

	CÓDIGO: FOR-DO-020
	VERSION: 01
	FECHA: 06/09/2016
FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO	

1. INFORMACIÓN GENERAL DEL CURSO

Facultad	NUTRICIÓN Y DIETETICA			Fecha de Actualización	2019
Programa	NUTRICION Y DIETETICA			Semestre	Sexto Semestre
Nombre	DISEÑO DE PROPUESTAS Y PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN			Código	40219
Prerrequisitos	Epidemiología y Metodología de la Investigación Científica			Créditos	2
Nivel de Formación	Técnico		Profesional	X	Maestría
	Tecnológico		Especialización		Doctorado
Área de Formación	Básica		Profesional o Disciplinar	X	Electiva
Tipo de Curso	Teórico		Práctico		Teórico-práctico
Modalidad	Presencial		Virtual		Mixta
Horas de Acompañamiento Directo	Presencial	X	Virtual		Horas de Trabajo Independiente
					X

2. DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Este curso permite la aplicación de los conocimientos teóricos aprehendidos desde las asignaturas o cursos prerrequisitos: la metodología de la investigación y la epidemiología. Integra los procesos y procedimientos necesarios para la elaboración de propuestas y anteproyectos de investigación que permitan al estudiantado el descubrimiento e interés por la investigación científica formativa y aplicada.

3. JUSTIFICACIÓN DEL CURSO

La necesidad de establecer parámetros adecuados para el fortalecimiento del proceso de enseñanza-aprendizaje de la investigación formativa desde el Claustro Universitario es imprescindible cuando se pretende la generación de resultados y productos que impacten la salud pública en Colombia. Por lo tanto el fortalