se presenta la valoración integral de este factor.

Tabla 126 Valoración integral factor 6. Investigación, innovación y creación artística y cultural

CARACTERÍSTICAS DEL FACTOR	PONDERACIONES	PROMEDIO CARACTERÍSTICA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	VALORACIÓN DE DESEMPEÑO
Característica 29. Formación para la investigación y la creación artística y cultural	6%	4.1	82%	Se cumple en alto grado
Característica 30. Compromiso con la investigación y la creación artística y cultural	6%	4.4	88%	Se cumple en alto grado
TOTAL FACTOR 6	12%	4.25	85%	Se cumple en alto grado

Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, análisis de Características de Factores de Autoevaluación 2018

Acciones de mejoras:

- Algunos de los trabajos de aulas de carácter investigativo no se materializan como productos de investigación (Ponencias, Artículos y demás).
- Adicionalmente, se debe implementar un plan de acción encaminado a la participación de los estudiantes en programas de innovación como transferencia de conocimiento, emprendimiento y creatividad.
- Se deben implementar estrategias que permitan incrementar la generación de productos de investigación, tales como participaciones en eventos científicos, presentación de posters, artículos, capítulos de libros, libros, entre otros.
- Las estrategias de apoyo administrativo y financiero deben fortalecerse en lo concerniente a la creación de empresas y de planes de negocios (como los centros de incubación y financiación empresarial los centros de investigación y desarrollo tecnológico).
- Es necesario seguir con la gestión de los recursos necesarios para que el Programa cuente con el Laboratorio de Investigaciones

7. FACTOR 7. BIENESTAR UNIVERSITARIO

El presente factor corresponde a Bienestar Universitario, integrado con las características que a continuación se detallan:

7.1 CARACTERÍSTICA No. 31. POLÍTICAS, PROGRAMAS Y SERVICIOS DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

En lo relacionado con las políticas sobre bienestar institucional, la Universidad del Atlántico a través de la Vicerrectoría de Bienestar Universitario, cuenta con políticas definidas que contribuyen a la formación integral de la comunidad universitaria y que apuntan al Programa de Nutrición y Dietética. Estas políticas se relacionan en la siguiente tabla.

Tabla 127 Políticas institucionales de bienestar universitario

POLÍTICAS	NORMATIVIDAD INSTITUCIONAL	ASPECTO PERTINENTE
Estatuto General de la Universidad	Acuerdo Superior 004 de 2007	Artículo 32: el Vicerrector de Bienestar Universitario es el responsable de la dirección y gestión del área de Bienestar Universitario, entendida como el conjunto de actividades que se orientan al desarrollo físico, psicoafectivo, espiritual y social de los estudiantes, docentes y personal administrativo (Anexo 7.1.)
Estructura orgánica de la Universidad del Atlántico	Acuerdo Superior 002 de Febrero de 2007	Artículo 1: de acuerdo a la estructura organizacional de la Universidad del Atlántico, la Rectoría administra y direcciona la Vicerrectoría de Bienestar Universitario cuyo eje central es el Departamento de Desarrollo Humano Integral. (Anexo 7.2.)
Estatuto de Bienestar Universitario	Acuerdo Superior No.000009 de Julio 26 de 2010	Por medio del cual se adopta el Estatuto de Bienestar Universitario. Ver (Anexo 7.3.)
Proyecto Educativo Institucional de la Universidad del Atlántico (PEI)	Acuerdo Superior 000015 07 de Octubre de 2010	Numeral 11.7: establece que el Bienestar universitario contribuye a la formación integral, estimula las capacidades de las personas y de los grupos de la Universidad, propicia la integración del trabajo y el desarrollo de los proyectos de vida, en un contexto participativo y pluralista. (Anexo 7.4.)



POLÍTICAS	NORMATIVIDAD INSTITUCIONAL	ASPECTO PERTINENTE
Plan Estratégico 2009-2019 de la Universidad del Atlántico	Acuerdo Superior 000014 07 de Octubre de 2010	Línea estratégica N°4 Bienestar universitario, democracia y convivencia: fundamenta el Bienestar Universitario en la promoción y fortalecimiento de la cultura de reconocimiento de los demás, sujetos de derechos en el marco del pluralismo, la equidad de género, la convivencia ciudadana y el respeto y defensa de lo público. (Anexo 7.5.)

Fuente: Secretaría General de la Universidad del Atlántico, 2018.

Es de mencionar, que estas políticas, se encuentran en el Estatuto de Bienestar Universitario acuerdo superior no.000009 de julio 26 de 2010, ver (Anexo 7.3.), fundamentadas en la Constitución Política de 1991, que promulga desde una serie de principios, la necesidad de garantizar el bienestar de los ciudadanos, mediante el reconocimiento de unos derechos y deberes individuales o colectivos; la Ley 30 de 1992 de Educación Superior, capítulo III, artículos 117–119; la Ley 100 de 1993 de Seguridad Social; los lineamientos del Ministerio de Educación Nacional; el Consejo Nacional de Educación Superior (CESU); el consejo Nacional de rectores de ASCUN; la declaración Mundial de la Unesco de 1989 y los lineamientos institucionales: Proyecto Estratégico Institucional, Estatuto General y el Estatuto Estudiantil, en la siguiente tabla se enumeran algunos componentes del Estatuto de Bienestar Universitario que propician un clima institucional adecuado, que permita favorecer el desarrollo humano promoviendo la cultura y reconociendo el valor de la diversidad.

Tabla 128 Componentes del estatuto de bienestar universitario

NORMATIVIDAD	COMPONENTES	DESCRIPCIÓN
Capítulo I, Art. 3	Misión	Facilitar en la comunidad universitaria el desarrollo integral en las dimensiones éticas, intelectual, cultural, físico, espiritual, emocional, ambiental y social; preservar los derechos fundamentales; la convivencia ciudadana y mejorar la calidad institucional de los estudiantes, docentes y funcionarios. Así mismo apoyar a la oficina de egresados en el cumplimiento de sus propósitos y fines misionales.

NORMATIVIDAD	COMPONENTES	DESCRIPCIÓN
Capítulo I, Art. 5	Políticas	<p>Las políticas están orientadas a:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mejorar las condiciones para el desarrollo integral de los individuos que conforman la comunidad universitaria, incrementando la calidad de vida de los mismos, cultivo de la armonía con los semejantes y respeto por el medio que lo rodea, generar sentido de pertenencia con la institución y una cultura de convivencia. ➤ Ejecutar actividades enfocadas al desarrollo psico-afectivo, social, ➤ ambiental, cultural, físico, intelectual y académico de la comunidad universitaria a través de un conjunto de programas y actividades.
Capítulo I, Art. 6	Objetivo	<p>Contribuir a la formación integral de la comunidad universitaria mediante la implementación de políticas y ejecución de programas que mejoren sus condiciones de vida y generen procesos de cambios individuales, colectivos e institucionales y que se integren en la vida académica, laboral y personal.</p>
Capítulo III, Art. 10	Estructura Orgánica	<p>Estructura orgánica del Sistema de Bienestar Universitario:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Vice-Rector(a) de Bienestar Universitario. ➤ Consejo de Bienestar Universitario. ➤ Comités Misionales de Bienestar Universitario de las Facultades. ➤ Comité de Planeación de Bienestar Universitario. ➤ Comité de Coordinadores Misionales de Bienestar de Facultades. ➤ Dirección del Departamento de Desarrollo Humano Integral. ➤ Secciones funcionales: <ol style="list-style-type: none"> a) Salud y Medio Ambiente b) Desarrollo Docente y Administrativo c) Cultura d) Deporte e) Desarrollo Estudiantil

Fuente: Estatuto de Bienestar Universitario, Acuerdo Superior No.000009 De Julio 26 De 2010.

Asimismo, desde el Programa Académico el Comité Misional de Bienestar de la Facultad de Nutrición y Dietética es coordinado por un docente de tiempo completo designado por el Decano, quien coordina las siguientes funciones:

- Asesorar a Consejo de Facultad en el cumplimiento y seguimiento de las políticas de Bienestar Universitario.
- Articular los programas diseñados y establecidos por las diferentes secciones funcionales que conforman la Vicerrectoría de Bienestar Universitario.
- Promover los servicios que presta Bienestar Universitario a la comunidad Universitaria.
- Detectar y remitir a asesoría y consejería psicológica a los estudiantes que se encuentren en situación de bajo rendimiento académico o que presenten alguna otra dificultad.
- Solicitar apoyo al Departamento de Desarrollo Humano Integral para el manejo de situaciones inherentes a conflictos vinculados a la relación estudiante-docente, docente-docente, estudiante-estudiante, estudiante-personal administrativo o cualquier otra problemática, que interfieran con el desarrollo de las actividades universitarias, sin omitir los canales jurídicos y disciplinarios que la universidad tenga establecidos para tales fines.
- Promover la participación de los funcionarios, docentes y estudiantes en actividades culturales y deportivas desarrolladas por la Vicerrectoría de Bienestar Universitario.
- Otras que le asigne el Consejo de Bienestar, el Vicerrector (a) de Bienestar Universitario o Decano (a).

Igualmente, el Departamento de Desarrollo Humano Integral es el eje central del Bienestar Universitario, entendido dentro del quehacer de la vida universitaria como un campo de acción integrado y transversal para lograr la expansión de las dimensiones y capacidades del ser humano en su formación integral, de su bien vivir y en la construcción de la comunidad educativa. Los objetivos de este departamento son:

- Velar por la aplicación de los fundamentos del desarrollo humano en los programas y actividades de las secciones funcionales de Bienestar Universitario.
- Promover la formación integral de las personas de la comunidad universitaria con el fin de desarrollar habilidades, aptitudes y destrezas que contribuyan a la cualificación de aspectos personales, académico, laborales y de convivencia.
- Liderar los programas que se generen en la Vicerrectoría de Bienestar para acompañar a los estudiantes en sus distintas etapas del desarrollo

- personal y estudiantil.
- Apoyar en el diseño de estrategias y enfoques a las secciones funcionales adscritas a la Vicerrectoría de Bienestar Universitario para el logro de sus metas en relación con el desarrollo humano.
 - Apoyar en las relaciones permanentes con las organizaciones o entidades públicas y privadas encargadas de acciones de bienestar social para generar, a través de convenios institucionales, intercambios y beneficios que sirvan de apoyo a los programas de la Vicerrectoría de Bienestar Universitario.
 - Atender todas aquellas actividades que contribuyan al Bienestar Psicológico de los individuos y de los grupos de la comunidad universitaria y al mejoramiento de sus relaciones mutuas.

Para el funcionamiento operativo y cumplimiento de las políticas de bienestar universitario en la comunidad académica (estudiantes, docentes, directivos, administrativos), la Vicerrectoría de Bienestar Universitario, cuenta con secciones funcionales para el desarrollo de sus programas. La función de cada sección se describe en la siguiente tabla.

Tabla 129 Secciones funcionales de Vicerrectoría de Bienestar Universitario

NORMATIVIDAD	SECCIONES FUNCIONALES	DESCRIPCIÓN
Capítulo III, Artículo 26	Salud y Medio Ambiente	Tiene a su cargo el desarrollo de las políticas y programas referidos a la promoción, prevención y, atención directa de primer nivel en la salud física y oral. Los programas y servicios de la sección están orientados a la consolidación del concepto de Salud integral, el cultivo de hábitos y estilos de vida saludables y la prevención de enfermedades y situaciones críticas en toda la comunidad universitaria.
Capítulo III, Artículo 28.	Desarrollo Docente y Administrativo	Apoya los procesos de capacitación que adelantan otras dependencias, en tanto complementaran la formación previa del personal administrativo y docente.
Capítulo III, Artículo 30.	Deporte	Orienta actividades de carácter formativo, recreativo y representativo. Estimula la práctica del deporte propiciando el desarrollo de aptitudes deportivas y la formación en los valores de disciplina lealtad y solidaridad. Tiene a cargo la administración

NORMATIVIDAD	SECCIONES FUNCIONALES	DESCRIPCIÓN
		de escenarios deportivos, la organización de eventos y la gestión de recursos para las prácticas deportivas y recreativas.
Capítulo III, Artículo 32.	Cultura	Encargada de elaborar y coordinar las políticas y programas relacionados con la planeación, promoción, organización, divulgación y ejecución de las actividades culturales extracurriculares en la comunidad universitaria y de extensión a la sociedad, Propicia la difusión, motiva a la participación y contribuye a la proyección de diversas actividades culturales y artísticas originarias de diferentes lugares del mundo como parte integral de la formación universitaria con el propósito de estimular la investigación, el rescate, la defensa y proyección de los valores culturales propios de nuestra región y de la nación.
Capítulo III, Artículo 34.	Desarrollo Estudiantil	Es la encargada de coordinar e implementar las políticas y programas de apoyo económico para estudiantes de menores recursos, de fortalecimiento de liderazgo en el estamento estudiantil y de reconocimiento a los méritos estudiantiles de acuerdo a la normatividad institucional.

Fuente: Vicerrectoría de Bienestar Universitario, 2018 – 1.

Las Secciones funcionales de Vicerrectoría de Bienestar Universitario descritas están articuladas a los proyectos del Plan Estratégico 2009-2019 de la Universidad del Atlántico en su línea estratégica N°4 “*Bienestar universitario, democracia y convivencia*”. (Anexo 7.5.), Así mismo, la Vicerrectoría de Bienestar Universitario dentro de su plan de acción 2012-2014 establece proyectos encaminados a:

- Fomentar el sentido de pertenencia en la comunidad universitaria.
- Generar espacios confortables y amables para el encuentro social.
- Conducir a la participación activa de la comunidad universitaria en las actividades deportivas y culturales para fortalecer estilos de vida saludables y la formación integral.
- Apoyar los mecanismos institucionales para el subsidio a los estudiantes de estratos 1,2, y 3.

- Aumentar los niveles de cobertura y permanencia de los estudiantes con alta vulnerabilidad.

En la siguiente tabla, se describen los principales programas y proyectos de las secciones funcionales de la Vicerrectoría de Bienestar Universitario, dirigidos a los profesores, estudiantes y personal administrativo del Programa de Nutrición y Dietética y en general para todos los programas de la institución.

Tabla 130 Programas y proyectos de las secciones funcionales de la Vicerrectoría de Bienestar Universitario

DESARROLLO HUMANO INTEGRAL		
PROGRAMA/ACTIVIDAD/SERVICIO	DIRIGIDO A	OBJETIVO
Mi Proyecto de Vida Uniatlántico	Estudiantes	Programa de atención integral, con componentes de apoyo académico, cultural, social y psicológico, que junto con los servicios ofrecidos por la sección de desarrollo estudiantil de apoyo financiero se utilizan para mejorar la permanencia estudiantil y disminuir la ausencia y la deserción de los programas académicos
		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Estrategias: ✓ Talleres de formación integral. ✓ Talleres de orientación académica. ✓ Asesoría y consejería psicológica. ✓ Tutoría académica. E) Monitores solidarios. ✓ Aula de apoyo al aprendizaje. ✓ Programa a padres de familia y herramientas virtuales. ✓ Cultura Ciudadana. ✓ Cultura Política. ✓ Yo soy Uniatlántico. ✓ Créditos otorgados a estudiantes, Exoneración convenio afrocolombianos, Exoneración convenio indígenas, Exoneración deportistas 100%, Exoneración deportistas y grupos culturales 50%, Descuento estatuto docente, Exoneración plan padrino. ✓ Exoneraciones por rendimiento académico, Apoyo a monitores solidarios.
Apoyos académicos		Monitorias: Grupos de estudio y trabajo (GES)

DESARROLLO HUMANO INTEGRAL		
PROGRAMA/ACTIVIDAD/SERVICIO	DIRIGIDO A	OBJETIVO
		<p>Tutorías y tutores solidarios y pares: Tutoría: Tutores en las Facultades y tutores solidarios</p> <p>Programa de nivelación por competencias: Cursos nivelatorios en pre-cálculo y lecto-escritura.</p>
Otros apoyos		<p>Consejería y asesoría psicológica.</p> <p>Talleres de formación integral, talleres de orientación académica, programa de inducción y programa de atención a las Etnias.</p>
Talleres cultura ciudadana	Estudiantes y Docentes	Generar espacios académicos de reflexión en donde la comunidad universitaria reconozca su papel como ciudadanos del mundo, generando espacios de participación-acción de la comunidad universitaria en donde se apropien de elementos significativos y se comprometan con la cultura ciudadana.
Salud y Medio Ambiente	Estudiantes Docentes y Administrativos	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Promoción y Prevención: ✓ Salud sexual y Reproductiva. ✓ Detección temprana de enfermedades crónicas no transmisibles. ✓ Salud integral al adulto. ✓ Nutrición en marcha.
		Servicio de Área Protegida – AMI
		Póliza de Seguro Estudiantil
		Consulta Médica General
		Consulta de Odontología
		Consulta de Enfermería
Consultorio de Atención Nutricional		

DESARROLLO HUMANO INTEGRAL		
PROGRAMA/ACTIVIDAD/SERVICIO	DIRIGIDO A	OBJETIVO
Desarrollo docente y administrativo	Docentes y administrativos	Fomento de estilos de vida saludable para docente y administrativos.
		Actividades recreativas en deporte
		Actividades culturales
		Talleres de formación integral
		Actividades lúdicas a hijos de docentes y administrativos
		Socialización de Seguros Colectivos
		Asesoría y Consejería Psicológica
Deporte	Estudiantes, Docentes y administrativos	Fútbol
		Softball
		Baloncesto
		Voleibol
		Béisbol
		Karate-Do
		Taekwondo
		Fútbol Sala
		Pesas
		Atletismo
		Natación
		Ajedrez
		Tenis de mesa
Tenis de campo		
Rugby.		
Cultura	Estudiantes, Docentes y administrativos	Danza:
		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Danza Folclórica (Danzatlántico - Grupo Base). B) Danza- Grupo Semillero. ✓ Taller de Danza Popular (Salsa). ✓ Taller de Danza Contemporánea. ✓ Taller de Danza Urbana.
		Música folclórica:
		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Grupo Base. ✓ Grupo Semillero.

DESARROLLO HUMANO INTEGRAL		
PROGRAMA/ACTIVIDAD/SERVICIO	DIRIGIDO A	OBJETIVO
		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Taller de Percusión. ✓ Taller de Flauta de Millo.
		<p>Teatro:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Teatro (Aluna - Grupo Base). ✓ Teatro Semillero. ✓ Taller de Actuación. ✓ Taller de Expresión Corporal. ✓ Taller Técnicas de Circo
		<p>Tuna:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Tuna UniAtlántico - Grupo Base. ✓ Taller de Técnica Vocal. ✓ C) Taller de Guitarra.
		<p>Orquesta:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Orquesta UniAtlántico - Grupo Base. ✓ Taller de Técnica Vocal. ✓ Taller de Expresión Corporal
		<p>Coro:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Coro UniAtlántico - Grupo Base. ✓ Coro UniAtlántico- Grupo Semillero. ✓ Taller de Técnica Vocal.
		<p>Vallenato:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Vallenato UA - Grupo Base. ✓ Taller de Técnica Vocal. ✓ Taller de Expresión Corporal
		<p>Talleres Permanentes: Danza Contemporánea, Danza Nivel Cero, Guitarra, Flauta de Millo, Actuación, Técnica de Vocal, Pantomima, Técnicas de Circo, Salsa Cubana y colombiana.</p>
		<p>Etnias y Afrocolombianos: Fomento de valores culturales de las etnias (Mokaná, Zenú y Wayú) y con comunidades afrocolombianas.</p>
		Desarrollo Estudiantil
Estilos De Vida Saludable "Elijo Ser Saludable".		
Integración Cultural y Deportiva y Participación de los Grupos		
Nuevos Modelos de Bienestar		

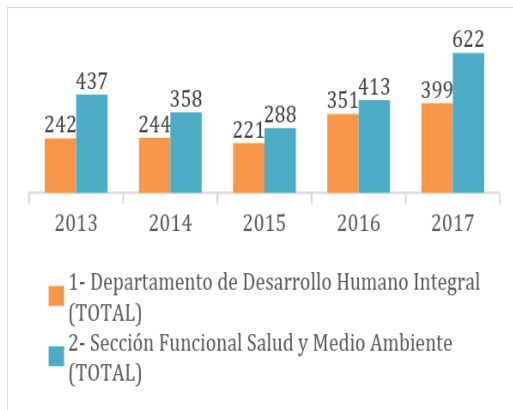
DESARROLLO HUMANO INTEGRAL		
PROGRAMA/ACTIVIDAD/SERVICIO	DIRIGIDO A	OBJETIVO
		Cultura Ciudadana, Democracia Y Convivencia "La Fábrica De Propuestas"
		Inclusión, Derechos Humanos y Paz
		Programa De Apoyo A La Permanencia Y Graduación Estudiantil: "Mi Proyecto De Vida Uniatlántico
		Bienestar con Calidad

Fuente: Archivos de la Vicerrectoría de Bienestar Universitario, 2018.

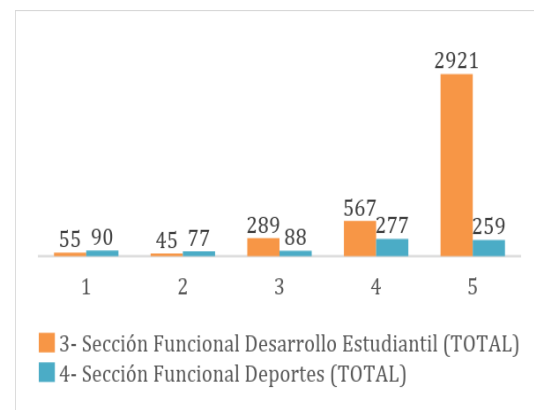
La participación de la comunidad universitaria del Programa de Nutrición y Dietética en los programas y servicios de Bienestar Universitario mencionados en la tabla anterior, para el periodo 2013 – 2018 se relaciona a continuación:

- La Vicerrectoría de Bienestar Universitario cuenta con una gama de programas no excluyentes, enfocado al desarrollo integral de la comunidad universitaria, en el cual participan estudiantes, docentes y administrativos, seguidamente se presentan las estadísticas de dicha participación en los períodos 2013-2 hasta 2018-1.

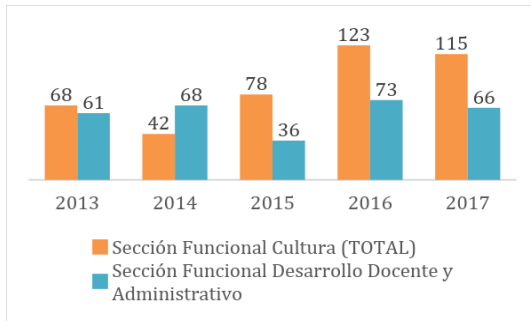
Grafica 59. Estadísticas consolidadas programas de bienestar 2013 – 2017



Fuente: vicerrectoría de Bienestar Universitario



Fuente: vicerrectoría de Bienestar Universitario



Fuente: vicerrectoría de Bienestar Universitario, 2018.

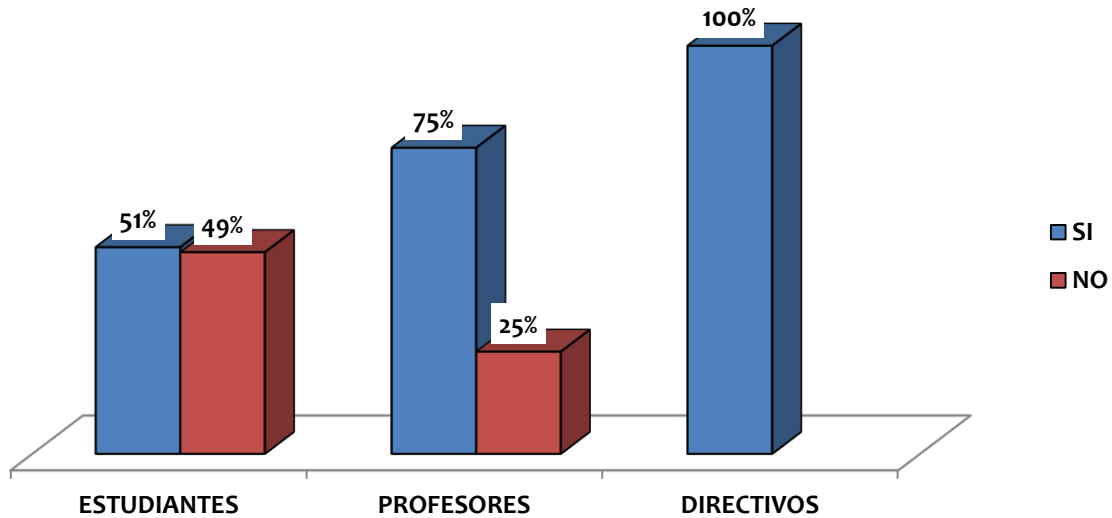
En la primera gráfica, se observa un crecimiento constante en la participación de Desarrollo Humano Integral, resaltando los Talleres de Formación Integral e Inducción a estudiantes como su primer acercamiento con la Universidad. En la Sección Funcional Salud y Medio Ambiente, se destaca la Semana de la Salud con aumento significativo en 2017 acompañado de la Consulta médica. También se resalta la atención de la comunidad universitaria en el consultorio nutricional administrado por el Programa, la valoración es realizada por docentes de la Facultad dos veces por semana, la asesoría brindada aporta al mejoramiento del bienestar y conciencia de cuidado nutricional personal.

En la segunda grafica se destaca el soporte ofrecido por el departamento de Bienestar Universitario en el programa de Almuerzos subsidiados impacta positivamente a la comunidad estudiantil. En la Sección Funcional de Deportes es frecuente la participación a nivel competitivo de quienes cursan la modalidad de doble programa, Nutrición y Dietética y Licenciatura en Cultura Física y Deporte.

En la gráfica número 3 se aprecia las actividades culturales cuentan con intervención significativa, sobresaliendo las de nivel extracurricular y grupos culturales. En la sección Desarrollo Docente y Administrativo, oscila la participación en cuanto a las capacitaciones debido a diversidad de contrato de planta docente y administrativo.

La vicerrectoría de Bienestar Universitario realiza una encuesta en la que mide la satisfacción de los estudiantes, esta consiste en conocer la apreciación que tienen frente a los programas ofrecidos, la comunidad participa virtualmente al ingresar a su Campus en la página principal de la Universidad, el objetivo es medir la calidad y pertinencia de los servicios desarrollados por la Vicerrectoría, además de hacer seguimiento para mejorar sus servicios y contar con una base de datos actualizada. A continuación, se aprecian los resultados obtenidos de acuerdo a cada aspecto a ser analizado, los datos corresponden a la más reciente, elaborada en el año 2017.

Grafica 60. Utilización de los servicios de bienestar

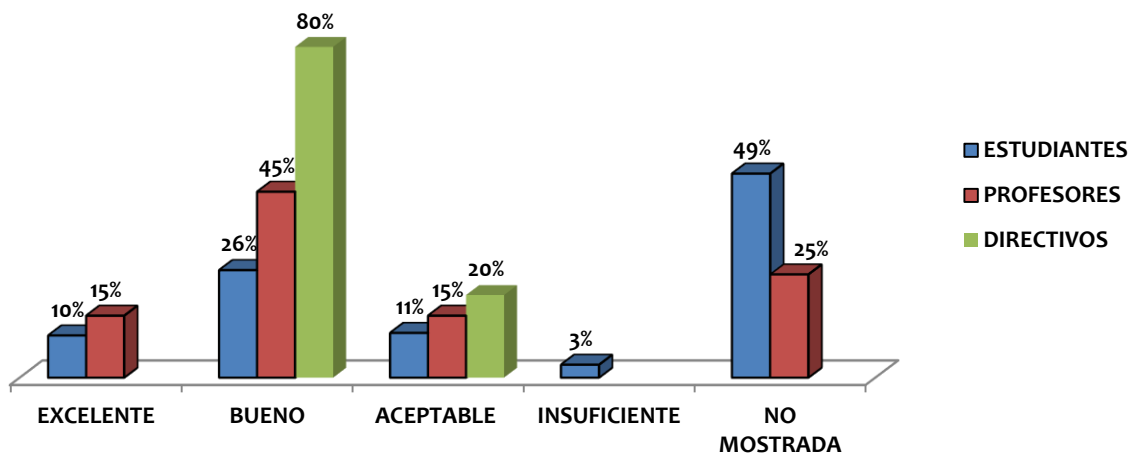


Fuente: Encuesta de Apreciación Directivos – Profesores - Estudiantes Proceso de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, Factor 7 Característica No. 31, 2017.

De acuerdo a lo observado, se infiere que el 100% de los directivos encuestados respondieron que si utilizan los servicios ofrecidos desde la Vicerrectoría de Bienestar Universitario, al igual que el 75% de los Docentes y del 51% de los estudiantes, significando el grado de aceptación en la comunidad a los incentivos y publicidad ofrecidos por Bienestar.

En la siguiente gráfica se evidencia la evaluación del servicio recibido por parte de los Directivos, Docentes y Estudiantes.

Grafica 61. Evaluación del servicio recibido



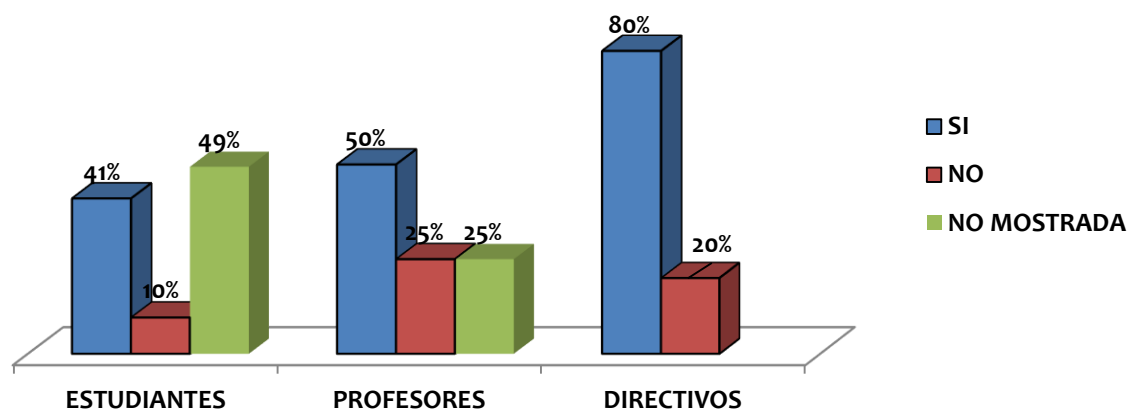
Fuente: Encuesta de Apreciación Directivos – Profesores - Estudiantes Proceso de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, Factor 7 Característica No. 31, 2017



Con relación a esta encuesta, se puede evidenciar que el 100% de los directivos manifestaron tener una opinión favorable de los servicios prestados desde la Vicerrectoría de Bienestar Universitario, frente a un 75% de los docentes consultados que coinciden con la calificación dada por los anteriores, con relación a un 47% de los estudiantes que expresaron el mismo criterio de favorabilidad.

En la siguiente gráfica, se evidencia la apreciación de la contribución personal recibida por el préstamo de los servicios de Bienestar Universitario.

Grafica 62. Contribución personal recibida por los servicios de bienestar universitario



Fuente: Encuesta de Apreciación Directivos – Profesores - Estudiantes Proceso de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, Factor 7 Característica 31, 2017

Se observa que los servicios ofrecidos desde la Vicerrectoría de Bienestar Universitarios ha impactado positivamente en el 80% de los directivos consultados, al igual que el 50% de los docentes y el 41% de los estudiantes que respondieron las encuestas, esto se debe a las estrategias de alta efectividad para insertar a los miembros de la comunidad universitaria en los programas ofrecidos desde el estamento en mención, lo cual se ve reflejado en el ambiente saludable que se vive en el campus universitario, más específicamente al interior del Programa de Nutrición y Dietética.

La Universidad, por medio de Vicerrectoría de Bienestar Universitario implementó un innovador programa que está liderando la educación en la región Caribe y el país, va dirigido a estudiantes, docentes y directivos con discapacidad física, auditiva, visual e intelectual, creando oportunidades para el desarrollo profesional de esta población, además de contar con apoyo para el ingreso a la vida académica, cuentan con respaldo para cursar y culminar la carrera, por medio de accesibilidad académica, procesos académicos inclusivos y acceso a la información, también la Vicerrectoría hace el debido seguimiento para garantizar su permanencia en la Institución.

Adicionalmente, la Institución brinda el servicio de Almuerzos Subsidiados para mejorar las condiciones nutricionales de los estudiantes, el cual se refleja, en el rendimiento académico y permanencia estudiantil, la cobertura del servicio se ha ampliado en los últimos años; cuando inició el servicio el criterio de selección consistía en la inscripción por la página Web de la Universidad, pertenecer a los estratos sociales más bajos, entre otros, posteriormente se modificó ese criterio, ya no hay preselección para obtener el beneficio, ahora solo es necesario presentar un documento de identificación que lo certifique como estudiante de la Universidad. Así mismo, cuenta con servicios basados en el desarrollo integral de los estudiantes, entre los cuales se pueden mencionar: Tutorías Académicas, Apoyo a la Permanencia, Asesoría y Consejería Psicológica, Sala de Apoyo de Aprendizaje (SAEC), entre otros. Tienen como objeto entregar al estudiante desarrollo globalizado en las áreas que explícitamente necesite, este tipo de atención es considerada como el eje central de la Vicerrectoría de Bienestar Universitario y son ofrecidos sin previos requisitos ni exclusión.

Tabla 131 Resumen de calificación de la característica No. 31

PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	GRADO DE CUMPLIMIENTO
4%	4.4	88%	Se cumple en alto grado
<p>Fortalezas</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Existencia de Políticas y Programas de Bienestar que incentivan la participación de estudiantes, docentes y administrativos para mejorar el desempeño de sus actividades con el apoyo de los Proyectos de Bienestar, que contribuyen al fortalecimiento de las acciones para el desarrollo integral. ➤ La Facultad de Nutrición y Dietética ofrece diversos proyectos a la comunidad, de los cuales resaltan la intervención con los estudiantes en riesgo de bajo rendimiento, deserción estudiantil y actividades múltiples organizadas por el Departamento de Salud, fortaleciendo un buen desempeño académico. <p>Aspectos a mejorar</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ampliar la cobertura o campos de acción en los Programas de Vicerrectoría de Bienestar, incentivando la participación en todas las sedes anexas de la Universidad, en los diferentes programas técnicos de la Facultad de Nutrición y Dietética. ➤ Fortalecer la participación de estudiantes, docentes y administrativos en los diferentes servicios de la Vicerrectoría, coordinar las actividades con horarios flexibles para no interferir en la academia. 			

Fuente: Comité de Autoevaluación

VALORACIÓN CARACTERÍSTICA No. 32 (2012) VS CARACTERÍSTICA No. 31 (2018)	
2012	2018



Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento	Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento
4,27	85,45%	Alto Grado	4,4	88%	Se cumple en alto grado.

Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, análisis de Características de Factores de Autoevaluación 2018

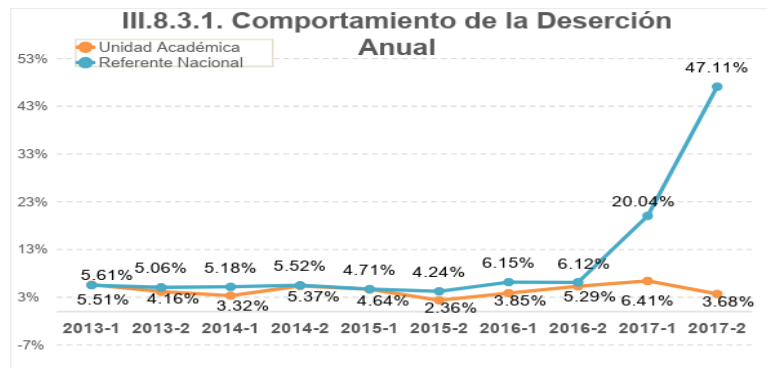
7.2. CARACTERÍSTICA No. 32. PERMANENCIA Y RETENCIÓN ESTUDIANTIL.

Con el propósito de disminuir los índices de deserción, el Programa de Nutrición y Dietética y la Vicerrectoría de Bienestar Universitario realizan esfuerzos para el debido acompañamiento de la población estudiantil, especialmente a los estudiantes más vulnerables, aplicando las estrategias institucionales para tal fin. Otro aspecto importante es el comportamiento de la Deserción Anual, como medio de permanencia estudiantil, en las que además de fortalecer la etapa académica se otorgan al estudiante orientaciones específicas según su necesidad.

Una de esas estrategias es la creación de un Sistema de Alerta Temprana (SAT), consiste en una entrevista online, implementada por el Departamento de Desarrollo Humano Integral al momento de ingreso en el primer semestre de estudio, con legalización de matrícula académica en programas de pregrado de la Universidad, del cual se desprenden cuatro componentes a evaluar de acuerdo al riesgo de deserción de cada estudiante de la siguiente manera: Riesgo Académico, Económico, Familiar o Psicosocial. Cada uno cuenta con 17 preguntas de selección múltiple abiertas o con única respuesta, que reflejarán diferentes categorías de riesgo acordes a la puntuación obtenida, basados en el resultado se identifican aquellos estudiantes con riesgo general y específico, determinando así, un indicador que prioriza la atención, con el fin de detectar, contactar y direccionar con mayor precisión hacia las estrategias de apoyo expresadas en sus necesidades, lo anteriormente referenciado se encuentra el (Anexo 7.6.) Instructivo SAT.

Como medida de prevención Institucional, la Vicerrectoría de Bienestar Universitario sigue el modelo establecido por el Ministerio de Educación Nacional, definido por el Sistema para la Prevención de la Deserción en las Instituciones de Educación Superior (Programas SPADIES). Programas de las IES a Nivel Nacional cuyo núcleo básico de conocimiento es Nutrición y Dietética. En la siguiente gráfica se muestran los datos reportados en SPADIES a 2017-2.

Grafica 63. Comportamiento de la Deserción Anual

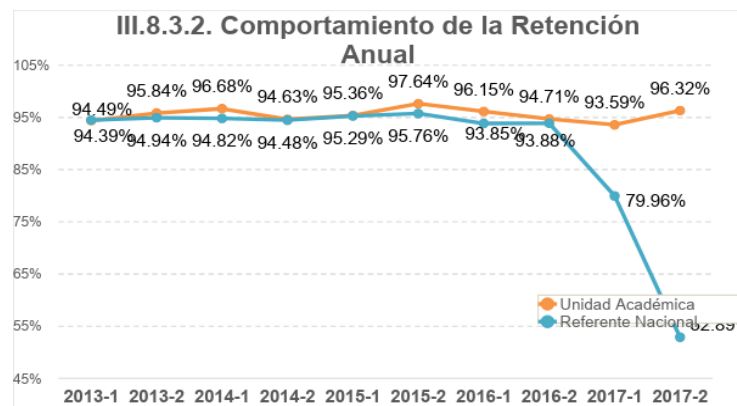


Fuente: SPADIES 3.0, consultado el 23 de septiembre de 2018

En la gráfica anterior, se observa la Deserción semestral de la Facultad de Nutrición y Dietética, el menor porcentaje está registrado en 2015-2 con 2,36% debido a la implementación de estrategias que aportan a la permanencia estudiantil, en promedio la Unidad Académica fluctúa en 4,46%, manteniéndose por debajo del Referente Nacional en los períodos 2013-2 al 2016-1, teniendo en cuenta que en el año 2017 han surgido cambios en el Software SPADIES por lo cual se perciben aumentos significativos. Se demuestra que las estrategias formuladas y aplicadas por Vicerrectoría de Bienestar a través del Departamento de Desarrollo Humano Integral y sus diferentes secciones funcionales han impactado positivamente en la comunidad estudiantil.

La siguiente gráfica, se referencia los datos oficiales reportados en SPADIES de los Programas de las IES a Nivel Nacional cuyo núcleo básico de conocimiento es Nutrición y Dietética.

Grafica 64. Comportamiento de la Retención anual reportada en SPADIES a 2017-2.



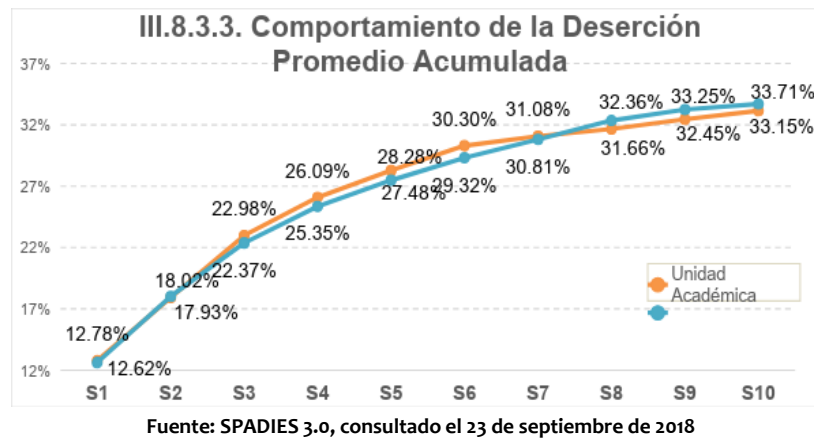
Fuente: SPADIES 3.0, consultado el 23 de septiembre de 2018

Debido a los buenos resultados presentados por los programas de Vicerrectoría de Bienestar, la tasa de Retención es alta, siendo 2017-1 como el más bajo con 93,59% y 2015-2 el más alto con 97,64% sobrepasando el Referente Nacional en los períodos 2013-2 al 2017-2.

Bajo el acuerdo superior No 005 de 2009, (Anexo 7.7.), y No 003 de 2010 (Anexo 7.8.), el Departamento de Admisiones y Registro Académico ofrece doble titulación, característica presentada por el Programa de Nutrición y Dietética, siendo escogida como segundo programa por los estudiantes de Licenciatura en Cultura Física, Recreación y Deporte por ser un área afín a su carrera, este aspecto incide en la tasa de retención, pues uno de los requisitos para el aspirante es compartir los créditos en ambos programas, lo cual implica no ver todas las materias correspondientes en un semestre, además de evitar incompatibilidad de horarios.

En la siguiente gráfica, se demuestran los datos reportados en SPADIES, a 2017-2, lo cual se encuentra soportado en el (Anexo 7.9.) Información SPADIES.

Grafica 65. Comportamiento Promedio Acumulado de la deserción reportada en SPADIES a 2017-2.



La deserción promedio acumulada como la suma de estudiantes retirados en dos períodos consecutivos revela que el comportamiento de la Unidad Académica es muy similar al Referente Nacional, las diferencias son mínimas, es decir oscilan entre 0,16% en la cohorte 2013 y 0,8% en la cohorte 2017. Esto acontece debido a que los estudiantes egresan académicamente pero no son titulados, como consecuencia del proceso de elaboración del trabajo de grado y en ese espacio de tiempo se registran como desertores.

En la siguiente tabla se da a conocer los datos oficiales reportados en SPADIES a 2017-2

Tabla 132 Tasa de graduación acumulada reportada en SPADIES a 2017-2.

III,8,3,4, TASA DE GRADUACIÓN ACUMULADA			
Período	UNIDAD ACADÉMICA	REFERENTE NACIONAL	VARIACIÓN
S1	0,33%	0,06%	0,27%
S2	0,69%	0,13%	0,56%
S3	1,12%	0,22%	0,90%



III,8,3,4, TASA DE GRADUACIÓN ACUMULADA			
Período	UNIDAD ACADÉMICA	REFERENTE NACIONAL	VARIACIÓN
S4	1,27%	0,26%	1,01%
S5	1,54%	0,32%	1,22%
S6	1,82%	0,38%	1,44%
S7	2,06%	0,76%	1,30%
S8	2,25%	2,15%	0,10%
S9	2,76%	5,88%	-3,12%
S10	3,32%	11,22%	-7,90%
S11	18,32%	22,33%	-4,01%
S12	31,33%	38,28%	-6,95%
S13	41,56%	46,41%	-4,85%
S14	47,73%	52,30%	-4,57%
S15	51,39%	55,44%	-4,05%
S16	55,28%	58,20%	-2,92%
S17	57,12%	59,44%	-2,32%
S18	58,63%	60,39%	-1,76%
S19	60,06%	61,26%	-1,20%
S20	61,14%	62,29%	-1,15%

Fuente: SPADIES 3.0, consultado el 23 de septiembre de 2018

En esta tabla, se observa que solo el 0,33% de estudiantes de todas las cohortes se gradúa en el semestre uno, es decir, aquellos que desertaron y luego de culminar el trabajo de grado retoman la regularidad académica por medio de la matrícula ordinaria concluyendo satisfactoriamente la carrera, éste es superior al Referente Nacional, el semestre dos es el acumulado del mismo comportamiento con la circunstancia mencionada anteriormente, pasando al semestre once aumenta de forma considerable la tasa de graduación con 18,32% ocasionado por algunos estudiantes que durante los últimos tres semestres ejecutan y finalizan adecuadamente el trabajo de grado alcanzando el título de Nutricionista Dietista. A partir del semestre catorce es mayor el aumento en la tasa de graduación por que los estudiantes desarrollan el trabajo de grado después de terminar académicamente, siendo esta la única alternativa para optar al título de pregrado.

En la siguiente tabla, se reflejan los datos oficiales reportados en SPADIES a 2017-2

Tabla 133 Deserción por cohorte reportada en SPADIES A 2017-2.

III,8,3,5, DESERCIÓN POR COHORTE										
UNIDAD ACADÉMICA										
COHORTE	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8	S9	S10
2012-1	10,71%	17,86%	17,86%	19,64%	19,64%	19,64%	19,64%	21,43%	21,43%	21,43%
2012-2	8,16%	10,20%	14,29%	16,33%	18,37%	18,37%	18,37%	22,45%	24,49%	
2013-1	5,08%	10,17%	13,56%	13,56%	18,64%	20,34%	20,34%	22,03%		
2013-2	13,79%	18,97%	24,14%	24,14%	29,31%	29,31%	29,31%			
2014-1	11,76%	11,76%	17,65%	21,57%	25,49%	25,49%				
2014-2	1,85%	5,56%	5,56%	9,26%	14,81%					
2015-1	6,45%	8,06%	19,35%	25,81%						
2015-2	10,00%	18,33%	21,67%							
2016-1	6,45%	9,68%								
2016-2	4,23%									
2017-1										
2017-2										

Fuente: SPADIES 3.0, consultado el 23 de septiembre de 2018

Las dos últimas tablas muestran que el Sistema de Alerta Temprana (SAT) aplicado a la Unidad y Referente Nacional es eficiente para detectar a tiempo el grado de riesgo de los nuevos estudiantes que ingresan a la Universidad, método que se viene implementando, con resultados satisfactorios observables en las tablas, este nuevo mecanismo refleja que antes de su creación y uso eran más elevados los niveles de deserción, teniendo en cuenta que el registro de 2017 está en elaboración, por tal motivo no se reportan cifras.

Tabla 134 Referente Nacional

REFERENTE NACIONAL										
COHORTE	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8	S9	S10
2012-1	10,04%	13,26%	15,77%	18,64%	19,00%	20,79%	21,15%	20,43%	36,09%	24,18%
2012-2	11,11%	15,34%	19,05%	22,22%	24,34%	25,40%	20,27%	42,16%	24,00%	
2013-1	10,00%	13,06%	16,11%	18,06%	21,11%	19,06%	27,23%	20,21%		

REFERENTE NACIONAL							
2013-2	13,15%	17,84%	20,66%	22,54%	24,94%	30,39%	28,00%
2014-1	10,02%	12,97%	17,68%	19,83%	19,91%	16,80%	
2014-2	7,66%	10,44%	13,28%	14,01%	12,38%		
2015-1	13,24%	17,09%	20,95%	20,00%			
2015-2	11,36%	16,39%	19,53%				
2016-1	7,55%	10,51%					
2016-2	9,09%						
2017-1							
2017-2							

Fuente: SPADIES 3.0, consultado el 23 de septiembre de 2018

El Ministerio de Educación Nacional institucionalizó una estrategia, que no solo se ocupa en la necesidad de permanencia de los estudiantes, si no que promueve la protección de los recursos invertidos por el Estado en cada estudiante que ingresa a las Universidades públicas, el Sistema de Alertas Temprana (SAT)

La especificación de las categorías de riesgo de acuerdo a la puntuación obtenida es:

Grafica 66. Categorías de riesgo

	Muy Bajo	Bajo	Medio	Alto	Muy Alto
✓ Muy Alto					
✓ Alto					
✓ Medio					
✓ Bajo					
✓ Muy Bajo					
Riesgo General	0%-20%	20%-40%	40%-60%	60%-80%	80%-100%
Riesgo Académico	0%-20%	20%-40%	40%-60%	60%-80%	80%-100%
Riesgo Económico	0%-20%	20%-40%	40%-60%	60%-80%	80%-100%
Riesgo Familiar	0%-20%	20%-40%	40%-60%	60%-80%	80%-100%
Riesgo Psicosocial	0%-20%	20%-40%	40%-60%	60%-80%	80%-100%

Fuente: Página web de la Universidad, 2018.

El Sistema de Alerta Temprana (SAT) es un instrumento de intervención especializada para direccionar a los estudiantes vulnerables ante riesgos de deserción, además de ofrecer acompañamiento Académico, Económico, Familiar y Psicosocial, los encamina a la Sala de Apoyo al Aprendizaje (SAEC) la cual tiene como objeto brindar cursos que faciliten el aprendizaje a esta población, como: técnicas y hábitos de estudio, estilos de aprendizaje, estimulación de habilidades cognitivas, atención, memoria razonamiento y planeación, comprensión lectora, expresión oral y escrita y reorientación vocacional.

Tabla 135 Resumen de calificación de la característica No. 32

PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	GRADO DE CUMPLIMIENTO
4%	4.4	88%	Se cumple en alto grado

Fortalezas

- El Programa de Nutrición y Dietética contribuye al seguimiento de sus estudiantes y participa activamente en los programas de prevención de deserción académica, apoyando las estrategias desarrolladas por la Vicerrectoría de Bienestar con las tutorías y orientación, aportando a la formación integral de la comunidad.

Aspectos a mejorar

- Realizar estudios que permitan detectar las causas de deserción y retención estudiantil, con el propósito de mejorar el impacto del programa desarrollado por la Vicerrectoría de Bienestar, reduciendo los porcentajes obtenidos.
- Actualmente el comité curricular de la Facultad de Nutrición y Dietética estudia una nueva propuesta de reglamento en la opción de grado, con diferentes modalidades para que los estudiantes opten por su decisión propia, no por la establecida para el programa.

Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, 2018.

VALORACIÓN CARACTERÍSTICA (2012) VS CARACTERÍSTICA 32 (2018)					
2012			2018		
Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento	Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento
Esta característica va inmersa en otras contempladas en estos lineamientos.			4,4	88%	Se cumple en alto grado.

Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, análisis de Características de Factores de Autoevaluación 2018

JUICIO DE VALOR FACTOR 7.

La vicerrectoría de Bienestar Universitario ha implementado nuevas estrategias que propician el desarrollo integral de la comunidad, con los servicios ofertados anteriormente mencionados se observa un impacto positivo en la permanencia y graduación de los estudiantes, el proceso está bajo los lineamientos del Ministerio de Educación Nacional como apoyo para la finalización de la carrera. Los índices reflejan alto grado de satisfacción medida en la participación de la comunidad Universitaria.

Tabla 136 Resumen valoración factor bienestar universitario

CARACTERÍSTICAS DEL FACTOR	PONDERACIONES	PROMEDIO CARACTERÍSTICA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	VALORACIÓN DE DESEMPEÑO
Característica 31. Políticas, programas y servicios de bienestar universitario.	4%	4.4	88%	Se cumple en alto grado
Característica 32. Permanencia y retención estudiantil	4%	4.4	88%	Se cumple en alto grado
TOTAL FACTOR 7	8%	4.4	88%	Se cumple en alto grado

Acciones de Mejora:

- Fortalecer la participación de estudiantes, docentes y administrativos en los diferentes servicios de la Vicerrectoría, coordinar las actividades con horarios flexibles para no interferir en la academia.
- Realizar estudios que permitan detectar las causas de deserción y retención estudiantil, con el propósito de mejorar el impacto del programa desarrollado por la Vicerrectoría de Bienestar, reduciendo los porcentajes obtenidos.
- Actualmente el comité curricular de la Facultad de Nutrición y Dietética estudia una nueva propuesta de reglamento en la opción de grado, con diferentes modalidades para que los estudiantes opten por su decisión propia, no por la establecida para el programa.

8. FACTOR 8. ORGANIZACIÓN, ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN

8.1. CARACTERÍSTICA No. 33. ORGANIZACIÓN, ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN DEL PROGRAMA

El Programa de Nutrición y Dietética, cuenta con una organización administrativa y de gestión en correspondencia con las funciones misionales de docencia, investigación, bienestar universitario, extensión y proyección social, y la cooperación nacional e internacional. Esta organización, está soportada en la normatividad institucional y actos administrativos, las cuales se relacionan en la siguiente tabla.

Tabla 137 Normatividad y actos administrativos que reglamentan la organización académico administrativa del Programa de Nutrición y Dietética

DENOMINACIÓN	NORMATIVIDAD/ DOCUMENTO
Estatuto General de la Universidad del Atlántico	Acuerdo Superior 004 de 2007 (Anexo 8.1.)
Estructura Organizacional de la Universidad del Atlántico	Acuerdo Superior 002 de 2007 (Anexo 8.2.)
Manual de Funciones y Requisitos Mínimos de Cargos Administrativos y Académicos de la Universidad del Atlántico	Resolución 000984 de 2007 (Anexo 8.3.)
Estatuto Docente Universidad del Atlántico	Acuerdo Superior 0006 de 2010 (Anexo 8.4.)
Estatuto de la Investigación	Acuerdo Superior 000001 de 2009 (Anexo 8.5.)
Estatuto de la Extensión y Proyección Social	Acuerdo Superior 000002 de 2009 (Anexo 8.6.)
Estatuto de Bienestar Universitario	Acuerdo Superior 000009 de 2010 (Anexo 8.7.)

Fuente: Página web de la Universidad, 2018.

De igual forma, la Universidad del Atlántico conformó el Comité General de Autoevaluación institucional y Acreditación; e implementó desde el año 2010 el Sistema Integrado de Gestión de la Calidad con certificación y su respectiva renovación por parte ICONTEC, en las Normas ISO 9001:2008, (Anexo 8.8), y NTC GP 1000:2009, (Anexo 8.9), las cuales certifican la calidad de los procesos misionales de la educación superior a nivel de pregrado y postgrado.

Por otro lado, el Programa Nutrición y Dietética, dispone de un talento humano calificado para las actividades académicas y administrativas, que está dirigido y orientado por la Decana de la Facultad de Nutrición y Dietética y el Consejo de Facultad. La Decana es la representante del

Rector en la Facultad, y el Consejo de Facultad es el máximo órgano de dirección, gobierno y control, el cual está conformado: por el Decano, dos (2) profesores, dos (2) estudiantes, un (1) egresado, un (1) representante de los coordinadores de programa de la Facultad y dos (2) representantes de los coordinadores de los grupos de investigación, previamente elegidos por los grupos de investigación reconocidos institucionalmente y adscritos a la Facultad. Los requisitos de designación e inscripción al cargo de Decano, así como los integrantes y funciones del Consejo de Facultad, están establecidos en el Estatuto General de la Universidad del Atlántico, Acuerdo Superior 004 de 2007. (Anexo 8.1.).

En cuanto a las necesidades del talento humano para las actividades administrativas están sujetas a la planta de personal con los siguientes cargos:

- Decano de Facultad, el 100% de sus actividades están dedicadas a la Facultad de Nutrición y Dietética
- Docente del Programa con funciones administrativas (57.5%) y académicas (42.5%), según Acuerdo Académico número 000002 del 2 de noviembre de 2007, los docentes de planta y ocasionales designados como coordinadores del programa se les reconocerá hasta el 30% de su asignación en actividades de docencia directa, esto se puede evidenciar en los PTA (Plan de Trabajo Académico)
- Profesional universitario: tres (3) con funciones administrativas
- Técnico administrativo: uno (1)
- 10 Profesores de planta del programa, de los cuales cuatro (4) tienen a su cargo actividades académico-administrativas como coordinadores de los comités misionales, y (1) en la coordinación de los procesos de autoevaluación
- El talento humano de docentes adscritos al programa es de treinta y tres (33) profesores; estos poseen distintos grados de formación académica distribuida así: 2 (dos) con doctorado, catorce (14) con maestría y diecisiete (17) con especialización.

En razón de lo anterior, en la siguiente tabla, se relacionan los docentes con funciones académico- administrativas del programa con su nivel de formación.

Tabla 138 Docentes con funciones directivas y académico-Administrativa del Programa de Nutrición y Dietética por categoría docente y nivel de formación

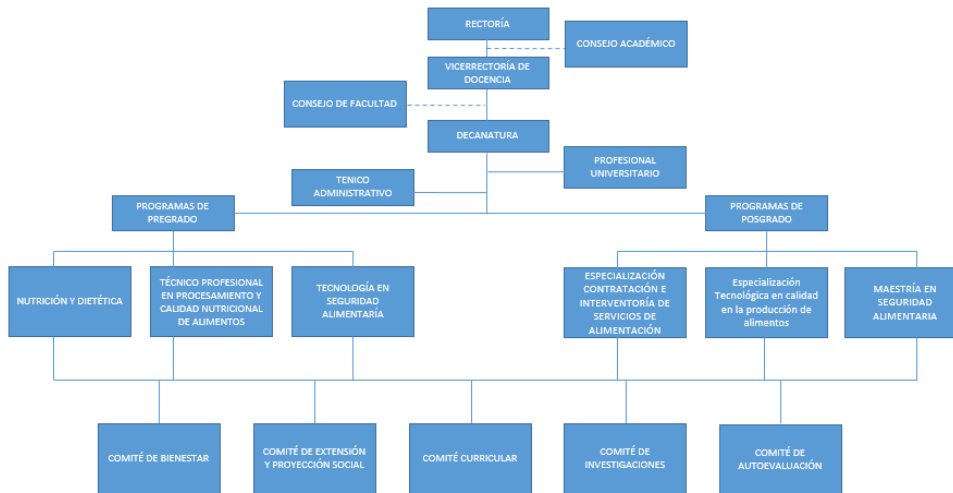
DIRECTIVO /ADMINISTRATIVO	NOMBRE	FUNCIÓN	CATEGORÍA DOCENTE	NIVEL DE FORMACIÓN
Decano de la Facultad de Nutrición y Dietética	Esperanza Flórez Fernández	Directiva	Asociado	Magister

DIRECTIVO /ADMINISTRATIVO	NOMBRE	FUNCIÓN	CATEGORÍA DOCENTE	NIVEL DE FORMACIÓN
Coordinador Programa Nutrición y Dietética	Mirtha Valdés Altamar	Académico Administrativa	Asistente	Magister
Coordinador Comité Misional de Investigaciones	Paula Pérez Espitia	Académico Administrativa	Asistente	Doctorado
Coordinador Comité Misional de Extensión y Proyección Social	Aleyda Parra Castillo	Académico Administrativa	Asistente	Magister
Coordinador Comité Misional de Bienestar	Margarita Fernández Alean	Académico Administrativa	Adjunto	Magister
Coordinador Comité de Autoevaluación	Liliana Morales	Académico-Administrativa	As Asociado	Magister

Fuente: Programa de Nutrición y Dietética, 2018.

En cuanto a los procesos Misionales de docencia, investigación y extensión que realizan los docentes adscritos a la Facultad de Nutrición y Dietética, se relacionan en el Plan de Trabajo Académico (PTA), su dedicación, actividades y funciones misionales, están organizadas de acuerdo a la estructura que se evidencia en la siguiente gráfica

Ilustración 5 Estructura de la Facultad De Nutrición y Dietética (vigente a 2018)



Fuente: Documentos Decanatura Facultad de Nutrición y Dietética

El organigrama anterior, presenta los Comités Misionales del programa, que fueron definidos en el Proyecto de Fortalecimiento Institucional (PFI), ver (Anexo 8.10.), implementado en el año 2007, para el desarrollo de las actividades misionales de las facultades y sus programas. Los Comités Misionales del Programa de Nutrición y Dietética son: Comité Curricular, Comité de Investigaciones, Comité de Extensión y Proyección Social, y Comité de Bienestar. Las funciones misionales se desarrollan bajo la organización de las 5 líneas estratégicas del Plan Estratégico de la Universidad del Atlántico, ver (Anexo 8.11.), y el Comité de Autoevaluación como mecanismos de mejoramiento.

- Línea 1: Desarrollo de la Ciencia, La Tecnología, la Innovación y las Artes
- Línea 2: Formación Humanística y Científica de Excelencia y Pertinencia
- Línea 3: Relaciones Universidad y Sociedad, Vinculación Con el Entorno
- Línea 4: Bienestar Universitario, Democracia y Convivencia
- Línea 5: Modernización de la Gestión Universitaria

En aras de lo anterior, cada uno de los coordinadores, tienen interlocución con las vicerrectorías de la universidad, las cuales tienen la responsabilidad de administrar y gestionar la implementación de las políticas del plan estratégico de la Universidad del Atlántico (2009-2019), de acuerdo a las 5 líneas estratégicas.

En este orden de ideas, el Comité Misional Curricular interacciona con la Vicerrectoría de Docencia en el marco de los proyectos de la línea estratégica 2. El Comité Misional de Investigaciones y el Misional de Extensión y Proyección Social interaccionan con la Vicerrectoría de Investigaciones, Extensión y Proyección Social en el marco de los proyectos de las líneas estratégicas 1 y 3, respectivamente. El Comité de Bienestar Universitario interacciona con la Vicerrectoría de Bienestar Universitario en el marco de los proyectos de la línea estratégica 4, y

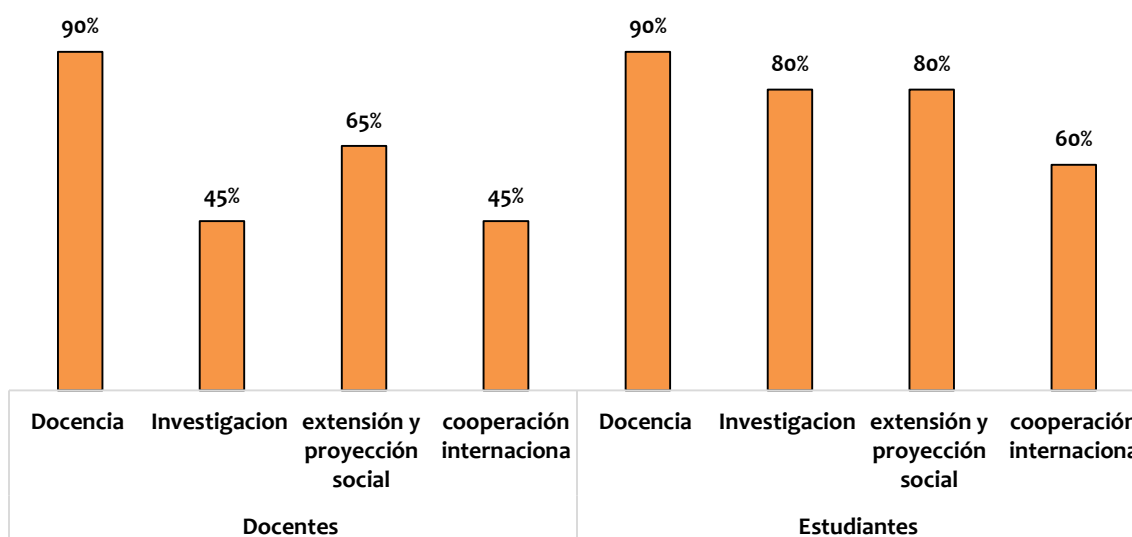
el Comité de Autoevaluación interacciona transversalmente con todas las Vicerrectorías Institucionales basándose en el motor 2 de la línea estratégica 5.

Adicionalmente, la decanatura, la coordinación del Programa y los comités misionales interaccionan con la Vicerrectoría Administrativa y Financiera en proyectos que se desarrollan adscritos a la línea estratégica 5.

Con respecto a la percepción del personal administrativo del Programa, en cuanto al conocimiento de sus funciones y tareas, se verificó que el 100% de las personas consultadas afirmaron que las conocen por medio escrito, como es el caso del personal de planta a través del manual de funciones institucional Resolución Rectoral 000984 del 2007 (Anexo 8.3.), y con respecto al personal contratado por la modalidad de Prestación de Servicios, son establecidas en el objeto de cada contrato, como también que contribuyen al logro de los objetivos del Programa. (Anexo 8.12.) Encuesta Autoevaluación Administrativo.

De acuerdo a la apreciación que tienen los docentes y estudiantes, en lo referente a si las actividades administrativas del programa facilitan de manera eficiente las actividades de docencia, investigación, extensión y proyección social y cooperación internacional, el 90% tanto de los docentes como de estudiantes, manifestaron que si facilitan al proceso misional docencia, en igual proporción con el 80% los estudiantes dijeron que si en los procesos misionales de investigación y extensión y proyección social. En cuanto a éste último los docentes manifestaron que si con el 65%. Con respecto a la cooperación internacional, el 60% de los estudiantes dijeron si frente al 45% afirmativo de los docentes. Lo anteriormente expuesto se evidencia la siguiente tabla.

Gráfica 67. Actividades Administrativas.



Fuente: Encuestas de Apreciación Docentes Proceso de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, Factor 8 Característica 33, 2017



En la siguiente tabla, se evidencia el resumen de los resultados de la evaluación de la característica No. 33 del factor 8.

Tabla 139 Resumen Calificación Característica No. 33

PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	GRADO DE CUMPLIMIENTO
2,01%	4,6	92%	Se cumple plenamente
Fortalezas			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ El Estatuto General de la Universidad, muestra la correspondencia entre la organización, administración y gestión del programa y los fines de la docencia, la investigación, la extensión o proyección social. ➤ Se cuenta con el Sistema Integrado de Gestión de la Calidad y las certificaciones de ICONTEC en las Normas ISO 9001: 2008, y NTC GP1000: 2009, MECI-1000: 2014; y como mecanismos de mejoramiento: Comité de Autoevaluación y Acreditación Institucional. ➤ Se dispone de los criterios institucionales para la toma de decisiones sobre asignación de cargos administrativos y académicos, responsabilidades y procedimiento conforme a la Resolución 000984 23 de noviembre de 2007. ➤ La administración del Programa es orientada por personal con formación y experiencia idónea. ➤ El personal administrativo del Programa reconoce altamente la claridad de las funciones encomendadas, como también la articulación de sus tareas con las necesidades y objetivos del Programa. ➤ El reconocimiento de los profesores y estudiantes adscritos al programa sobre la eficiencia y orientación de los procesos administrativos hacia el desarrollo de las funciones misionales es aceptable y el de los estudiantes es alto. 			
Aspectos a mejorar			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ La coordinación del programa es asumida por un docente que ejerce funciones académico-administrativas contempladas en el PTA, sin embargo dentro de la estructura organizacional de la institución no existe dicho cargo. 			

Fuente: Comité de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética

VALORACIÓN, CARACTERÍSTICA No. 33 (2012) VS CARACTERÍSTICA No. 33 (2018)					
2012			2018		
Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento	Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento
4.0	80%	Se cumple en alto grado.	4.6	92%	Se cumple plenamente

Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, análisis de Características de Factores de Autoevaluación 2018

8.2. CARACTERÍSTICA No. 34. SISTEMAS DE COMUNICACIÓN E INFORMACIÓN

La página institucional de la Universidad es el contacto con toda la comunidad académica de la institución y del público en general. Ésta se mantiene constantemente actualizada con información de interés para toda la comunidad académica, además cuando se requiere realizar o actualizar una publicación del programa se puede acceder al webmaster a través del procedimiento regular, que se encuentran en documento PRO-GT-004- procedimiento para publicación en página web. (Anexo 8.13.).

Además de lo anterior, el programa de Nutrición y Dietética cuenta con canales de comunicación para mantener actualizados a la comunidad académica del programa de información pertinente sobre sus actividades, entre las cuales se encuentra el correo institucional, la cartelera del programa, un canal de comunicación escalonado con los docentes y estudiantes, así como un Sistema Integrado de Gestión (SIG) que permite tener acceso a todos los procesos, procedimientos, instructivos, formatos y registros desde cualquier ordenador con acceso a internet. Asimismo, en el SIG existen procedimientos, instructivos y formatos que orientan en el proceso de acceso a telecomunicaciones, publicaciones web, soportes, entre otros y se encuentra disponibles para toda la institución en el siguiente link: <http://apolo.uniatlantico.edu.co/SIG/tecnologica.html>.

Por otra parte, el programa hace uso de las redes sociales como Facebook, especialmente para mantener la comunicación con los egresados del programa y suministrarles información de su interés. Actualmente la página del programa se encuentra actualizada con la información detallada del plan de estudios, el cuerpo de profesores y otra información de interés. Para mayor detalle ver el link: <https://www.uniatlantico.edu.co/uatlantico/docencia/nutricion-y-dietetica/programas/nutricion-y-dietetica1>.

Como mecanismo de consulta de la información académico y administrativa, la Institución cuenta con el software PeopleSoft de Oracle, el cual soporta toda la información administrativa de los docentes, como formación, vinculación, dedicación, etc. Adicionalmente Academusoft permite registrar toda la información de asignación académica del docente, horarios, listados de clase, digitación de notas, entre otros. También registra y gestiona toda la información académica del estudiante desde su ingreso al programa, su permanencia en la institución hasta su graduación; es así, como se encuentra la información de inscripción, matrículas financiera y académica durante su permanencia en la institución, su resultado académico para cada período y la finalización de su vida estudiantil a través de su proceso de graduación. El acceso al sistema se realiza a través de ciertos permisos de seguridad, lo cual le permite al personal docente y administrativo consultar la información acorde a su función como son: horarios, número de horas por semestre, asignaturas, número de estudiantes por grupo, nivel académico del estudiante, acceso al record académico del estudiante, entre otras.

En la siguiente tabla se muestra los diferentes sistemas que utiliza tanto la Universidad como el Programa, para la optimización de los procesos académico y administrativos que diariamente se desarrollan:

Tabla 140 Sistemas de software de información de la Universidad del Atlántico

SOFTWARE	SERVICIO
Académico - Academusoft	Software de Gestión de procesos académicos
Suit Erp Y Hcm Peoplesoft	La Suit ERP (Enterprise Resource Planning), sistema de gestión financiero y la Suit HCM (Human Capital Management) Sistema de gestión de recursos humano
Financiero - Gestasoft	Software histórico de Gestión de procesos financieros
Helpdesk - Alania	Software helpdesk solicitudes académicas
Quejas y Reclamos - Oneorzero	Sistema de peticiones, quejas y reclamos
Elearning - Moodle	Sistema de e-learning
Dominio - Windows 2008 Server	Directorio activo
Académico Histórico - Simar	Software académico
Financiero Histórico - Seus	Software financiero
Portal - Drupal	Software de gestión de contenidos web
Banco Hojas De Vida - Docentes Catedráticos	Software de gestión de hojas de vida de catedráticos.
Académico Estadístico - Snies	Software estadístico
Saepto	Software de acreditación y autoevaluación de programa de postgrados
Helpdesk - Cau	Software de gestión de incidencias para soporte técnico
Seo	Software para gestión de encuestas
Solicitud De Servicios	Software de gestión de solicitudes para soporte de servicios generales
Reserva De Salones	Software de disponibilidad de salones comunes.

SOFTWARE	SERVICIO
Sara	Software de gestión de reserva de salones de vicerrectoría de investigaciones- video conferencias
Sapiens	Software de acreditación y autoevaluación de programa de pregrado.
Maua	Página web del museo de Antropología de la Universidad del Atlántico.
Revistas	Software de revistas indexadas de la vicerrectoría de investigaciones.
Dspace	Repositorio institucional de la documentación académica de la biblioteca de la Universidad del Atlántico.
Sat	Software para detección temprana de posible deserción estudiantil.
Isolucion	Software para Sistemas Integrales de Gestión
Orfeo	Sistema de información para el apoyo de gestión documental
Koha	Sistema de información para la administración de los recursos bibliográficos de la Universidad del Atlántico
Consultorio Jurídico	Sistema de información para el apoyo al consultorio jurídico

Fuente: Oficina de Informática de la Universidad, 2018-1

Adicional a lo anterior, la Oficina de Informática supervisa los mecanismos de gestión documental, organiza, actualiza y brinda seguridad a los registros y archivos académicos de estudiantes, profesores, personal directivo y administrativo mediante los sistemas de información existentes en la Universidad.

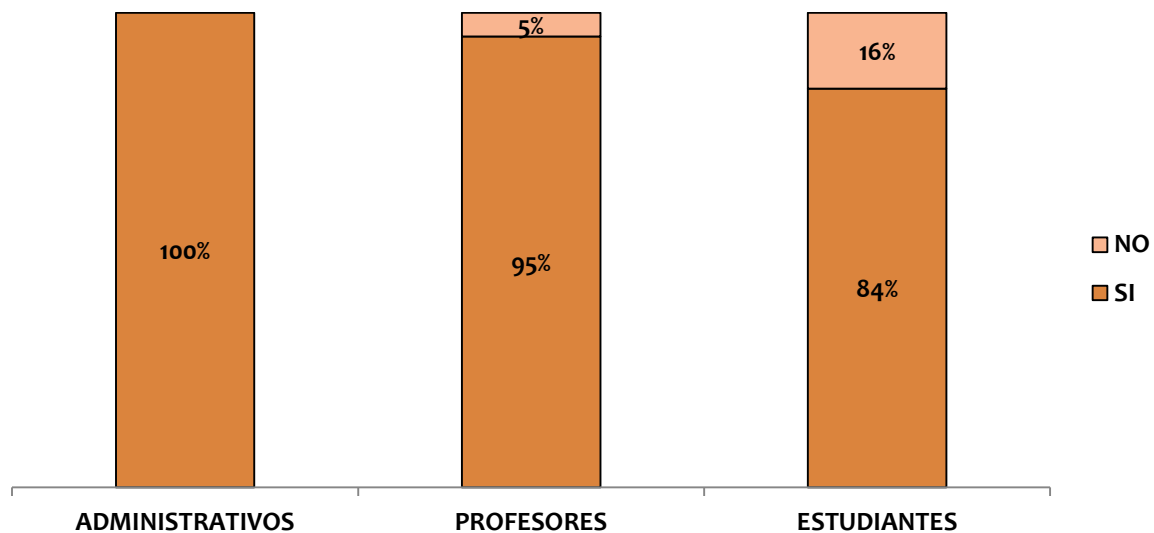
Como complemento a los sistemas de información antes mencionados, la institución y por consiguiente el programa y su personal académico, tienen a disposición las plataformas SICVI 567, la cual permite tener contacto sincrónico y asincrónico con los estudiantes, especialmente en el monitoreo de sus horas de trabajo independiente, un elemento diferenciador que tiene este aplicativo es que está conectado en la misma plataforma que la red RENATA, lo que le garantiza su funcionamiento los ocho días de la semana y 24 horas al día.

También se cuenta con un canal de atención del usuario interno y externo a través del Sistema de Atención al Ciudadano, donde la comunidad puede ingresar cualquier petición, queja o

reclamo sobre el servicio o los funcionarios, el cual se encuentra disponible en la página web de la Institución.

Frente a la apreciación de profesores, estudiantes, administrativos y directivos sobre la eficacia de los sistemas de información académica y de los mecanismos de comunicación, el 95% de los profesores, el 84% de los estudiantes, y el 100% del personal administrativo y directivo, están de acuerdo con que el programa cuenta con mecanismos de comunicación efectivos, tal como se evidencia a continuación.

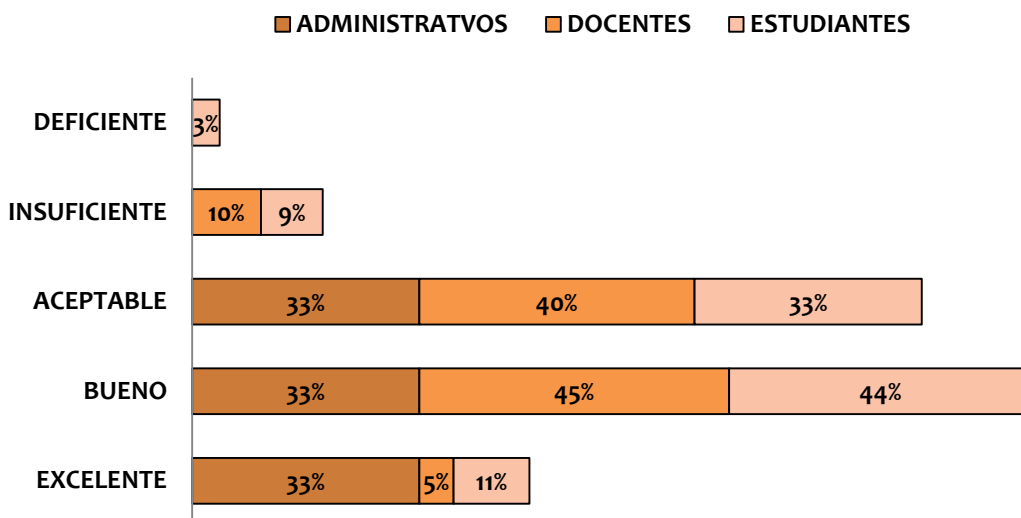
Grafica 68. Sistema campus IT- Academusoft



Fuente: Encuestas de Apreciación Administrativos, Docentes y Estudiantes Proceso de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, Factor 8 Característica 34, 2017

Al indagar sobre la apreciación de los estudiantes, profesores, y personal administrativo, sobre el acceso con calidad a los sistemas de comunicación e información mediados por las TICs, se obtuvo el siguiente resultado.

Grafica 69. Acceso con calidad a los sistemas de comunicación e información mediados por las TIC



Fuente: Encuestas de Apreciación Administrativos, Docentes y Estudiantes Proceso de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, Factor 8 Característica No. 34, 2017

El 33% de los administrativos confirma que el acceso con calidad a los sistemas de comunicación e información son excelentes, el 33% confirma que es bueno y el 33% restante aceptable. Por otro lado, los profesores lo consideran excelente y bueno con un 50%, lo consideran aceptable en un 40%, y el 10% restante insuficiente. Por su parte los estudiantes lo consideran similar a los profesores con un 55% excelente y bueno, aceptable en un 42%, y finalmente el 3% restante consideró insuficiente el acceso con calidad a los sistemas de comunicación e información.

Por lo expuesto anteriormente, se demuestra que el programa cuenta con mecanismos de difusión de la información y con una estructura importante en materia de sistemas de comunicación, lo cual refleja un cumplimiento pleno como se muestra en la siguiente tabla.

Tabla 141 Resumen calificación característica No. 34.

PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	GRADO DE CUMPLIMIENTO
1,91%	4,7	94%	Se cumple plenamente
Fortalezas			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Existe y se utilizan los sistemas de información integrados y mecanismos de comunicación interna y externa como página web institucional actualizada, correos institucionales, PBX, Fax, Intranet, operadores “contact center”, incorporación de las TICS, SICVI 567, Campus IT, Alania, entre otros. 			

- La información de currículo y formación de profesores del programa se encuentra disponible en la página web institucional.
- Existen herramientas de consulta, registro y archivo para estudiantes y profesores; tales como CAMPUS IT, SICVI 567 y ALANIA.
- Existen sistemas de seguridad de los registros y archivos académicos.
- Hay un buen reconocimiento de los directivos, profesores, estudiantes y personal administrativo sobre la eficacia de los sistemas de información académica y de los mecanismos de comunicación del programa.
- Existe un buen porcentaje de profesores, administrativos y estudiantes que confirman el acceso con calidad a los sistemas de comunicación e información mediados por las TIC.

Aspectos a mejorar

- Existe dificultad para acceder a los sistemas de información mediante la red inalámbrica dentro de la planta física de la universidad debido a un ancho de banda insuficiente.

Fuente: Comité de Autoevaluación Programa de Nutrición Y Dietética

VALORACIÓN, CARACTERÍSTICA No. 34 (2012) VS CARACTERÍSTICA No. 34 (2018)					
2012			2018		
Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento	Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento
4.01	80.2%	Se cumple en alto grado.	4.7	94%	Se cumple plenamente

Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, análisis de Características de Factores de Autoevaluación 2018

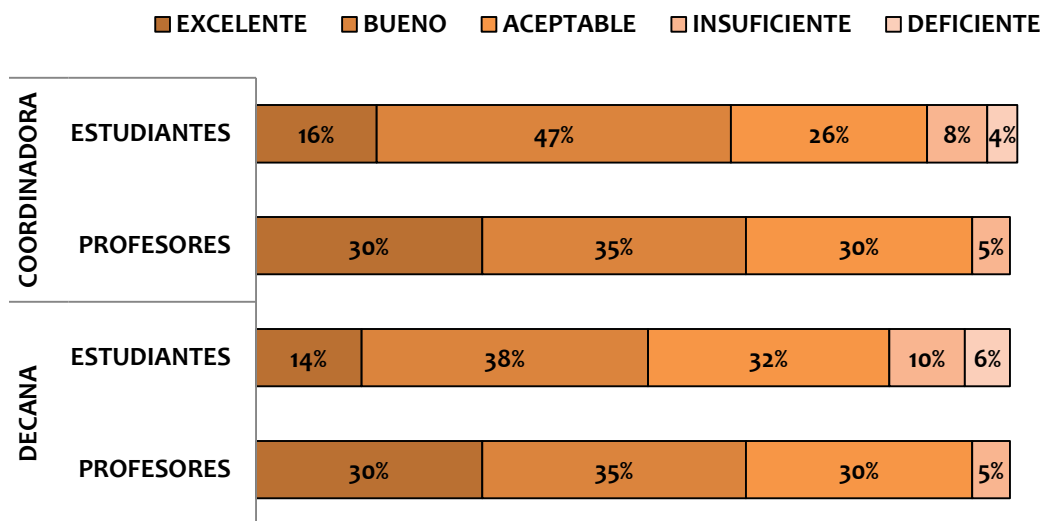
8.3. CARACTERÍSTICA No. 35. DIRECCIÓN DEL PROGRAMA

Con el fin de salvaguardar la institucionalidad establecida por el Ministerio de Educación Nacional, la Universidad ha adoptado el esquema de Proyecto Educativo Institucional, el cual cuenta con los requerimientos necesarios para el debido cumplimiento de la visión, misión, principios y objetivos, entre otros, estos aspectos trascendentales propician el normal desarrollo de sus actividades académico-administrativas.

Uno de los mecanismos implementados por la Universidad para verificar la percepción de la comunidad, es la encuesta, a través de la cual se divisan las acciones tomadas por los directivos, es decir, se aprecia que las decisiones aporten al desarrollo de la Facultad, reflejo de ello, es la opinión de profesores y estudiantes adscritos al programa. A continuación, se observa el resultado de la orientación académica que imparten los directivos y el liderazgo que ejercen:



Grafica 70. Orientación académica que imparten los directivos del mismo y sobre el liderazgo que ejercen



Fuente: Encuestas de Apreciación Docentes y Estudiantes Proceso de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, Factor 8 Característica No. 35, 2017

A continuación, se observa el resultado de la orientación académica que imparten los directivos y el liderazgo que ejercen, donde el 46% los estudiantes y profesores calificaron a la coordinadora del programa de manera excelente, el 81% tiene una percepción buena, el 69% aceptable e insuficiente y el 4% de los estudiantes tiene una percepción deficiente.

Por otro lado, los profesores y estudiantes consideran a la decana excelente con un 44%, el 73% que es buena, aceptable e insuficiente con un 77% y los estudiantes opinaron con un 6% deficiente.

Entre los documentos institucionales que establecen políticas que orientan los lineamientos y gestión del Programa, se cuenta con el Plan Estratégico Institucional (PEI), (Anexo 8.14.), realizado de manera colectiva y participativa de la comunidad académica, el Estado y las empresas, con el objetivo de continuar evolucionando en la educación, y está basado en las necesidades imprescindibles para lograrlo. A su vez, se encuentra enlazado con el Plan de Acción adoptado y actualizado para orientar y ejecutar el Plan de Desarrollo de la Universidad y el Programa; estas se apropian en el Proyecto Educativo de Programa (P.E.P), (Anexo 8.15.).

Por otro lado, los procesos estratégicos, misionales y de apoyo institucionales permiten implementar acciones en el Programa, articuladas con la política institucional para lograr el cumplimiento de objetivos desde la dirección, coordinación y comités misionales, posibilitando la obtención de buenos resultados conforme a las metas académico-administrativas formuladas en el plan de acción. Estos procesos son dirigidos por la decanatura mediante un trabajo conjunto con la coordinación del Programa y los Comités Misionales, como se presenta a continuación:



Tabla 142 Personal a cargo de las actividades administrativas de la Facultad

PERSONAL A CARGO DE LA ADMINISTRACIÓN DEL PROGRAMA			
CARGO	NOMBRE	FORMACIÓN	EXPERIENCIA
Decana	Esperanza Flórez Fernández	Magister	Administrativa más de 6 años
Coordinadora de programa	Mirtha Valdés Altamar	Magister	Administrativa más de 2 años
Profesional universitario	Linda Lucía Villa Duque	Pregrado	Administrativa más de 1 año
Profesional universitario	Carlos Valbuena Ramos	Magister	Administrativa más de 2 años
Técnico profesional	Horacio Guerrero López	Especialización	Administrativa más de 18 años
Coordinadora de autoevaluación	Liliana Morales Canedo	Magister	Administrativa más de 15 años
Coordinadora misional de Investigación	Paula Pérez Espitia	Doctora	Administrativa más de 1 año
Coordinadora misional de Bienestar Universitario	Margarita Fernández Alean	Magister	Administrativa más de 3 años
Coordinadora misional de Extensión y Proyección social	Aleida Parra Castillo	Magister	Administrativa más de 7 años
Coordinadora misional Curricular	Mirtha Valdés Altamar	Magister	Administrativa más de 1 año

Fuente: Programa de Nutrición y Dietética, 2018.

La comunidad académica participa en la gestión del Programa a través de las reuniones de Consejos de Facultad, las cuales son convocadas por la decanatura o la coordinación del programa.

El Consejo de Facultad es el máximo órgano de dirección, gobierno y control de la Facultad y está integrado por:

- a) La Decana, quien lo presidirá

- b) Un (1) profesor (principal y suplente) adscrito a la planta docente de su respectiva Facultad, preferiblemente acreditado como investigador, elegido por los profesores para un período de dos (2) años.
- c) Un (1) estudiante (principal y suplente) de la Facultad matriculado financiera y académicamente y con un promedio igual o superior a 4.0 (cuatro puntos cero), elegidos por los estudiantes, para un período de dos (2) años.
- d) Un (1) egresado graduado (principal y suplente), elegido por los egresados de la Facultad respectiva para un periodo de dos (2) años.
- e) Un (1) representante de los coordinadores de programa de la
- f) Facultad.
- g) Dos (2) representantes de los coordinadores de los grupos de Investigaciones, previamente elegidos por los grupos de investigación reconocidos institucionalmente adscritos a la Facultad.

En esta instancia se planifican las diferentes acciones a realizar en el semestre, además del trazo de políticas académicas acordes a la Universidad, solución de problemas académicos, impulso y apoyo a los programas de investigación y extensión de posgrados y demás indispensables para las disposiciones legales, estatutarias y reglamentarias. Dentro de la gestión del Programa cada profesor elabora el plan de trabajo académico (PTA), al principio de cada semestre con el objeto de mantener las directrices planteadas. Por otro lado, la coordinación del programa cuenta con el acompañamiento de las coordinaciones misionales que lideran los diferentes procesos en los comités de Bienestar, Investigación, Curricular y Extensión. Estos comités son dirigidos por el Decano de la Facultad y coordinados por un Docente. El docente con funciones de coordinador del Programa participa como miembro de cada Comité. Según lo establecido en los Estatutos de Investigación, Extensión y Proyección Social y Bienestar; son designados por el Decano y tienen interlocución con las vicerrectorías, la coordinación es rotativa y el tiempo dedicado hace parte de la asignación académica del docente, están conformados de la siguiente manera:

Tabla 143 Personal a cargo de las actividades académico administrativas

COMITÉ	COORDINADOR	INTEGRANTES
CURRICULAR	Mirtha Valdés A	Sandra Gómez
		Liliana Morales
		Margarita Fernández
BIENESTAR UNIVERSITARIO	Margarita Fernández	Regina Chaves
		Blanca Jassim
		Sandra Gómez
		Jesika Royero

COMITÉ	COORDINADOR	INTEGRANTES
EXTENSIÓN Y PROYECCIÓN SOCIAL	Aleyda Parra C.	Liliana Morales
		Blanca Jassim
		Inés Morales
INVESTIGACIÓN	Paula Pérez	Sandra Gómez
		Liliana Morales
		Jesika Royero
AUTOEVALUACIÓN	Liliana Morales	Liliana Morales

Fuente: Programa de Nutrición y Dietética, 2018.

Tabla 144 Resumen calificación característica No. 35

PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	GRADO DE CUMPLIMIENTO
2,08%	4,3	86%	Se cumple en alto grado
<p>Fortalezas:</p> <ul style="list-style-type: none"> El Programa cuenta con un Plan Estratégico e Informes de gestión. La institución cuenta con el SIG que define los procesos y procedimientos para la gestión del Programa. Los mecanismos de participación incluyen el Consejo de Facultad, los Comités Misionales y el sistema de PQR. <p>Aspectos a mejorar:</p> <ul style="list-style-type: none"> Si bien se cuenta con informes de gestión del programa estos deben ser debidamente divulgados al personal administrativo, docentes y Estudiantes. 			

VALORACIÓN, CARACTERÍSTICA No. 35 (2012) VS CARACTERÍSTICA No. 35 (2018)					
2012			2018		
Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento	Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento
4.02	80%	Se cumple en alto grado.	4.3	86%	Se cumple en alto grado

Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, análisis de Características de Factores de Autoevaluación 2018

VALORACIÓN INTEGRAL DEL FACTOR 8.

El Estatuto General, muestra la correspondencia entre la organización, administración y gestión del Programa, y los fines de la docencia, la investigación, y la extensión y proyección social. La Universidad cuenta con el Comité General de Autoevaluación Institucional y Acreditación. Se tiene un Sistema Integrado de Gestión de la Calidad. Se obtuvo certificación de ICONTEC en las normas ISO 9001:2008 y NTC GP 1000:2009. Se implementó el SIG de la Universidad que enmarca a los procesos del programa; además, se cuenta con una oficina central de PQR, que atiende los asuntos no conformes de la prestación del servicio de los programas académicos de la Universidad. Sin embargo, se debe trabajar en aumentar la participación efectiva de la comunidad en los procesos de mejoramiento continuo del programa.

El Programa tiene un personal docente cualificado, lo cual se evidencia en los profesores de planta (Tiempo Completo (TC) y Tiempo Completo Ocasional (TCO)) que tienen formación de maestría y doctorado. Con respecto a los docentes catedrático, sobresale la formación de especialistas, siguiéndole los que cuentan con título de maestría. Se dispone de una coordinadora de Programa y personal de apoyo; los cuales tienen claridad en sus funciones en articulación con sus tareas y objetivos del Programa.

Asimismo, se reciben e-mails suministrados por la universidad, página web institucional con información actualizada constantemente, unidad de pbx, fax, sistemas de intranet. Además, con sistemas complementarios virtuales como SICVI, entre otros. Por otro lado hay un buen reconocimiento de los directivos, profesores, estudiantes y personal administrativo sobre la eficacia de los sistemas de información académica y de los mecanismos de comunicación del programa. Sin embargo, se debe ampliar la cobertura del internet en todo el campus.

Existe una buena apreciación de profesores adscritos al Programa sobre la orientación académica que imparten los directivos del mismo y sobre el liderazgo que ejercen. Cabe mencionar que los lineamientos de política del Programa están contemplados en el PEP. Se coincide en que es importante revisar la estructura orgánica de la Institución; con el fin de crear cargos administrativos de gran importancia para la gestión de los programas: coordinador del programa y las funciones misionales de extensión y proyección social, investigación, curricular y bienestar.

Tabla 145 Resumen valoración factor organización, administración y gestión

CARACTERÍSTICAS DEL FACTOR	PONDERACIONES	PROMEDIO CARACTERÍSTICA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	VALORACIÓN DE DESEMPEÑO
----------------------------	---------------	----------------------------	-------------------------------	----------------------------

Integralidad del currículo	2.01%	4.6	92%	Se cumple plenamente
Organización, administración y gestión del programa	1.91%	4.7	94%	Se cumple plenamente
Dirección del programa	2.08%	4.3	86%	Se cumple en alto grado
PONDERACION FACTOR 8	6%	4.53	90.6%	Se cumple plenamente.

Fuente: Comité de Autoevaluación Programa de Nutrición Y Dietética

Acciones de Mejora:

- Existe dificultad para acceder a los sistemas de información mediante la red inalámbrica dentro de la planta física de la universidad debido a un ancho de banda insuficiente.
- Si bien se cuenta con informes de gestión del programa estos deben ser debidamente divulgados al personal administrativo, docentes y Estudiantes.

9. FACTOR 9. FACTOR IMPACTO DE LOS EGRESADOS EN EL MEDIO

9.1. CARACTERÍSTICA N° 36. SEGUIMIENTO DE LOS EGRESADOS

El Estatuto General de la Universidad, adoptado mediante Acuerdo Superior 004 de 15 de febrero de 2007 (Anexo 9.1), expresa en su Artículo 9, Principios Generales, literal d, Extensión y Proyección Social, que sus egresados, son “la expresión viva y actuante de la Universidad en la sociedad, donde juegan un papel central”.

De igual manera la Estructura Orgánica de la Universidad, establecida en el Acuerdo Superior 002 de 12 de febrero de 2007 en su Artículo 1°, definió el Organigrama General de la Universidad (Anexo 9.2.), en el que incluye a la Oficina de Egresados como dependencia adscrita a la Rectoría; encargada de proponer políticas que definan la relación de la Institución con sus egresados, promover la prestación de servicios dirigidos a estimular la incorporación de estos al trabajo, fortalecer los canales de comunicación con ellos para apoyar el desarrollo institucional y fomentar procesos de cooperación mutua.

Además, el Proyecto Educativo Institucional de la Universidad del Atlántico (PEI), adoptado mediante Acuerdo Superior No. 000015 de 7 de octubre de 2010(Anexo 9.3.), en el numeral 11.5, egresados expresa que **“una estrecha relación con el entorno, debe estar mediada por vínculos consolidados con los egresados, pues ellos constituyen el nexo natural y genuino de la Universidad con la sociedad. Desde luego, la relación Universidad-Egresados requiere beneficios recíprocos, pero también responsabilidades en ambos sentidos”**.

Asimismo, el Plan Estratégico Institucional 2009-2019 de la Universidad del Atlántico, adoptado a través del Acuerdo Superior No. 000014 de 7 de octubre de 2010 (Anexo 9.4.), en su Línea estratégica 3: Relaciones Universidad y Sociedad (Anexo 9.5.), vinculación con el entorno, determina que la proyección social y la extensión en la Universidad se dan en el marco del diálogo intercultural, la sostenibilidad ambiental, los aprendizajes recíprocos y la transferencia y aplicación de los resultados de la investigación científico-tecnológica, artística y cultural; lo que fundamenta la capacidad institucional de la Universidad para relacionarse con el Estado, las empresas y la sociedad, en el ámbito regional, nacional e internacional. El motor dos, de esta Línea: Vinculación con los Egresados, propone consolidar al año 2019 una red conformada por el 80% de los egresados que se vinculen con la Universidad en programas de postgrado y de educación continua, y a grupos de investigación, spin-offs, start-up. Para ello, se hizo necesario establecer una política de egresados en la Universidad, que le permitiera propender por la interacción continua con sus graduados; en este sentido, el Consejo Superior a través del Acuerdo Superior No. 000008 de 4 de octubre de 2012 (Anexo 9.6) creó la Política de Egresados articulada a los lineamientos institucionales del PEI, Plan Estratégico Institucional y Estatuto General de la Universidad del Atlántico. Todo ello contempla la normatividad que estructura el marco legal de la relación del egresado con la institución como se muestra en la siguiente ilustración.

Ilustración 6 Marco legal de la relación del egresado con la Universidad del Atlántico



Fuente: Elaboración propia, datos tomados página web de la Universidad. <https://www.uniatlantico.edu.co/uatlantico>

Con relación a la función misional de extensión y la proyección social, esta se aborda en el marco del diálogo intercultural, la sostenibilidad ambiental, los aprendizajes recíprocos y la transferencia y aplicación de los resultados de la investigación científico-tecnológica, artística y

cultural, lo que fundamenta la capacidad institucional de la Universidad para relacionarse con el Estado, las empresas y la sociedad, en el ámbito regional, nacional e internacional.

Todas estas actividades permiten a la Universidad vincularlos a las discusiones institucionales, como lo es, de hecho, el espacio que se ha reconocido en los órganos de dirección y gobierno: Consejo Superior Universitario y los Consejos de Facultad; en los cuales los egresados ejercen participación activa y determinante en la vida institucional.

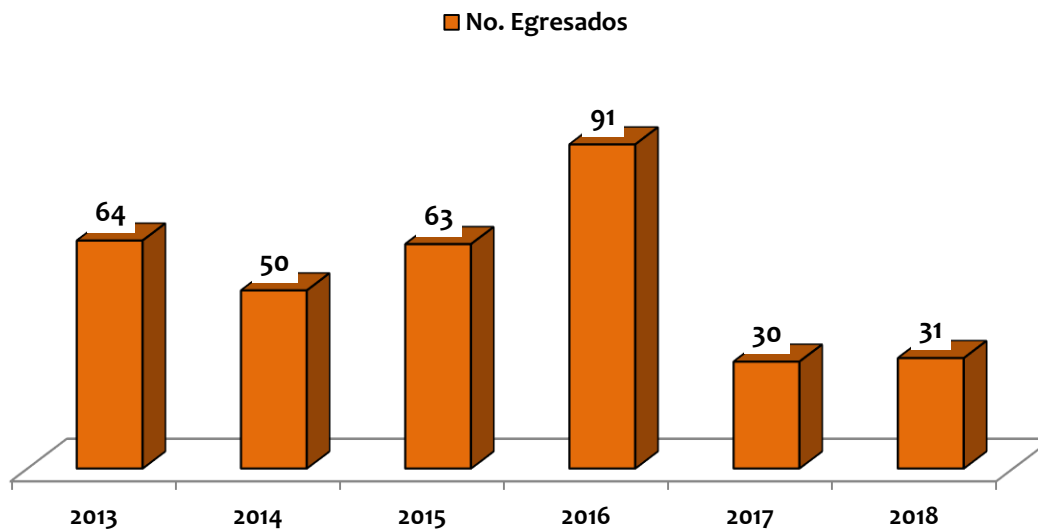
Posteriormente, se generaron otros acuerdos y resoluciones relacionados con la tarea de la oficina y con su política, tales como el apoyo durante la inserción al mercado laboral a través de la prestación del servicio del portal de empleo, la política de tratamiento de datos personales, la creación de la Semana de Egresados y el Comité de Egresados, como se muestra en la gráfica 146.

En este sentido la Oficina de Egresados, ha venido realizando actualización de datos de los egresados y estudios de seguimiento a través de diferentes fuentes de información que incluyen: Encuestas a través de la plataforma SEO, actualización de información durante el desarrollo de eventos académicos, culturales y electorales, Observatorio Laboral para la Educación (OLE), Portal de Empleo de la Universidad del Atlántico, Bases de datos del Departamento de Admisiones y Registro Académico, Bases de datos de la Secretara de Educación Departamental, Registros de archivos de las facultades, Redes Social.

Dentro de los protocolos de recolección de información de los egresados, el Programa Nutrición y Dietética tiene como requisito de graduación el diligenciamiento de una encuesta, con información pertinente a lo que corresponde a la encuesta en el año cero, así mismo, esta oficina canaliza las encuestas de actualización de información que se dan en encuentros y actividades realizadas por el Programa. Otra estrategia que utiliza el Programa para el seguimiento de sus egresados, es el uso de redes sociales, pagina web, correos electrónicos, canales de atención presencial y demás. Donde se logra identificar áreas de trabajo, estudios, experiencia, lugar de residencia, entre otros.

En este orden de ideas el Programa de Nutrición y Dietética de la Universidad del Atlántico tiene registro de 2180 Nutricionistas Dietistas desde el año 1970 hasta agosto 2018. A continuación, se muestran las cifras de egresados de los últimos 5 años.

Grafica 71. Egresados del Programa de Nutrición y Dietética de la Universidad del Atlántico, periodo (2013-2 – 2018-2)



Fuente: Base de datos de Egresados graduados del Programa de Nutrición y Dietética, actualizada a agosto 2018

El Programa de Nutrición y Dietética cuenta con registros en medio digital, en un archivo Excel, de todos sus egresados graduados, donde se encuentran los nombres de los 2180 nutricionistas dietistas ordenados por número de título y fecha de graduación (Anexo 9.7.), Listado de Egresados 1970 a 2018.

En los últimos cinco años la Oficina de Egresados ha realizado dos estudios de seguimiento general a egresados que incluyeron una muestra de egresados del programa. El primer *Estudio de Seguimiento a Egresados Graduados de la Universidad del Atlántico, 2015* se realizó en noviembre de 2016 mediante la aplicación de una encuesta “online” a través de la plataforma SEO y el Segundo Estudio de Seguimiento de Egresados desde año 2013 a año 2017 desarrollado con fecha de seguimiento de marzo 13 de 2018 mediante la aplicación de encuesta vía correo electrónico y a través de llamadas telefónicas, ambos estudios evaluaron la percepción de nivel de satisfacción respecto a la calidad de la Universidad y ejercicio profesional entre otros aspectos. (Anexo 9.8.), en la tabla siguiente se evidencia los estudios seguimiento a Egresados.

Tabla 146 Datos egresados participantes en estudios de seguimiento a egresados

Año de Egreso	EGRESADOS A NIVEL GENERAL			PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA		
	Cantidad de Egresados pregrado	Muestra	Parámetros	Cantidad de Egresados pregrado	Muestra	Parámetros
2015	2161	130	Confianza= 95%, P= 90%, E= 5%	63	10	Confianza= 75%, P= 90%, E= 10%

2013 a 2017	11486	372	Confianza= 95%, P= 50%, E= 5%	349	11	Confianza= 95%, P= 50%, E= 5%
----------------	-------	-----	-------------------------------------	-----	----	-------------------------------------

Fuente: Oficina de Egresados, 2018.

Como se puede observar, de los 2161 egresados que participaron en el seguimiento, 63 de ellos pertenecen al Programa de Nutrición y Dietética, con una muestra representativa de 10 egresados. De igual manera para el periodo 2013-2017 de los 11486 egresados a nivel general se contó con la participación de 349 egresados del programa con una muestra representativa de 11 egresados.

De acuerdo con los últimos registros mostrados como evidencia en lo que concierne al perfil de formación, en el estudio de seguimiento de 2015 el 91% de los egresados encuestados consideraron que su área de trabajo está de acuerdo con el perfil profesional del Nutricionista Dietista de la Universidad del Atlántico, este porcentaje aumentó a un 93% en el estudio seguimiento de año 2013-2017. Por otro lado, conforme a los expresados por los egresados en las encuestas aplicadas por el Departamento de Calidad de la Universidad en el año 2017, se estableció que aproximadamente el 73.9% se encontraron empleados, el 17.4% trabajaba como independiente y el 8.7% restante estaba desempleado. En la Encuesta a egresados, 2017 (Anexo 9.9.), se encuentra con mayor detalle los resultados del último estudio realizado a egresados del programa.

En cuanto a las áreas de desempeño de los egresados del Programa de Nutrición y Dietética, se obtuvo los siguientes resultados. En donde se puede apreciar que la mayor concentración laboral se encuentra en las ONG (Organización No Gubernamentales) con el 30.43%.

Tabla 147 Áreas de desempeño de los egresados del Programa de Nutrición y Dietética de la Universidad del Atlántico

ÁREAS	PORCENTAJE (%)
Asesorías Científico-técnicas	4.35
Docencia en educación superior	4.35
Corporaciones Autónomas	8.7
ONG	30.43
Otros	39.13
Consultorías personales	4.35
No mostrado	8.7
Total	100,0

Fuente: Encuesta aplicados a Egresados, 2017

De acuerdo con la indagación realizada en la misma encuesta a los egresados sobre la calidad de la formación recibida en diferentes ámbitos, se encuentran que el 61% del total de los encuestados manifestaron estar completamente satisfecho y el 39% restante medianamente satisfecho de forma general con la formación recibida. Al indagar sobre aspectos puntuales de la formación se definió lo siguiente: el 91.3% de los egresados encuestados, tiene una apreciación

positiva frente a la formación recibida en el componente disciplinar de la carrera, de la expresión oral y escrita y de las habilidades sociales e interpersonales; con respecto a la capacidad de liderazgo y dirección el 73,9% tiene una apreciación positiva. Con relación al desarrollo de lengua extranjera el 17.39% tiene apreciaciones positivas, el emprendimiento y desarrollo empresarial se ubica con el 69.56% de apreciaciones positivas y finalmente las competencias ciudadanas y trabajo comunitario contó con una apreciación positiva del 82.61%. (Anexo 9.9.), Encuesta a egresados, 2017.

Indagando sobre los elementos anteriores a los empleadores, se encuentra que el 100% de ellos tienen una apreciación positiva en las habilidades sociales e interpersonales, en la habilidad de comunicación oral y escrita y en la capacidad de dirigir y liderar. Así mismo, el 100% aproximadamente de los empleadores encuestados tienen una percepción positiva en relación al desempeño de las competencias específicas. El 94% positiva las habilidades para el emprendimiento y el desarrollo empresarial. Por otro lado, el grado de favorabilidad para las competencias ciudadanas y trabajo comunitario es del 94% y de las competencias en lengua extranjera es del 50%. (Anexo 9.10.), Encuesta a empleadores.

Por otra parte, en cuanto a la apreciación de los egresados sobre el aporte que ha hecho el Programa al cumplimiento de su proyecto de vida en diferentes ámbitos, el 82.60% consideró que el programa favoreció la consecución de sus metas personales, en un segundo plano están el desarrollo intelectual con el 73.91%, como también el facilitar las condiciones para el desarrollo personal con el 78.26% y en un tercer lugar se encuentran el reconocimiento de sus debilidades y fortalezas con el 82.60% y el mejoramiento de rasgos de su personalidad con un 73.91%.

Por su parte, la Oficina de Egresados constantemente está monitoreando los resultados del Observatorio Laboral de la Educación (OLE), donde se identifica que en los años 2012 a 2016, una alta tasa promedio de egresados cotizantes de 98,7%, alcanzando el 100% en el periodo 2012 a 2015, y un 95% en 2016. Igualmente se observa que tienen un ingreso promedio de \$1.246.397, en Colombia como zona geográfica laboral. Asimismo, según encuestas aplicadas a los egresados se identifica una tasa de ocupación del 91.3% de los encuestados que manifiesta estar laborando, como se evidencia en la siguiente tabla.

Tabla 148 Ingreso y tasa de cotizantes por nivel de formación por año de los graduados del Programa

INSTITUCIÓN	AÑO	GRADUADOS	GRADUADOS QUE COTIZAN	TASA DE COTIZANTES	INGRESO
UNIVERSIDAD DEL ATLANTICO	2012	6	6	100,0 %	\$ 1.076.667
	2013	33	33	100,0 %	\$ 1.402.450
	2015	38	38	100,0 %	\$ 818.681
	2016	20	19	95,0 %	\$ 1.687.788
	PROM	24	24	98.7%	\$ 1.246.397

Fuente: Observatorio Laboral para la Educación. OLE, 2018

Por otra parte, el Programa cuenta con estrategias para hacerle seguimiento a los egresados y mantener un contacto que facilita la interacción continua con cada uno de ellos. Estas estrategias de resumen en la tabla 149.

Tabla 149 Estrategias y acciones para promover el vínculo con los egresados en el Programa de Nutrición y Dietética

ESTRATEGIAS	ACCIONES	VÍNCULO	FRECUENCIA	RESPONSABLE
Encuentros con los egresados.	La Oficina de Egresados tramita y entrega en forma gratuita la carnetización.	La oficina de Egresados aplica encuestas a los Egresados de forma física y virtual	BiAnual	Oficina de Egresados/ Programa
Participación de los graduados en los consejos y, comités de la Universidad	Invitación formal para participar en las actividades de participación en los Consejos Superior, Académico y de Facultad	Publicaciones en medios de amplia divulgación. A través de la página web de la universidad	Periódico	Oficina de Egresados/ Programa
Participación de los egresados como jurados o directores de trabajos de grado	Invitación del Subcomité de Investigación Formativa para que participen como evaluadores o directores de trabajos de grado	Formatos institucionales para comunicar designación	Semestral	Programa
Participación de los egresados en los seminarios de inducción de prácticas profesionales y/o jornadas académicas	Invitación a los egresados para que socialicen su experiencia académica como estudiantes del programa y su experiencia profesional en diferentes áreas.	Publicación y reconocimiento en redes sociales	Semestral	Programa

Fuente: Coordinación de Programa de Nutrición y Dietética, 2018

Adicional a lo anterior, el Programa de Nutrición y Dietética, es coherente con las estrategias trazadas, con lo que pretende fortalecer estos vínculos, motivando la participación de los egresados en los comités creados institucionalmente y en todas aquellas actividades que permitan aprender de sus experiencias; con el propósito de obtener su retroalimentación en el diseño y la actualización del plan curricular. Actualmente se está diseñando un estudio de seguimiento específico a egresados del programa, en conjunto con la Oficina de Egresados.

Igualmente, el Programa de Nutrición y Dietética reconoce la importancia de la apreciación de los egresados acerca de la calidad académica brindada, por lo cual obtiene sus opiniones acerca de cursos que consideran desarrollar para cursos de extensión, esto se obtiene mediante la información recolectada a través de encuestas aplicadas en los encuentros periódicos con los egresados. Además, el Programa valora la importancia de los egresados en el proceso formativo

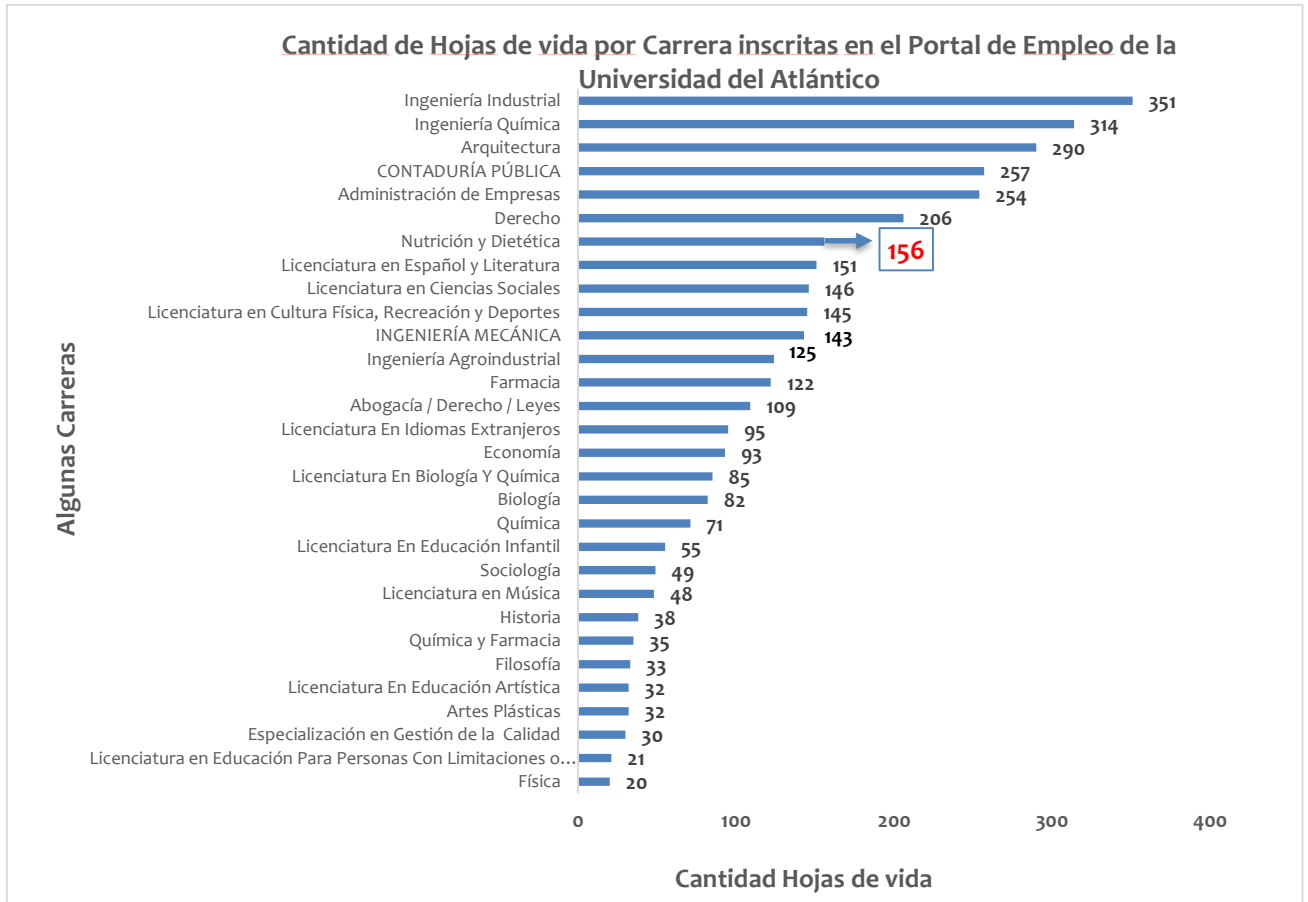
de los futuros estudiantes, como elemento esencial en el desarrollo y actualización del Plan Curricular. Las apreciaciones de los egresados, son consideradas por la Facultad, y a través del Comité Curricular diseña los cursos electivos pertinentes para el proceso de formación de los estudiantes activos.

Al final del proceso de formación la Institución a través de la Vicerrectoría de Bienestar Universitario, dicta talleres para facilitar la inserción laboral, como: el diseño de la hoja de vida, estrategias para realizar entrevistas efectivas y pruebas psicotécnicas. Asimismo, la participación de los estudiantes en prácticas profesionales, les permiten desarrollar competencias para facilitar su inserción al mercado laboral.

A su vez, la Oficina de Egresados desarrolla el Programa de Intermediación Laboral (PIL) con licencia del Ministerio de Trabajo, la cual es expedida por la Unidad Especial del Servicio Público de Empleo (Anexo 9.11.), Res 248 Aprob. Min Trabajo Portal de Empleo UNIATLANTICO, y llevado a cabo a través del Portal de Empleo de la Universidad del Atlántico (<http://tutrabajo.uniatlantico.edu.co>). Los servicios que presta esta plataforma, a los oferentes de trabajo (egresados) y a los demandantes de empleo (empleadores), se encuentra regulado de conformidad a lo dispuesto en el Artículo 8 del decreto 722 de 2013, y expuesto en el Reglamento del Portal de Empleo (Anexo 9.12.). Resolución No. 000569 del 31 de marzo de 2016.

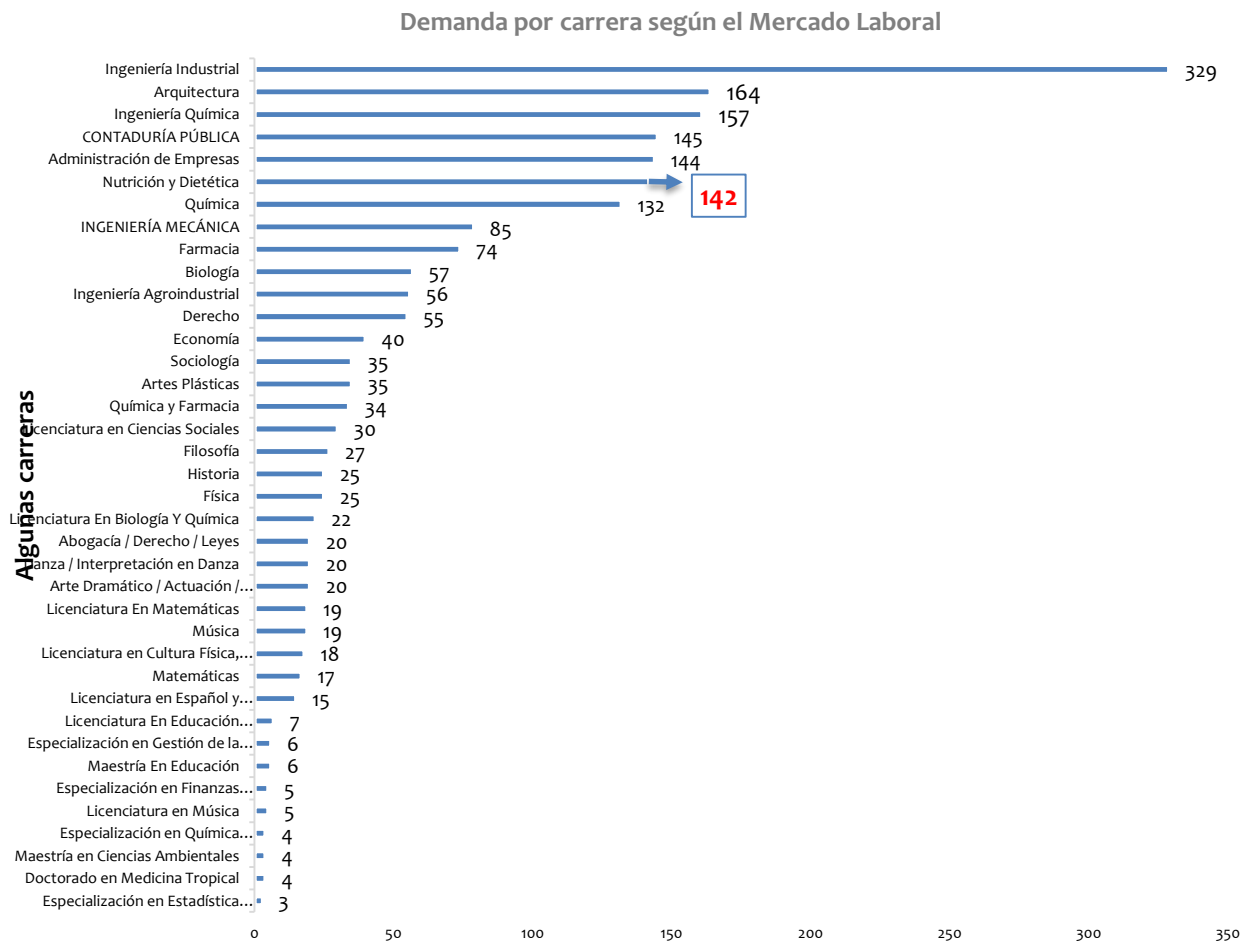
De acuerdo a las estadísticas del programa de intermediación laboral, existen 156 hojas de vida del Programa de Nutrición y Dietética registradas en el Portal de Empleo de la Universidad del Atlántico, y a la vez el programa posee 142 ofertas laborales en el mismo portal de empleo, equivalente al 7.08% de las ofertas publicadas por las empresas que se encuentran dentro del Portal mencionado, en la siguiente grafica se brinda un mayor detalle de lo mencionado.

Grafica 72. Cantidad de hojas de vida inscritas en el portal de empleo de la Universidad del Atlántico



Fuente: Datos tomados del Portal de empleo Uniatlantico. Julio 2018

Grafica 73. Demanda por carrera según el mercado laboral



Fuente: Datos tomados del Portal de empleo Uniatlantico. Julio 2018

Finalmente, según las últimas cifras arrojadas por el Portal de Empleo, en los departamentos de Atlántico, Magdalena y Bolívar se centra el mayor porcentaje de las demandas laborales registradas por las empresas en el Portal, cuyas cifras son el resultado de la cantidad de ofertas laborales que existen desde sus inicios en el año 2012.

Tabla 150 Resumen Calificación Característica No. 36

PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	GRADO DE CUMPLIMIENTO
3,28%	4.2	84%	Se cumple en alto grado
<p>Fortalezas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Los Egresados del programa están articulados a los procesos curriculares e investigativos en la medida en que participan como directores o evaluadores de trabajo de grado. ➤ Según la información arrojada por el Observatorio Laboral de la Educación se identifica una alta tasa de egresados cotizantes, alcanzando el 100% en el periodo 2012 a 2015, y un 95% en 2016. Así mismo, según encuestas aplicadas a los egresados se identifica una tasa de ocupación del 91.3% de los encuestados manifiesta estar laborando. ➤ Los egresados se encuentran satisfechos con la formación recibida, la cual en términos generales tiene una concentración del 100% en los aspectos positivos. ➤ La participación de estudiantes en prácticas profesionales y talleres de inserción a la vida laboral realizados por la Vicerrectoría de Bienestar. 			
<p>Aspectos a mejorar:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Poca percepción por parte de los egresados y los empleadores en las competencias relacionadas con el nivel de proficiencia en una lengua extranjera. ➤ Se requiere fortalecer las estrategias de seguimiento a los egresados desde el Programa Académico 			

Fuente: Comité de Autoevaluación Programa de Nutrición Y Dietética

VALORACIÓN, CARACTERÍSTICA No. 38 (2012) VS CARACTERÍSTICA No. 36 (2018)					
2012			2018		
Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento	Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento
3.9	78%	Se cumple en alto grado.	4.2	84%	Se cumple en alto grado

Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, análisis de Características de Factores de Autoevaluación 2018

9.2. CARACTERÍSTICA No. 37. IMPACTO DE LOS EGRESADOS EN EL MEDIO SOCIAL Y ACADÉMICO

Como se ha demostrado desde el primer factor, la pertinencia del Programa en el medio se verifica, no solamente por la tasa de ocupación arrojada por los estudios del Observatorio Laboral de la Educación (OLE), sino también, por la información recolectada por el sondeo de opinión realizado con los egresados en el 2017, que mostraron altos índices de ocupación, reportándose que aproximadamente el 73.9% se encuentran empleados, el 17.4% trabaja como independiente y el 8.7% restante está desempleado.



En esta misma encuesta, los egresados manifestaron que se encuentran asociados en diferentes formas. El 30.44% están vinculados a Asociaciones o Colegios Profesionales, el 4,35% tienen vínculos con economías solidarias, cooperativas o financieras, asimismo un 4.35% expresaron estar vinculados a agremiaciones tecnológicas, técnicas o artísticas. Por su parte, un 13.04% manifestó estar vinculados a comunidades académicas o científicas y por último un 8.7 % a asociaciones productivas o gremios. Es importante destacar que la Facultad de Nutrición y Dietética y la Oficina de Egresados han apoyado a los egresados del Programa en análisis, en la iniciativa de conformación de la Asociación de Nutricionista Dietista egresados de la Universidad del Atlántico cuya fundación fue acordada el 31 de mayo de 2018, que actualmente se encuentra en proceso de construcción de sus estatutos para la conformación legal.

Cabe anotar, que el Programa de Nutrición y Dietética y la Oficina de Egresados, exaltan la labor de nuestros egresados destacados por su desempeño laboral o profesional mediante el otorgamiento de reconocimientos particularmente en eventos de conmemoración del DÍA del Nutricionista Dietista

Por otro lado, el 100% de los empleadores manifiestan tener altos niveles de satisfacción frente a las competencias específicas. Asimismo, resaltan las habilidades de liderazgo, la capacidad de iniciativa, trabajo en equipo, la comunicación y negociación y mediación (Anexo 9.10.), Encuesta a empleadores.

Tabla 151 Resumen calificación característica No. 37

PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	GRADO DE CUMPLIMIENTO
3,72%	4,2	84%	Se cumple en alto grado
<p>Fortalezas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Se ha incrementado la participación de los egresados en diferentes comunidades como agremiaciones, colegios profesionales y demás comunidades académicas. ➤ La alta tasa de ocupación de los egresados se complementa con la percepción positiva que tienen los empleadores de la calidad del egresado, el cual llega a cubrir el 100% de la población encuestada. 			
<p>Aspectos a mejorar:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pocas estrategias que permitan la interacción constante con los empleadores. ➤ No se cuenta con un estudio de pertinencia e impacto de los egresados en el medio 			

Fuente: Comité de Autoevaluación Programa de Nutrición Y Dietética

VALORACIÓN, CARACTERÍSTICA No. 39 (2012) VS CARACTERÍSTICA No. 36 (2018)					
2012			2018		
Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento	Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento
3.9	78%	Se cumple en alto grado.	4.2	84%	Se cumple en alto grado

Fuente: Comité de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, análisis de Características de Factores de Autoevaluación 2018

JUICIO DE VALOR FACTOR 9

Después de haber analizado cada una de las características que componen el factor se pueden identificar las siguientes fortalezas:

- El Programa cuenta con estrategias concretas para vincular al egresado a los procesos curriculares e investigativos, el primero a partir de su participación en los comités de decisión como Consejo de Facultad y Comité Curricular; el segundo ligado a la participación que tienen los egresados en la dirección y evaluación de proyectos de grado de acuerdo con su nivel de formación y experiencia.
- Se cuentan con canales abiertos para realizar el seguimiento a egresados como lo es el Observatorio Laboral de la Educación, las encuestas realizadas por la Oficina de Egresado, los encuentros de egresados y las redes sociales como Facebook.
- Las prácticas profesionales de los estudiantes en las áreas de Nutrición Pública, Clínica y Administrativa se constituyen en una herramienta para preparar al estudiante en su inserción al mercado laboral.
- Se realizan ajustes al plan de estudios de acuerdo a los requerimientos del programa, los cuales son abordados a través de los cursos electivos.
- Se mantiene una alta consistencia entre la opinión de los egresados y empleadores en relación a la calidad de la formación del estudiante, el cual incluye una concentración del 100% entre las calificaciones positivas de los empleadores y aproximadamente el 93% por parte de los egresados.
- Sigue manteniéndose la relación directa entre el área de desempeño laboral de los egresados y el perfil profesional del nutricionista dietista de la Universidad del Atlántico, según la información reportada por el instrumento de recolección de información aproximadamente el 96% de los egresados manifiestan estar laborando en campos de acción del Programa.
- Los empleadores siguen manteniendo una alta percepción del egresado de la institución, según el instrumento de medición el 100% de los empleadores tienen una apreciación positiva sobre su desempeño profesional y manifiestan tener altos niveles de satisfacción frente a las competencias específicas. Así mismo, resaltan las habilidades de liderazgo, la capacidad de iniciativa, trabajo en equipo, la comunicación y negociación y mediación.

- Se ofertan programas de postgrados como la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional, las especializaciones en Contratación e Interventoría en de Servicios de Alimentación y se está diseñando la Maestría en Nutrición Clínica con el propósito de crear ofertas de estudios avanzados que vayan de la mano con los criterios de pertinencia y requerimientos de formación de los egresados.

A continuación, se sintetiza la evaluación del Factor 9 en función de la calificación de las características respectivas, como se muestra en la tabla 152 Todas las valoraciones de los desempeños de calidad de las características se cumplen aceptablemente.

Tabla 152 Resumen valoración Factor Egresados

CARACTERÍSTICAS DEL FACTOR	PONDERACIONES	PROMEDIO CARACTERÍSTICA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	VALORACIÓN DE DESEMPEÑO
Seguimiento de los egresados.	3.28%	4.20	84%	Se cumple en alto grado
Impacto de los egresados en el medio social y académico.	3.72%	4.20	84%	Se cumple en alto grado
TOTAL FACTOR 9	7%	4.20	84%	Se cumple en alto grado

Fuente: Comité de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética

Para el plan de mejoramiento se incluye:

- Seguir trabajando por las estrategias de vinculación de los egresados en el Programa.
- Formalizar estudios de pertinencia del programa para el entorno e impacto de los egresados en el medio.
- Fortalecer la relación empresarial para mejorar la retroalimentación

10. FACTOR 10. RECURSOS FÍSICOS Y FINANCIEROS

10.1. CARACTERÍSTICA No. 38. RECURSOS FÍSICOS.

El Programa de Nutrición y Dietética, cuenta con una planta física adecuada y suficiente para el desarrollo de sus funciones sustantivas y de bienestar, que reciben uso y mantenimiento adecuado. Asimismo, la Universidad del Atlántico cuenta con cuatro sedes, dos sedes en la ciudad de Barranquilla, una sede en el municipio de Puerto Colombia y una sede en el municipio de Suán, del Departamento del Atlántico, las cuales se relacionan a continuación:

- Sede Norte (Ciudadela Universitaria). Se localiza en el kilómetro 7 de la antigua carretera que comunica la ciudad de Barranquilla con el municipio de Puerto Colombia.
- Sede Bellas Artes, localizada en la calle 68 entre carreras 53 y 54, en la ciudad de Barranquilla.
- Sede 20 de Julio (en comodato), localizada en la carrera 43, entre calles 50 y 51, en la ciudad de Barranquilla.
- Sede Suán, localizada en la calle 3 entre carreras 15 y 16, en la que se ofertan programas dentro de la estrategia estatal de regionalización de la educación superior. A continuación, se relaciona lo referente a la infraestructura física de la institución sus sedes Norte, Bellas Artes, Centro, Sur y el lote para la futura expansión de la ciudadela, cuyas áreas pueden observarse en la siguiente tabla:

Tabla 153 Infraestructura física de la Universidad Del Atlántico

SEDE	ÁREA GENERAL (m ²)	ÁREA DE CONSTRUCCIÓN (m ²)	ÁREAS LIBRES (m ²)
Norte	159.054	99.939	59.115
Bellas Artes	12.922	3.885	9.037
Sede Centro	13.517	8.403	5.114
Sede Sur	12.001	4.461	7.540
Lote Futura Expansión Ciudadela	110.000	110.000	
TOTAL	307.494	116.688	80.806

Fuente: Página web de la Universidad del Atlántico, 2017

En aras de lo anterior, el Programa de Nutrición y Dietética de la Universidad del Atlántico dispone de una planta física adecuada, ubicada en la Sede Norte, para el desarrollo de sus actividades formativas correspondientes con su modelo educativo, número de estudiantes, actividades docentes, investigativas, de proyección social, de bienestar y administrativas.

Con respecto a la Sede Ciudadela Universitaria, donde está ubicado el Programa de Nutrición y Dietética, se encuentra situada en el Corredor Universitario del área Metropolitana de Barranquilla y está enmarcada por dos vías principales de acceso: la Antigua vía al municipio de Puerto Colombia (prolongación de la Carrera 51B de Barranquilla) y la Vía al Mar (prolongación de la Carrera 46 de Barranquilla), por las cuales transita una multiplicidad de líneas de transporte público, favoreciendo el acceso a esta Sede, lo anterior se evidencia en la siguiente fotografía.

➤ **Vista Panorámica de la Ciudadela Universitaria del Atlántico**



Fuente: www.uniatlantico.edu.co, 2018.

Con relación a las aulas y espacios para el desarrollo de los cursos y demás actividades académicas y administrativas, en la Sede Norte, de la Universidad del Atlántico, se relacionan a continuación:

Tabla 154 Aulas y espacios físicos para el desarrollo de las actividades académicas y administrativas de la Universidad del Atlántico

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	ÁREA (m ²)	CAPACIDAD
Salones de pregrado	151	7.909,79	18.227
Salones de postgrados	25	1171	903
Laboratorios y talleres de arquitectura	68	7.549,79	
Salas especializadas de informática (pregrado)	16	837	447
Salas especializadas de informática (postgrados)	4	136	60
Salas especializadas de consulta virtual y semillero de biblioteca central	3	312	200
Total salas de informática	20	1.280	707
Complejo deportivo	7	45.300	12.000
Zonas de estacionamiento	5	3.500	440

Fuente: Página web de la Universidad del Atlántico, 2017

Adicional a lo anterior se relaciona la distribución de salones a nivel de pregrado y postgrado en las siguientes tablas:

Tabla 155 Uso de espacios de pregrado (sede norte)

USO DE ESPACIOS	PROPIEDAD	
	ESPACIOS	METROS ²
Aulas de clase	142	7.549,79
Laboratorios	68	4.464
Salas de tutores	6	1.008
Aulas múltiples o auditorios	41	3.766
Bibliotecas	1	4.868
Aulas virtuales o de cómputo	16	837
Oficinas	37	5.435
Espacios deportivos	7	45.300
Cafeterías	5	745
Zonas de recreación	3	982
Servicios sanitarios	31	708
Otros		83.846
Total espacios	366	162.996,79
Total metros construidos		162.996,79

Fuente: oficina de planeación, 2017.

Tabla 156 Distribución de salones de pregrado disponibles por bloques

BLOQUE	CANTIDAD DE SALONES	ÁREA (m ²)	CAPACIDAD
A	26	1.380	1.010
B	3	219	150
C	1	39	25
D	36	2,224	1.645
E	25	895	635
F	11	862	660
H	40	1.973	584
Bellas Artes	9	360	50
TOTAL 1	151	7.952	6.059

Fuente: Documento de patrimonio, 2017.

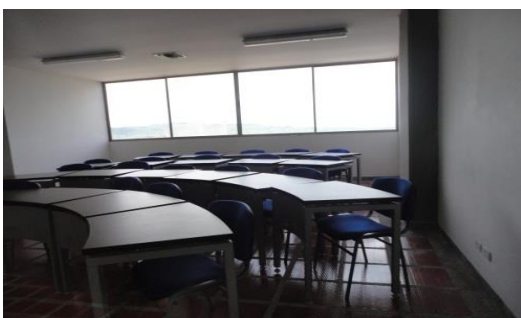
Tabla 157 Uso de salones de postgrado disponibles por bloques

BLOQUE	CANTIDAD DE SALONES	ÁREA (m ²)	CAPACIDAD
A	6	313	230
C	1	39	25
H	16	773	608

BLOQUE	CANTIDAD DE SALONES	ÁREA (m ²)	CAPACIDAD
P1 y P2	2	46	40
TOTAL	25	1149	903

Fuente: Documento de patrimonio, 2017

➤ Salones de Pregrado y de Post-Grado



Fuente: Página web de la Universidad del Atlántico, 2018.

Por otro lado, para llevar a cabo eventos académicos, culturales, de investigación y proyección social tales como: conferencias, seminarios, talleres, exposiciones, congresos entre otros, la Universidad del Atlántico cuenta con espacios adecuados para esas actividades, detallados a continuación:

Tabla 158 Salas especializadas

UBICACIÓN	CANTIDAD	NOMBRE DE LA SALA	ÁREA (M ²)	CAPACIDAD
312-313-315 B 502 G P1 - P2	6	Salas de audiovisuales	376	230
302-402-G	2	Sala para semilleros y de consulta virtual	104	70
302-G	1	Sala para semilleros y de consulta virtual	208	130
204-303-403-503 G	4	Sala de investigación	264	46
TOTAL	13		952	476

Fuente: Documento de patrimonio, 2017

Tabla 159 Auditorios y salas de conferencia

UBICACIÓN	CANTIDAD	NOMBRE DEL AUDITORIO	ÁREA (M ²)	CAPACIDAD
101 E	1	Auditorio deportes	37	24
4 D	1	Salón magdalena	251	192

UBICACIÓN	CANTIDAD	NOMBRE DEL AUDITORIO	ÁREA (M ²)	CAPACIDAD
101-201-202-301-401-501 G	6	Auditorio - conferencia y uso múltiple	303	205
109-209-309-411 H	4	Auditorio - conferencia y uso múltiple	265	198
Administrativo	1	Sala de tv.	79	60
Administrativo	1	Salón julio e. blanco	250	80
Bellas Artes	1	Teatro de bellas artes	677	280
312-313-315 b 502g p1 – p2	6	Salas de audiovisuales	376	230
302-402-g	2	Sala para semilleros y de consulta virtual	104	70
302-g	1	Sala para semilleros y de consulta virtual	208	130
204-303-403-503 g	4	Sala de investigación	264	46
TOTAL	28		2814	1515

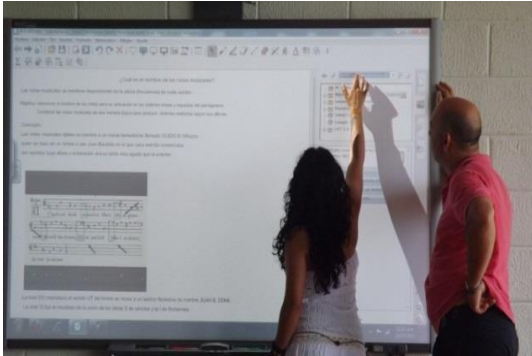
Fuente: Página web de la Universidad del Atlántico, 2017

➤ **Auditorios, salas de conferencias y salas de investigación.**



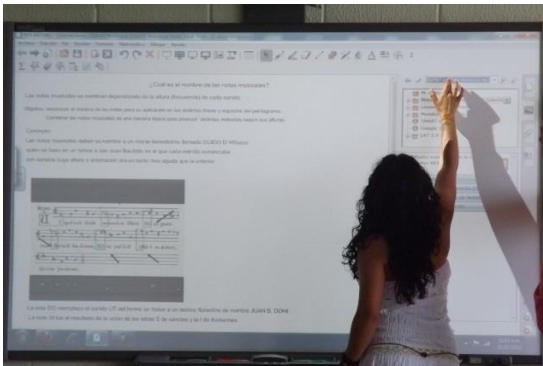
Fuente: Página web de la Universidad del Atlántico

➤ Salas de Informática



Fuente: Página web de la Universidad del Atlántico, 2018.

➤ Salas con smart board



Fuente: Página web de la Universidad del Atlántico

Asimismo, el Departamento de Bibliotecas dispone de 732 puestos de trabajo/lectura, a disposición de la comunidad académica, de los cuales, 684 corresponden a salas de lectura (incluyendo salas de consulta de recursos en línea y cubículos de lectura individual), estos se encuentran distribuidos en las diferentes salas y cubículos dispuestos en la Biblioteca Central, en el Centro de Documentación de Matemáticas y en el Centro de Documentación del Museo Antropológico.

Tabla 160 Dotación para atención de usuarios del Departamento de Bibliotecas

UTILIZACIÓN	2015		2017	
	CANT.	CAPACIDAD (USUARIOS)	CANT.	CAPACIDAD (USUARIOS)
Biblioteca Central				
Salas de lectura	5	492	9	532
Salas de consulta de recursos en línea	3	84	4	104
Cubículos de lectura individual	20	20	20	20
Cubículos de investigadores y tesis	48	48	48	48
Salones de conferencias	5	200	5	200
Sub-total	81	844	86	904
Centro de Documentación de Matemáticas				
Sala de lectura	N.A.	N.A.	1	20
Centro de Documentación del Museo Antropológico				
Sala de lectura	1	20	1	8
Total	82	864	88	932

Fuente: Biblioteca Central Universidad del Atlántico. Diciembre de 2017.

Tabla 161 Áreas de los espacios de lectura

BLOQUE	PISO	PUNTO DE ATENCIÓN	ÁREA
Bloque G	1°	Referencia - Lenguas Extranjeras	1318,36
	2°	Reserva – Tesis – Hemeroteca	981,61
	3°	Colección General	1079,91
	4°	Colección General	1079,91
	5°	Colección General	1079,91
Sub-total Biblioteca Central			5498,3
Doctorado	1°	Biblioteca del Doctorado	10,64
Bellas Artes	1°	Biblioteca de Bellas Artes	54,82
	1°	Museo Antropológico	585,18

TOTAL

6148,94

Fuente: Biblioteca, diciembre de 2017

➤ **Biblioteca Central**



Fuente: Página web de la Universidad del Atlántico, 2018.

Contribuyendo a lo anterior, en el período 2015-2017 el Departamento de Bibliotecas dispuso de cuatro nuevas salas de lectura, además de otra sala de consulta de recursos en línea, con una capacidad adicional de 60 usuarios por jornada.

Con la finalidad de formar profesionales integrales, la Universidad del Atlántico, ofrece espacios que fomentan el desarrollo físico de los estudiantes y profesores. Además, se incentiva el buen uso del tiempo libre con actividades deportivas entre las que se mencionan: ajedrez, tenis de mesa, fútbol, tenis, béisbol, natación, entre otros. Por lo tanto, la infraestructura destinada a ese fin está compuesta por un Polideportivo que comprende: una cancha de fútbol con pista atlética, una cancha de béisbol y softbol, coliseo cubierto con cancha múltiple, piscina olímpica y dos canchas de tenis, que están soportados por una infraestructura de apoyo que incluye camerinos, baños, salas de práctica de juegos con iluminación nocturna, extensas zonas verdes y zona de cafetería.

Razón por la cual la Universidad del Atlántico, para la realización de actividades deportivas y lúdicas, facilita los espacios del complejo deportivo con la finalidad de apoyar los módulos que se desarrollen en los escenarios mencionados, constituyéndose de igual forma en un espacio de encuentro estudiantil, a disposición de los estudiantes, profesores y administrativos en la realización de sus campeonatos.

Los diferentes escenarios deportivos relacionados anteriormente, están interconectados por amplias zonas de circulaciones peatonales acabadas en tablón vitrificado, escaleras enchapadas, pasamanos metálicos, amplios jardines y zonas verdes que integran el complejo deportivo, así como extensas áreas de parqueaderos para visitantes y funcionarios elaborados en concreto

reforzado con andenes en concreto y señalización para parqueaderos e iluminación ornamental para circulaciones y rampas peatonales.

A continuación, se presenta detalladamente las características que especifican a cada uno de los espacios deportivos, del complejo deportivo de la Universidad del Atlántico denominado “Unidad Deportiva Chelo de Castro”:

- **Cancha de Fútbol:** Cuenta con una cancha de fútbol con medidas oficiales engramada, con graderías para 4000 personas, pista atlética de 8 carriles en concreto asfáltico, camerinos y duchas.
 - **Diamante de Béisbol:** cancha con medidas oficiales completamente engramada, graderías en concreto con capacidad para 2500 personas.
 - **Coliseo Cubierto:** cuenta con una cancha-múltiple sintética y desmontable para prácticas de básquetbol, voleibol, fútbol de salón, microfútbol, karate, gimnasia, estructuras metálicas movibles, eualizables para basquetbol, porterías móviles metálicos con red para microfútbol, postería y red desmontable para voleibol, zona de jueces, graderías para 4000 espectadores.
 - **Piscina Olímpica y de Clavado:** la piscina olímpica con medidas oficiales de competencia de 50 m de largo por 25 m de ancho y profundidad de 2,00 m; la piscina de clavado cuenta con una estructura metálica con trampolines fijos de concreto para 5, 8 y 10 m de altura. Así mismo, tiene camerinos para deportistas, duchas (interiores y exteriores) y baños sanitarios.
- **Planta Física**



Fuente: Página web de la Universidad del Atlántico, 2018.

Además, la Universidad del Atlántico dispone, de talleres, sitios de estudio para los estudiantes, sitios para la creación artística y cultural, auditorios y salas de conferencias, oficinas administrativas, cafeterías, baños, servicios, campos de juego, espacios libres, zonas verdes y demás espacios que favorecen el bienestar de la comunidad académica, en sus sedes, tal y como se detalla en la siguiente tabla:

Tabla 162 Área total ponderada y área por estudiante

DESCRIPCIÓN	SEDE			SUB-TOTAL (M ²)	ÁREA PONDERADA CONSTRUIDA PARA USO MISIONAL	POBLACIÓN ESTUDIANTIL (2017-2)	ÁREA CONSTRUIDA POR ESTUDIANTE (M ²)
	CIUDADELA	BELLAS ARTES	CENTRO				
	ÁREA (M ²)	ÁREA (M ²)	ÁREA (M ²)				
Oficinas administrativas	1798,66	1510	3689	6997,66	78891,41	23909	11,55
Oficinas académicas. Facultades (incluye salas de docentes y oficinas de docentes)	3132	310		3442			
Oficinas académicas Vicerrectorías	504			504			
Laboratorios	4464	100		4564			
Salas de Cómputo o Informática, Salas de Modelado arquitectónico digital	837	63		900			
Aulas	9860	180	3690	13730			
Coliseo, Auditorio, Teatro, Biblioteca, Hemeroteca, Salas de Semilleros, Salas de Investigadores, Museo, Centro de Salud, Centro de Documentación	11496	469		11955			
Cafetería	745			745			
Baños	708			708			
Circulaciones	18520			18520			
Parqueaderos y espacios de aseo, mantenimiento	4950	1261	3171	9832			

DESCRIPCIÓN	SEDE			SUB-TOTAL (M ²)	ÁREA PONDERADA CONSTRUIDA PARA USO MISIONAL	POBLACIÓN ESTUDIANTIL (2017-2)	ÁREA CONSTRUIDA POR ESTUDIANTE (M ²)
	CIUDA DELA	BELLA S ARTES	CEN TR O				
	ÁREA (M ²)	ÁREA (M ²)	ÁREA (M ²)				
, plantas eléctricas, agua y sanitarias							
Sub-Total				51319,66			
Área Construid a No Cubierta (M²)	Escenarios deportivos a cielo abierto	41151			41151		
	Plazas	982			982		
	Zonas Verdes	59115	9039		68154		
	Sub-Total				110287		

Fuente: Oficina de Planeación Universidad del Atlántico, noviembre de 2017

Es importante resaltar que la Universidad del Atlántico propende por el eficiente uso y mantenimiento de los espacios y bienes que garanticen limpieza y un entorno propicio para la labor educativa. Para lo anterior, cuenta con estructuras administrativas de apoyo misional. De igual manera, Departamento de Servicios Generales, adscrito a la Oficina de Planeación de la Universidad, tiene como objetivo administrar apropiadamente los activos fijos existentes, y garantizar el óptimo y adecuado funcionamiento de la infraestructura y bienes físicos de la Universidad, con adecuados sistemas de seguridad y vigilancia.

En cuanto a los procedimientos para el diseño, construcción y dotación de las áreas recreativas y deportivas de la institución prevén el cumplimiento de normas técnicas relacionadas con la capacidad, suficiencia, seguridad, salubridad, iluminación, disponibilidad de espacio, dotación, facilidades de transporte y de acceso, incluyendo su uso por parte de personas en condición de discapacitadas.

➤ **Laboratorios.**

Para el desarrollo de las prácticas, la Universidad cuenta con 70 talleres y laboratorios, los cuales están al servicio de todas las facultades, así como se muestra a continuación:

Tabla 163 Laboratorios y talleres disponibles

LABORATORIOS Y TALLERES		
Facultad	Cantidad	Área(m ²)
Nutrición	3	227,49
Ciencias Básicas*	31	2813,4
Química y Farmacia	8	916,24

LABORATORIOS Y TALLERES		
Arquitectura	10	830,78
Ingeniería	8	2053,45
Bellas Artes	8	685,43
Ciencias Económicas	1	82,3
TOTAL	69	7609,09

Fuente: Oficina de Planeación, 2018.

En lo referente a las actividades académicas del Programa de Nutrición y Dietética, la Vicerrectoría de Docencia asigna las aulas para el desarrollo de las clases de teoría y de laboratorio, estos son administrados por la Facultad de Ciencias Básicas, la cual cuentan con: cinco (5) laboratorios de investigación, cuatro (4) laboratorios de prestación de servicios, un (1) almacén de reactivos y materiales de Ciencias Básicas administrado por la Facultad de Ciencias Básicas. En cuanto a los laboratorios específicos el programa cuenta con los siguientes laboratorios, relacionados en la siguiente tabla:

Tabla 164 Laboratorios específicos del Programa de Nutrición y Dietética.

LABORATORIO	ÁREA(M ²)
Procesamiento y Calidad Nutricional de los Alimentos	227,49
Antropometría	
Educación Alimentaria y Nutricional	

Fuente: Oficina de Planeación, 2018.

➤ Laboratorios y Talleres



Fuente: Página web de la Universidad del Atlántico, 2018.

La Secretaría de Desarrollo Territorial del municipio de Puerto Colombia, Departamento del Atlántico, certifica que los predios, de matrícula inmobiliaria No. 040-0095234,040-0200619 y 040-0326670 donde funciona la Universidad del Atlántico, Ciudadela Universitaria, permiten el funcionamiento de las instalaciones como se muestra en la siguiente tabla:

Tabla 165 Certificación de uso del suelo

USO DEL SUELO	GRUPO	TIPO DE INSTALACIONES	CAPACIDAD DE ESTUDIANTES
Institucional	4	Planteles de Educación Universitaria	Más de 1000 alumnos
		Centros de Investigación e Innovación, seminarios y centros tecnológicos y técnicos de educación no formal	

Fuente: Oficina de Desarrollo Territorial de Puerto Colombia, 2018.

Por su parte, en el proceso de direccionamiento estratégico, la Oficina de Planeación, coordina los requerimientos de inversión en asocio con la Junta Ciudadela Universitaria, para la formulación del Plan Maestro de la Planta Física de la Universidad, asesorando y acompañando en las licitaciones, en la ejecución de obras civiles, y diseñar los planos de los nuevos proyectos y los rediseños en la adecuación de las unidades académicas y dependencias administrativas, existentes en cada una de las sedes de la Universidad. El Acuerdo Superior No. 007 de 2000, contiene las políticas institucionales en materia de uso de la planta física, en el Sistema de Planeación Institucional (Anexo 10.1.), que define a la División de Planeación física, como “*la dependencia de la Oficina de Planeación que estará a cargo de la planeación estratégica de la renovación y el desarrollo de la planta física de las distintas sedes de la Universidad*”.

De igual forma, la Oficina de Servicios Generales, tiene el objetivo de diseñar, desarrollar y ejecutar planes y programas que garanticen el funcionamiento y conservación de la infraestructura de la universidad, contribuyendo a la mejora en el desarrollo de las actividades académicas y laborales de la comunidad universitaria.

Teniendo en cuenta el crecimiento del Programa de Nutrición y Dietética, desde la dirección de la decanatura, se ha gestionado proyectos, los cuales son de vital importancia para prestar un servicio adecuado a los miembros de la comunidad universitaria, como los que se relacionan en la siguiente tabla

Tabla 166 Proyectos de adecuación, dotación y construcción de infraestructura requeridos por el Programa de Nutrición y Dietética

PROYECTO	AÑO DE FORMULACIÓN	VALOR	ESTADO
Dotación de laboratorios de Nutrición y Dietética (A. de Alimentos. B. Evaluación Nutricional. C. Antropometría)	2013	\$ 270.206.456	Ejecutado
Adecuación de las Locaciones Físicas de la Facultad (A. Decanatura. B. Sala de Juntas. C. Sala de Profesores. D. Centro de Atención Nutricional)	2017	\$ 549.200.000	Pendiente por ejecutar

Fuente: Oficina de Planeación, Universidad del Atlántico, 2018.

En consonancia a lo anterior, se expresa en la siguiente gráfica la apreciación de los docentes y estudiantes del Programa de Nutrición y Dietética, sobre el estado de la Planta Física (salones de clase, biblioteca, sitios de estudios, sala de profesores, salas de conferencias, auditorios, oficinas administrativas, cafetería, campos deportivos, baños, espacios verdes (zonas libres), laboratorios, talleres y salas de cómputos), destinadas para el desarrollo de las actividades misionales de Docencia, Investigación, Extensión y Proyección Social y Bienestar Universitario.

➤ **Salones De Clases:**

Con respecto a la apreciación de docentes y estudiantes respecto a los salones de clases, a continuación, se muestran en la siguiente tabla los resultados obtenidos.

Tabla 167 Apreciación con respecto a los Salones de Clases

CARACTERÍSTICA	OPINION DOCENTES					OPINIÓN ESTUDIANTES				
	EXCELENTE	BUENO	ACEPTABLE	INSUFICIENTE	DEFICIENTE	EXCELENTE	BUENO	ACEPTABLE	INSUFICIENTE	DEFICIENTE
ACCESIBILIDAD	5%	20%	55%	10%	10%	18,34%	37,87%	17,16%	2,37%	2,37%
CAPACIDAD	0%	20%	25%	35%	20%	9,47%	23,08%	27,81%	14,20%	3,55%
ILUMINACIÓN	0%	5%	10%	60%	25%	4,73%	18,93%	30,77%	17,75%	5,92%
VENTILACIÓN	0%	0%	15%	40%	45%	2,96%	8,88%	19,53%	27,81%	18,93%
CONDICIONES DE SEGURIDAD	0%	5%	25%	35%	35%	3,55%	17,16%	24,85%	20,71%	11,83%
LIMPIEZA	0%	10%	30%	35%	25%	7,10%	24,26%	31,95%	9,47%	5,33%

Fuente: Encuestas de Autoevaluación, 2018.

Con respecto a la información anterior se resalta que tanto docentes como estudiantes aprecian de manera positiva la accesibilidad a los salones de clases.

➤ **BIBLIOTECA:**

Con respecto a apreciaciones similares, la Biblioteca fue valorada de la siguiente manera:

Tabla 168 Apreciación con respecto a la Biblioteca

CARACTERÍSTICA	OPINION DOCENTES					OPINIÓN ESTUDIANTES				
	EXCELENTE	BUENO	ACEPTABLE	INSUFICIENTE	DEFICIENTE	EXCELENTE	BUENO	ACEPTABLE	INSUFICIENTE	DEFICIENTE
ACCESIBILIDAD	20%	40%	40%	0%	0%	20,71%	46,15%	8,28%	1,75%	1,10%
CAPACIDAD	10%	45%	30%	15%	0%	14,79%	41,42%	18,34%	1,78%	1,78%
ILUMINACIÓN	5%	45%	40%	0%	0%	15,38%	47,34%	10,65%	2,96%	1,78%
VENTILACIÓN	5%	35%	40%	15%	5%	11,83%	30,18%	17,16%	11,83%	7,20%
CONDICIONES DE SEGURIDAD	10%	25%	40%	25%	0%	13,02%	42,60%	17,16%	3,55%	1,78%
LIMPIEZA	15%	35%	30%	20%	0%	18,93%	46,75%	9,47%	2,37%	0,59%

Fuente: Encuestas de Autoevaluación, 2018.

Se puede apreciar que el 45% de docentes considera que la biblioteca tiene una buena capacidad, frente a la apreciación de estudiantes con 41%

➤ **SITIOS DE ESTUDIOS:**

Con respecto a los sitios de estudios el 30% de los docentes los consideran agradables en términos de ventilación y el 37% de los estudiantes lo considera accesible. Como se muestra en la siguiente tabla.

Tabla 169 Apreciación con respecto a los sitios de estudio institucionales

CARACTERÍSTICA	OPINION DOCENTES					OPINIÓN ESTUDIANTES				
	EXCELENTE	BUENO	ACEPTABLE	INSUFICIENTE	DEFICIENTE	EXCELENTE	BUENO	ACEPTABLE	INSUFICIENTE	DEFICIENTE
ACCESIBILIDAD	5%	25%	25%	25%	20%	10,06%	36,69%	21,30%	6,51%	3,55%
CAPACIDAD	5%	20%	20%	35%	20%	7,10%	31,95%	26,63%	8,28%	4,14%
ILUMINACIÓN	5%	25%	20%	20%	30%	6,51%	33,73%	24,26%	9,47%	3,55%
VENTILACIÓN	5%	15%	30%	20%	30%	6,51%	26,04%	27,22%	11,24%	7,10%

CONDICIONES DE SEGURIDAD	5%	20%	25%	20%	30%	5,33%	30,18%	26,04%	11,24%	5,33%
LIMPIEZA	5%	35%	20%	15%	25%	5,92%	31,36%	24,85%	8,28%	7,69%

Fuente: Encuestas de Apreciación Docentes Proceso de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, Factor 10 Característica 38, 2017

➤ SALA DE PROFESORES

La siguiente información nos muestra las apreciaciones de los estudiantes y docentes con respecto, a la sala de profesores, donde el 35% del docente lo considera limpio, el 30% accesible, en cuanto a los estudiantes el 46% aprecian buenas consideraciones de seguridad, en igual proporción con el 44% la consideran limpia y ventilada.

Tabla 170 Apreciación con respecto a salas de profesores

CARACTERÍSTICA	OPINION DOCENTES					OPINIÓN ESTUDIANTES				
	EXCELENTE	BUENO	ACEPTABLE	INSUFICIENTE	DEFICIENTE	EXCELENTE	BUENO	ACEPTABLE	INSUFICIENTE	DEFICIENTE
ACCESIBILIDAD	15%	30%	35%	10%	10%	13,61%	43,20%	19,53%	0,59%	1,18%
CAPACIDAD	0%	25%	20%	35%	20%	11,83%	39,05%	23,08%	3,55%	0,59%
ILUMINACIÓN	0%	15%	25%	40%	20%	13,02%	42,02%	20,71%	1,78%	0,59%
VENTILACIÓN	0%	20%	25%	25%	30%	13,61%	44,38%	17,16%	1,78%	1,18%
CONDICIONES DE SEGURIDAD	5%	20%	35%	20%	20%	13,02%	46,75%	17,16%	1,18%	0,00%
LIMPIEZA	0%	35%	20%	35%	10%	16,57%	44,38%	16,57%	0,59%	0,00%

Fuente: Encuestas de Apreciación Docentes Proceso de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, Factor 10 Característica 38, 2017

➤ SALAS DE CONFERENCIAS Y AUDITORIOS.

Con respecto a la apreciación de las Salas de Conferencias y Auditorios, se obtuvieron los siguientes resultados:

Tabla 171 Apreciación con respecto a salas de conferencias y auditorios

CARACTERÍSTICA	OPINION DOCENTES					OPINIÓN ESTUDIANTES				
	EXCELENTE	BUENO	ACEPTABLE	INSUFICIENTE	DEFICIENTE	EXCELENTE	BUENO	ACEPTABLE	INSUFICIENTE	DEFICIENTE
ACCESIBILIDAD	20%	30%	40%	5%	5%	13,02%	42,20%	18,34%	2,37%	1,18%
CAPACIDAD	15%	30%	40%	10%	5%	13,02%	40,93%	19,53%	2,96%	1,78%
ILUMINACIÓN	15%	25%	35%	20%	5%	14,79%	42,60%	18,34%	1,78%	0,59%

	OPINION DOCENTES					OPINIÓN ESTUDIANTES				
	EXCELENTE	BUENO	ACEPTABLE	INSUFICIENTE	DEFICIENTE	EXCELENTE	BUENO	ACEPTABLE	INSUFICIENTE	DEFICIENTE
VENTILACIÓN	5%	25%	25%	35%	10%	13,02%	39,05%	16,57%	3,55%	5,92%
CONDICIONES DE SEGURIDAD	15%	20%	40%	20%	5%	15,38%	40,83%	18,93%	2,37%	0,59%
LIMPIEZA	15%	35%	25%	15%	10%	17,75%	42,01%	16,57%	1,78%	0,00%

Fuente: Encuestas de Apreciación Docentes Proceso de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, Factor 10 Característica 38, 2017

➤ **OFICINAS ADMINISTRATIVAS.**

Las encuestas de apreciación referente a estado de las Oficinas Administrativas, presentaron los siguientes resultados.

Tabla 172 Apreciación con respecto a salas de conferencias y auditorios

	OPINION DOCENTES					OPINIÓN ESTUDIANTES				
	EXCELENTE	BUENO	ACEPTABLE	INSUFICIENTE	DEFICIENTE	EXCELENTE	BUENO	ACEPTABLE	INSUFICIENTE	DEFICIENTE
ACCESIBILIDAD	15%	35%	40%	5%	5%	13,02%	44,97%	17,75%	1,75%	0,59%
CAPACIDAD	5%	30%	40%	20%	5%	10,65%	37,28%	25,44%	4,14%	0,59%
ILUMINACIÓN	0%	25%	55%	15%	5%	12,43%	44,97%	20,71%	0,00%	0,00%
VENTILACIÓN	0%	25%	55%	10%	10%	13,02%	44,97%	18,93%	0,59%	0,59%
CONDICIONES DE SEGURIDAD	5%	30%	45%	10%	10%	14,79%	43,79%	19,53%	0,00%	0,00%
LIMPIEZA	0%	45%	35%	15%	5%	15,38%	43,79%	18,93%	0,00%	0,00%

Fuente: Encuestas de Apreciación Docentes Proceso de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, Factor 10 Característica 38, 2017

➤ **CAFETERÍAS.**

Los Docentes y estudiantes que dieron su apreciación con respecto al estado de las cafeterías que están dentro de las instalaciones institucionales consideraron lo siguiente:

Tabla 173 Apreciación con respecto a las cafeterías

	OPINION DOCENTES					OPINIÓN ESTUDIANTES				
	EXCELENTE	BUENO	ACEPTABLE	INSUFICIENTE	DEFICIENTE	EXCELENTE	BUENO	ACEPTABLE	INSUFICIENTE	DEFICIENTE
ACCESIBILIDAD	20%	5%	25%	30%	20%	10,65%	34,32%	24,85%	6,52%	1,78%
CAPACIDAD	0%	10%	0%	60%	30%	4,14%	20,12%	30,18%	20,71%	2,96%

	OPINION DOCENTES					OPINIÓN ESTUDIANTES				
	EXCELENTE	BUENO	ACEPTABLE	INSUFICIENTE	DEFICIENTE	EXCELENTE	BUENO	ACEPTABLE	INSUFICIENTE	DEFICIENTE
ILUMINACIÓN	0%	15%	15%	45%	25%	5,33%	25,44%	30,18%	14,20%	2,96%
VENTILACIÓN	0%	20%	10%	40%	30%	8,28%	26,04%	26,04%	13,61%	4,14%
CONDICIONES DE SEGURIDAD	0%	5%	15%	40%	40%	4,14%	21,89%	28,99%	15,98%	7,10%
LIMPIEZA	0%	0%	20%	40%	40%	6,51%	20,72%	26,63%	13,61%	10,65%

Fuente: Encuestas de Apreciación Docentes Proceso de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, Factor 10 Característica 38, 2017

➤ CAMPOS DEPORTIVOS.

Al analizar los datos arrojados por la encuesta aplicada entre la muestra establecida de Docentes y Estudiantes, se obtuvo lo siguiente:

Tabla 174 Apreciación con respecto a los campos deportivos

CARACTERÍSTICA	OPINION DOCENTES					OPINIÓN ESTUDIANTES				
	EXCELENTE	BUENO	ACEPTABLE	INSUFICIENTE	DEFICIENTE	EXCELENTE	BUENO	ACEPTABLE	INSUFICIENTE	DEFICIENTE
ACCESIBILIDAD	15%	30%	30%	15%	10%	14,20%	36,09%	21,30%	2,96%	3,55%
CAPACIDAD	5%	35%	40%	10%	10%	13,61%	42,01%	14,79%	3,55%	4,14%
ILUMINACIÓN	0%	30%	35%	20%	15%	10,65%	37,28%	21,31%	4,14%	4,73%
VENTILACIÓN	0%	25%	35%	20%	20%	11,24%	38,46%	19,53%	4,73%	4,14%
CONDICIONES DE SEGURIDAD	5%	25%	30%	20%	20%	8,88%	31,36%	23,67%	8,28%	5,92%
LIMPIEZA	10%	20%	30%	20%	20%	9,47%	36,69%	21,30%	5,33%	5,33%

Fuente: Encuestas de Apreciación Docentes Proceso de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, Factor 10 Característica, 2018.

➤ BAÑOS.

A continuación, se muestran las apreciaciones de docentes y estudiantes con respecto al estado de los baños al servicio de la comunidad universitaria.

Tabla 175 Apreciación con respecto a los baños

CARACTERÍSTICA	OPINION DOCENTES					OPINIÓN ESTUDIANTES				
	EXCELENTE	BUENO	ACEPTABLE	INSUFICIENTE	DEFICIENTE	EXCELENTE	BUENO	ACEPTABLE	INSUFICIENTE	DEFICIENTE

	OPINION DOCENTES					OPINIÓN ESTUDIANTES				
ACCESIBILIDAD	10%	25%	25%	35%	5%	7,69%	27,22%	25,44%	11,83%	5,92%
CAPACIDAD	10%	15%	25%	40%	10%	3,55%	14,79%	26,63%	20,71%	12,43%
ILUMINACIÓN	5%	15%	30%	35%	15%	5,33%	22,49%	24,26%	14,79%	11,24%
VENTILACIÓN	0%	15%	15%	50%	20%	2,96%	15,98%	24,26%	18,93%	15,98%
CONDICIONES DE SEGURIDAD	0%	20%	10%	35%	35%	1,78%	17,16%	21,30%	20,71%	17,16%
LIMPIEZA	0%	15%	25%	40%	20%	1,78%	9,47%	17,75%	25,44%	23,67%

Fuente: Encuestas de Apreciación Docentes Proceso de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, Factor 10 Característica 38, 2017

➤ **ESPACIOS VERDES (ZONAS LIBRES).**

Los resultados de la encuesta aplicada, con relación a las zonas verdes se detallan a continuación:

Tabla 176 Apreciación con respecto a los espacios verdes (zonas libres)

	OPINION DOCENTES					OPINIÓN ESTUDIANTES				
ACCESIBILIDAD	20%	15%	25%	35%	5%	19,53%	40,24%	14,79%	2,96%	0,59%
CAPACIDAD	15%	15%	30%	35%	5%	18,34%	39,64%	15,38%	4,14%	0,59%
ILUMINACIÓN	20%	15%	25%	35%	5%	17,75%	39,05%	15,38%	4,73%	1,18%
CONDICIONES DE SEGURIDAD	10%	10%	20%	45%	15%	12,43%	32,54%	23,08%	7,69%	2,37%
LIMPIEZA	15%	15%	20%	40%	10%	9,47%	37,87%	20,71%	6,51%	3,55%

Fuente: Encuestas de Apreciación Docentes Proceso de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, Factor 10 Característica 38, 2017

A continuación, se relacionan los resultados obtenidos en el proceso de autoevaluación en lo concerniente a la característica analizada.

Tabla 177 Resumen de la calificación de la característica No. 38

PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	GRADO DE CUMPLIMIENTO
2%	3-9	78%	Se cumple Aceptablemente
Fortalezas:			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Se cuenta con aulas y laboratorios con los cuales se logran cubrir las necesidades del programa para el normal desarrollo de sus actividades de docencia. ➤ La Universidad del Atlántico cuenta con infraestructura física para el desarrollo de las actividades misionales del Programa de Nutrición y Dietética, de igual manera incluye 			

en los planes de acción por trienio proyectos para la ampliación, mejora, adecuación y mantenimiento de las instalaciones físicas, en las cuales participa la Facultad con la presentación de proyectos ante la Oficina de Planeación de la Universidad del Atlántico.

Aspectos a mejorar:

- Incrementar los laboratorios, adquirir más software, actualizar los computadores, y disponer de más espacios para profesores para investigación y áreas de estudio para los estudiantes.
- Ejecutar oportunamente los proyectos de construcción, mejora, adecuación y mantenimiento de la infraestructura física, que hacen parte de los proyectos del Plan de Acción de la Facultad de Nutrición y Dietética.

VALORACIÓN CARACTERÍSTICA No. 40 (2012) VS CARACTERÍSTICA No. 38 (2018)					
2012			2018		
Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento	Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento
3.64	72.8%	Aceptablemente	3.9	78%	Aceptablemente

Fuente: Comité de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, 2018.

10.2. CARACTERÍSTICA No. 39. PRESUPUESTO DEL PROGRAMA.

La Universidad del Atlántico es una Institución de educación superior perteneciente al sistema de universidades estatales. Con autonomía académica, administrativa y financiera y presupuestal de acuerdo a la Constitución Política y Ley General de la educación superior.

Su autonomía financiera se regula por su Estatuto General (artículo 6° del Acuerdo Superior No. 004 del 2007 del Consejo Superior) (Anexo 10.2), que a la letra declara: “AUTONOMIA FINANCIERA Y PRESUPUESTAL: En cumplimiento de lo establecido en la Constitución Política, la Ley 30 de 1992, (Anexo 10.3.), la Universidad del Atlántico tiene libertad y capacidad para:

- a. Elaborar, aprobar, ejecutar, modificar y liquidar su propio presupuesto de acuerdo con sus fines y funciones, teniendo en cuenta su naturaleza y régimen jurídico especiales.
- b. Adoptar su régimen financiero con sistemas y estrategias apropiadas.
- c. Utilizar y disponer racionalmente de los bienes y rentas que conforman su patrimonio.
- d. Captar sus propios recursos mediante las actividades que para el efecto considere pertinentes y sean adecuadas a su naturaleza, principios, fines y funciones.
- e. Para la administración y manejo de los recursos generados por las actividades académicas, de investigación, de extensión, consultorías y de prestación de servicios, la Universidad podrá crear fondos especiales y/o participar en corporaciones y

fundaciones, con el fin de garantizar el fortalecimiento de las actividades inherentes a su naturaleza. Su administración y control se harán conforme a la Ley.

Los recursos financieros se encuentran enmarcados en el artículo 69 de la Constitución Política Colombiana y provistos por la nación y la gobernación departamental, estos son asignados por ley de acuerdo a lo dispuesto en los artículos 86 y 87 del capítulo cinco de la ley 30 de 1992, (Anexo 10.3.), por recursos de la estampilla ciudadela universitaria.

Adicional a los recursos anteriores, la Universidad genera sus propios recursos provenientes por las ventas de servicios educativos, y entre ellos se encuentran inscripciones, matrículas, derechos de grado, venta de servicios de investigación, asesorías, consultorías y convenios, así como también cursos de extensión y educación continuada.

Estos recursos financieros provenientes de parte del gobierno y de los recursos propios, se utilizan para la atención de los gastos de funcionamiento y de inversión de la institución.

Siguiendo con el análisis la estabilidad y solidez financiera de la Universidad del Atlántico se evidencia con la mejora en la calificación dada por el **Comité técnico de BRC STANDARS & POORS**, sociedad calificadora de valores al modificar la calificación anterior de BB a BB+ para la Universidad, esta estabilidad se muestra a través del comportamiento financiero evidenciado en los Estados financieros de los años 2013 – 2017 como se aprecia en la siguiente tabla.

Tabla 178 Estados Financieros 2013 – 2017

AÑO	2013	%	2014	%	2015	%	2016	%	2017	%	variación % 2013- 2017
ACTIVOS											
CORRIENTES	57.620.937	37	85.523.946	45	175.099.995	63	174.374.819	23	181.785.303	25	21,5%
NO CORRIENTES	99.072.971	63	102.588.737	55	102.674.562	37	572.988.010	77	534.013.554	75	43,9%
TOTAL ACTIVOS	156.693.908	100	188.112.683	100	277.774.557	100	747.362.829	100	715.798.857	100	35,7%
PASIVOS											

AÑO	2013	%	2014	%	2015	%	2016	%	2017	%	variación % 2013- 2017
CORRIENTES	46.273.154	30	51.586.433	27	47.653.889	17	25.787.380	3	26.180.521	4	-43%
NO CORRIENTES	51.013.964	33	39.577.558	21	45.235.023	16	33.327.475	4	55.674.076	8	9%
TOTAL PASIVOS	97.287.118	62	91.163.991	48	92.888.912	33	59.114.855	8	81.854.597	11	-16%
PATRIMONIO	59.406.790	38	96.948.692	52	184.885.645	67	688.247.974	92	633.944.260	89	96,7%
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	156.693.908	100%	188.112.683	100%	277.774.557	100%	747.362.829	100%	715.798.857	100%	35,7%

Fuente: Departamento de Gestión Financiera, 2018.

Asimismo, el activo de la Universidad ha ido incrementando considerablemente en el transcurso de los últimos cinco (5) años en un 35,7%, y con tendencia a seguir creciendo en los próximos años, producto de las inversiones que se proyectan realizar y que impactaran en la propiedad planta y equipo de la Universidad, así como la actualización y avalúo de los bienes muebles e inmuebles, adicionalmente vía recuperación de recursos por efecto de la acción popular y la venta de servicios.

Un factor importante en el incremento de los activos corresponde al Bono de Valor Constante Serie B girado por parte del Ministerio de Hacienda y que está destinado para cubrir el tema del pasivo pensional.

En relación a los pasivos, estos han tenido una reducción en el periodo 2013 - 2017 en 16%, esta disminución obedece al cumplimiento del Acuerdo de Reestructuración de Pasivos, asimismo por efectos de las depuraciones efectuadas en los estados financieros, a su vez esta disminución permite utilizar los recursos liberados para incrementar la participación en los procesos misionales de la universidad.

Con respecto a la liquidez para el periodo 2013 – 2017 la Universidad incrementó su capacidad de pago pasando de 1,2 pesos por cada peso que se adeuda en el año 2013 a 7 pesos por cada peso que se adeuda en el año 2017, esto muestra la capacidad a corto plazo para cancelar sus deudas, adicional a esto el capital de trabajo neto se incrementó en 93%, esto muestra la capacidad para cubrir sus gastos, tal como lo muestra la siguiente tabla.

Tabla 179 Índice de liquidez

RAZONES FINANCIERAS	2.013	2.014	2.015	2.016	2.017
LIQUIDEZ					
RAZÓN CORRIENTE	1,2	1,7	3,7	6,8	7
CAPITAL DE TRABAJO	11.347.783	33.937.513	127.446.106	148.587.439	155.604.782

Fuente: Estados Financieros Universidad del Atlántico, 2018.

En relación al análisis financiero en la parte del endeudamiento a corto plazo, encontramos que este disminuyó en 51 puntos porcentuales del año 2013 al año 2017 y a nivel general disminuyó en un 16%, como lo podemos observar en la siguiente tabla.

Tabla 180 Endeudamiento

RAZONES FINANCIERAS	INDICE DE ENDEUDAMIENTO
2013	62%
2014	48%
2015	33%
2016	8%
2017	11%

Fuente: Estados Financieros Universidad del Atlántico, 2018

El patrimonio institucional tuvo un crecimiento positivo en un 967%, dado el aumento considerable en el total de los activos y la disminución de los pasivos.

Por otra parte, la Universidad del Atlántico utiliza como criterios para la elaboración, ejecución y seguimiento del presupuesto el Estatuto Presupuestal, apoyándonos metodológicamente en el PRO-DE-002 procedimiento para la programación del presupuesto (Anexo 10.4.), este procedimiento tiene por objeto establecer las políticas o condiciones, actividades, responsabilidades y controles para programar, elaborar, presentar y aprobar el presupuesto de ingresos y gastos de la Universidad, considerando la estimación de ingresos y proyección de gastos de las unidades académico administrativas, priorizando los recursos de que dispone la universidad de acuerdo a los objetivos y metas trazadas, para el cumplimiento de su función.

Igualmente, el Acuerdo Superior 007 de 2000, establece la estructura de la planeación administrativa y financiera (Art. 44-51), que, en cabeza de la Vicerrectoría Administrativa y Financiera y la Oficina de Planeación, se encargan de las labores de promoción de la calidad, asesoría, análisis diagnóstico, prospección y diseño de actividades propias de la gestión del financiamiento institucional y la asignación de recursos, gestión del talento humano y gestión de servicios administrativos.

Teniendo en cuenta lo anterior la Universidad del Atlántico realizó su presupuesto de Ingresos para los años 2013 – 2017 de la siguiente manera:

Tabla 181 Presupuesto



INGRESOS	2013	2014	2015	2016	2017
Recursos propios	25.531.916.000	34.518.741.668	20.142.489.622	28.458.000.000	21.945.774.000
Transferencias y aportes aprobados	145.453.837.883	157.198.068.438	184.594.683.354	178.626.000.000	183.039.385.000
Recursos de capital aprobado	65.638.893.511	78.570.067.184	62.601.575.759	27.573.000.000	13.642.920.000
Total	236.624.647.394	270.286.877.290	267.338.748.735	234.657.000.000	218.628.079.000

Fuente: Presupuestos Universidad del Atlántico, 2018.

Se puede observar de la tabla anterior, que en promedio el 10% de los ingresos se generan por recursos propios, las transferencias y aportes representan el 67% de los mismos y los recursos de capital aprobado constituyen el 23% del total de los ingresos.

El recurso de mayor peso en el presupuesto es el de transferencias cuyo incremento anual se presupuesta en promedio de los años 2013 al 2017 en el orden del 8%, un poco más de la inflación anual del país, esto ha permitido mantener la oferta académica, pero con un leve crecimiento.

De los ingresos presupuestados en el periodo 2013 a 2017 se logró el recaudo promedio de 95% los mismos, permitiendo desarrollar el proyecto institucional, la tendencia de los recursos provenientes por transferencias se ha ido incrementando en el tiempo, tal como se muestra en la siguiente tabla.

Tabla 182 Ingresos Presupuestales

INGRESOS	2013	2014	2015	2016	2017
PRESUPUESTO INICIAL	236.624.647.394	270.286.877.290	267.338.748.735	234.657.000.000	218.628.079.000
ADICIONES	-	11.529.768.823	26.954.558.131	28.689.971.541	132.109.743.516
PRESUPUESTO FINAL	236.624.647.394	281.816.646.113	294.293.306.866	263.346.971.541	350.737.822.516
RECAUDO	208.262.963.956	251.994.235.589	323.722.510.933	256.492.312.387	349.262.828.349
% CUMPLIMIENTO	88%	89%	110%	97,4%	99,6%

Fuente: Presupuestos Universidad del Atlántico, 2018.

La Vicerrectoría Administrativa y la Oficina de Planeación, después de recibir la información de sus ingresos y gastos de cada una de las Vicerrectorías, Oficinas y Decanaturas, elabora el proyecto de presupuesto de las vigencias siguientes, considerando además las transferencias del orden nacional y departamental.

Aplicando los principios y normas presupuestales se empieza a construir el presupuesto, considerando únicamente los ingresos ciertos, lo que significa que el suministro de los ingresos propios son suministrados a la Vicerrectoría Administrativa y Financiera, por las Vicerrectorías, Oficinas y Decanaturas de la Institución, normalmente esta información se transcribe al proyecto

de presupuesto que se presenta al Consejo Superior, quien por ser el máximo órgano universitario es quien sanciona mediante Acuerdo “el Presupuesto de rentas y recursos de capital y acuerdo de apropiaciones” de la vigencia siguiente.

En el proyecto de presupuesto también se requieren las cifras de las transferencias nacionales y departamentales, que son suministradas por el Ministerio de Hacienda y la Secretaría de Hacienda departamental respectivamente.

La Universidad del Atlántico realiza el proyecto de presupuesto de la vigencia siguiente, a partir del mes de agosto de cada vigencia fiscal en forma compartida y sistémica con las Vicerrectorías, Oficinas y Decanaturas. El Presupuesto por ley debe ser sancionado por el Consejo Superior a más tardar el 20 de diciembre del año anterior.

Además de lo anterior, el Programa de Nutrición y Dietética apoya al presupuesto con autogestión generando recursos financieros para el apoyo de sus funciones misionales, como se visibiliza en la siguiente tabla.

Tabla 183 Ingresos auto-gestionados por la facultad de Nutrición Y Dietética

INGRESOS	2013	2014	2015	2016	2017	2018
DIPLOMADOS	\$ 8.150.000	\$ 15.180.000	\$ -	\$ -	\$ 10.040.000	\$ 611.987.400
SEMINARIOS	\$ -	\$ 12.000.000	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
ASESORÍAS	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 79.060.000	\$ -
CURSOS	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 4.076.500	\$ 12.000.000
OTROS	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 1.560.000	\$ -	\$ -
TOTAL	\$ 8.150.000	\$ 27.180.000	\$ -	\$ 1.560.000	\$ 93.176.500	\$ 623.987.400

Fuente: Archivos físicos y digitales, Vicerrectoría Administrativa y Financiera, Universidad del Atlántico, 2018.

Tabla 184 Resumen de la calificación de la característica No. 39

PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	GRADO DE CUMPLIMIENTO
2%	3.5	70%	Aceptablemente
Fortalezas:			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ La Universidad tiene clara una política de asignación presupuestal para dar respuesta a sus funciones misionales. ➤ La Institución recibe recursos financieros de una estampilla departamental y de recursos CREE para inversiones. ➤ El programa genera recursos propios a partir de sus actividades de extensión, en especial de sus programas de postgrado. 			

Aspectos a mejorar:

- Se deben establecer estrategias para incrementar los recursos de autogestión del Programa.
- Se debe trabajar de manera coadyuvada en la identificación de los costos de funcionamiento del programa con el área financiera de la institución.

VALORACIÓN CARACTERÍSTICA No. 41 (2012) VS CARACTERÍSTICA No. 39 (2018)					
2012			2018		
Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento	Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento
2.32	46.5%	No se cumple	3-5	70%	Aceptablemente

Fuente: Comité de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, 2018.

10.3. CARACTERÍSTICA No. 40. ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS.

Los recursos físicos y financieros son administrados por las Vice-Rectorías de Docencia y Administrativa y Financiera respectivamente. La elaboración, ejecución y seguimiento del mismo es vigilada y controlada por políticas institucionales previamente establecidos y el ejercicio de sus funciones es publicado anualmente en la página de la Universidad.

La Universidad del Atlántico utiliza como criterios para la elaboración, ejecución y seguimiento del presupuesto, el documento de Políticas Presupuestales y Financieras; como ente descentralizado del orden Departamental, se rige presupuestalmente por el Decreto Ley 111 de 1996, denominado “Estatuto Orgánico del Presupuesto General de la Nación” y normas que le modifican en aquellas partes que no lesionan la autonomía universitaria, por el Estatuto Presupuestal de la Universidad del Atlántico, aprobado mediante Acuerdo Superior No. 013 de 30 de Diciembre de 1997, (anexo 10.5) y el Estatuto General, aprobado mediante Acuerdo Superior No. 004 de 2007 (anexo 10.6) y rigen para el nivel central como para todas las unidades académicas y administrativas de la Universidad. Anualmente a través de su máximo organismo, Consejo Superior, sanciona el presupuesto a ejecutar de la vigencia respectiva. El origen y distribución de los recursos presupuestales destinados al programa está reglamentado mediante la resolución Rectoral 0000008 del 17 de enero de 2014. (Anexo 10.7.)

Igualmente, el Acuerdo Superior 007 de 2000, (anexo 10.1) establece la estructura de la planeación administrativa y financiera, que, en cabeza de la Vicerrectoría Administrativa y Financiera y la Oficina de Planeación, se encargan de las labores de promoción de la calidad, asesoría, análisis diagnóstico, prospección y diseño de actividades propias de la gestión del financiamiento institucional y la asignación de recursos, gestión del talento humano y gestión de servicios administrativos. Igualmente se realiza una rendición de cuentas por parte de la dirección central de periodicidad anual.

Tabla 185 Resumen de la calificación de la característica No. 40

PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	GRADO DE CUMPLIMIENTO
2%	3-5	70%	Aceptablemente.
<p>Fortalezas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La Universidad cuenta con políticas y procedimientos institucionales que permiten desarrollar, ejecutar y controlar eficientemente los recursos físicos y financieros asignados para las unidades académicas. ➤ La institución cuenta con un presupuesto para cumplir con las funciones misionales de los diferentes programas académicos, en donde se contemplan las necesidades y planes de desarrollo de cada programa para hacer la distribución de los recursos financieros y físicos. ➤ La oficina de planeación, junto a la vicerrectoría administrativa y financiera realizan el seguimiento a la ejecución de lo presupuestado para cada Programa Académico. <p>Aspectos a mejorar:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Se deben fortalecer las actividades que generan recursos propios para la institución en aras de aumentar las inversiones para los programas. 			

VALORACIÓN CARACTERÍSTICA No. 41 (2012) VS CARACTERÍSTICA No. 39 (2018)					
2012			2018		
Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento	Calificación de la característica	Porcentaje de cumplimiento	Grado de cumplimiento
2.91	58.3%	No se cumple	3.5	70%	Aceptablemente

Fuente: Comité de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, 2018.

JUICIO GLOBAL DEL FACTOR 10: RECURSOS FÍSICOS Y FINANCIEROS

Después de haber analizado cada una de las características que componen el factor se pueden identificar las siguientes fortalezas:

- La Universidad cuenta con los espacios físicos para cumplir con las actividades de docencia, investigación y extensión.
- Se cuenta con espacios propios en el programa como los laboratorios: de Antropometría, de Alimentos, y de Educación Nutricional.
- Se cuenta actualmente con un Centro de Convenciones y Teatro para la realización de eventos de gran tamaño.

- La Institución tiene un presupuesto centralizado que cumple con las funciones sustantivas de docencia, investigación y extensión, así como el apoyo de las labores administrativas.
- La Institución cuenta con ingresos adicionales para invertir en infraestructura y recursos de los programas provenientes de la estampilla Pro ciudadela y los recursos provenientes del CREE.
- La Universidad del Atlántico como institución pública realiza una rendición de cuentas anual y está sujeta a atender los requerimientos de control que dan fe del buen uso de los recursos.
- El programa genera recursos de autogestión provenientes de actividades de extensión e investigativas, así como de los programas de postgrado que hacen parte de su disciplina.

A continuación, se sintetiza la evaluación del Factor 10 en función de la calificación de las características respectivas, como se muestra en la siguiente tabla todas las valoraciones de los desempeños de calidad de las características se cumplen plenamente.

Tabla 186 Juicio de Valor

CARACTERÍSTICAS DEL FACTOR	PONDERACIONES	PROMEDIO CARACTERÍSTICA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	VALORACIÓN DE DESEMPEÑO
Recursos Físicos	2%	3.9	78%	Se cumple aceptablemente.
Presupuesto del programa	2%	3.5	70%	Se cumple aceptablemente.
Administración de recursos	2%	3.5	70%	Se cumple aceptablemente.
Total Factor Recursos Físicos y financieros	6%	3.63	72.7%	Se cumple aceptablemente.

Fuente: Comité de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, 2018.

JUICIO EXPLÍCITO SOBRE LA CALIDAD GLOBAL DEL PROGRAMA

La autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética, se realizó con una metodología, que permite medir el impacto de las acciones ejecutadas, el cumplimiento de las características y la identificación de fortalezas y aspectos de mejora, con el propósito de asegurar la consolidación de una cultura de autoevaluación y mejoramiento continuo. Basado en lo anterior, el proceso de autoevaluación se convirtió en la guía para la toma de decisiones.

Es importante resaltar, que en el proceso de autoevaluación, se demostró el sentido de pertenencia de los diferentes actores del programa, lográndose cumplir con el plan establecido. Además se evidencia en los resultados del proceso, que el programa de Nutrición y Dietética cuenta con las condiciones de calidad necesarias para continuar siendo acreditado.

Con base a lo anteriormente expuesto, se puede resaltar que el Programa de Nutrición y Dietética, ha ido mejorando en sus procesos misionales, como son la investigación, docencia, extensión y proyección social. Para ampliar lo mencionado, se destaca lo siguiente:

Avance en las recomendaciones de la resolución.

- El Programa de Nutrición y Dietética cuenta con docentes y estudiantes comprometidos con la investigación, la cual da respuesta a los procesos misionales, y a su vez contribuye a la solución en materia de alimentación y nutrición, acorde a las necesidades del entorno, a través de sus grupos de investigación clasificados en B según el ranking de Colciencias, como también con los respectivos grupos semilleros. Otro aspecto importante que tributa a la investigación, es la publicación de: 34 artículos en revistas indexadas internacionales, 32 en revistas indexadas nacionales. 9 capítulos de libros, 6 libros, y 175 artículos publicados en revistas de apropiación social del conocimiento.
- Como resultado de los procesos de investigación del Programa, surgió la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional y la Especialización en Contratación e Interventoría en Servicios de Alimentación a Colectividades, las cuales se encuentran en oferta contribuyendo con esto al proceso de formación del Nutricionista Dietista, como a otros profesionales a fines, dando respuesta a las necesidades del entorno, y la resolución de problemas para el mejoramiento de la calidad de vida.
- Actualmente se ha trabajado activamente en la participación de 6 convocatorias internas, y 5 en convocatorias externas, frente a 1 institucional en el año 2012, para potenciar el desarrollo de trabajos investigativos, fortaleciendo el proceso de formación en investigación y la interdisciplinariedad de los estudiantes y docentes del Programa, lo que permite evidenciar un posicionamiento del mismo.

- Con relación a la participación estudiantil en los semilleros de investigación adscritos al programa de Nutrición y Dietética, pasó de 7 estudiantes vinculados con un proyecto en el periodo 2013-2, a 55 con 26 proyectos en el 2018-1.
- En aras de fortalecer los indicadores de movilidad nacional e internacional, así como la interacción con las comunidades homologas y el sector productivo, la Universidad ha firmado 158 convenios institucionales, de los cuales 51 aplican al Programa de Nutrición y Dietética, y con 13 convenios de Docencia – Servicio.
- Con respecto a la Extensión y proyección Social, el programa de Nutrición y Dietética ha impactado positivamente con la ejecución de trabajos específicos de la práctica académica de formación profesional, consultorías, investigaciones, educación continua (Cursos, diplomados, talleres, etc.). Asimismo, durante el periodo 2013 al 2018, se atendió a más de 85.064 usuarios de los diferentes programas donde se realizan las prácticas profesionales.
- Con relación a la oferta del programa, entre el periodo 2013-1 al 2018-1, se han inscrito en primera y segunda opción un promedio de 2177 aspirantes, donde se evidencia que el 60% de los inscritos escogieron al programa de Nutrición y Dietética como primera opción.
- Otro aspecto a señalar son los excelentes resultados del examen de admisión de los estudiantes del Programa, logrando obtener puntajes máximos y mínimos para el periodo 2018-1 de 1081 y 689 respectivamente, que con relación a los promedios de la institución estos se encuentran por encima del promedio. Lo que evidencia el reconocimiento al mérito y la excelencia de los estudiantes al ingreso de la carrera.
- Se resalta los resultados de las Pruebas Saber Pro en los últimos cinco años, donde se puede evidenciar el buen desempeño del programa de Nutrición y Dietética, puesto que los puntajes promedios del programa en los años 2014, 2015, 2016, 2017 y 2018 fueron estadísticamente superiores o similares, pero no inferiores con relación a los puntajes promedios del grupo de referencia en las competencias genéricas evaluadas.
- Entre el periodo 2014 y 2016 se han dado reconocimiento a 14 estudiantes destacados a nivel nacional con relación a las pruebas Saber Pro.
- La oficina institucional de egresados, y el programa de Nutrición y Dietética han apoyado a la creación de la Asociación de Egresados Nutricionistas Dietistas de la Universidad del Atlántico (ASONDUA).
- Se continúa reconociendo la calidad de los egresados del programa, lo cual se evidencia en la percepción que tienen los empleadores y la tasa de empleabilidad reportada por el Observatorio Laboral de la Educación (OLE).
- Se tiene un registro actualizado de los 365 graduados en los últimos 5 años en el programa de Nutrición y Dietética, lo que ha permitido su participación en la retroalimentación de los procesos curriculares, como evaluadores de proyectos de

grado, participación en encuentros de egresados.

- Se ha continuado con el fortalecimiento y retroalimentación, en la coherencia entre los objetivos, la estructura y la orientación del programa con el Proyecto Educativo Institucional (PEI), el Proyecto Educativo del Programa (PEP), desde lo curricular y extracurricular, atendiendo sus lineamientos en docencia, investigación, extensión e internacionalización.
- Desde el año 2014, la deserción anual del programa de Nutrición y Dietética, está por debajo de la media nacional, de la misma manera se puede apreciar que la tasa de retención se encuentra por encima del referente Nacional alrededor de 7 puntos porcentuales. Lo anterior se debe a la implementación estrategias institucionales para la disminución de la deserción e incrementar la retención, en conjunto con la Vicerrectoría de Bienestar Universitario.
- Se observa un crecimiento constante en la participación de Desarrollo Humano Integral, resaltando los Talleres de Formación Integral e Inducción a estudiantes como su primer acercamiento con la Universidad. En la Sección Funcional Salud y Medio Ambiente, se destaca la Semana de la Salud con aumento significativo en 2017 acompañado de la Consulta médica.
- El Programa de Nutrición y Dietética apoya a través del Comité Misional de Bienestar Universitario en las diferentes actividades que realiza la Vicerrectoría de Bienestar Universitario, lográndose un incremento en el número de atendidos (estudiantes, docentes y administrativos) que en el 2013 fue de 953 frente a 4382 en el 2017, permitiendo impactar de manera positiva en los indicadores del programa, entre los cuales están deserción, retención, clima laboral, satisfacción laboral, entre otros.
- Se han desarrollado inversiones en la arquitectura tecnológica con el fin de garantizar un servicio confiable e ininterrumpido, lo que ha conllevado a la adquisición del software administrativo PeopleSoft y la adhesión de SICVI 567 en la suite de RENATA, con el fin de garantizar su operación los siete (7) días de la semana veinticuatro (24) horas al día.
- Con la adecuación del polideportivo, laboratorios, el Centro cultural del Caribe, salas audiovisuales, salones de informática, biblioteca institucional, espacios de zonas verde, se ha permitido el desarrollo de las actividades misionales en el Programa de Nutrición y Dietética.
- La institución ha realizado inversiones para la adecuación de laboratorios e instalaciones del programa por monto de \$919.499.061, con el propósito de fortalecer sus procesos misionales.
- El Programa de Nutrición y Dietética realiza seguimientos periódicos al Plan de

Mejoramiento vigente, obteniendo como resultado un avance del 97%.

Tabla 187 Resumen de la valoración final de los factores de la Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética

FACTOR DE CALIDAD	PONDERACIÓN	CALIFICACIONES	CUMPLIMIENTO	VALORACIÓN DEL DESEMPEÑO
1. MISIÓN Y PROYECTO INSTITUCIONAL	7%	4.7	94%	Se cumple plenamente
2. ESTUDIANTES	13%	4.6	92%	Se cumple plenamente
3. PROFESORES	15%	4.2	85%	Se cumple en alto grado
4. PROCESOS ACÁDEMICOS	16%	4.4	88%	Se cumple en alto grado
5. VISIBILIDAD NACIONAL E INTERNACIONAL	10%	3.9	79%	Se cumple en alto grado
6. INVESTIGACIÓN, INNOVACIÓN Y CREACIÓN ARTÍSTICA Y CULTURAL	12%	4.2	85%	Se cumple en alto grado
7. BIENESTAR INSTITUCIONAL	8%	4.4	88%	Se cumple en alto grado
8. ORGANIZACIÓN, ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN	6%	4.5	90%	Se cumple en alto grado
9. IMPACTO DE LOS EGRESADOS EN EL MEDIO	7%	4.2	84%	Se cumple aceptablemente
10. RECURSOS FÍSICOS Y FINANCIEROS	6%	3.6	73%	Se cumple aceptablemente.
ÍNDICE GLOBAL DE CALIDAD		4.31	86%	Se cumple en alto grado

Fuente: Comité de Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética, 2018.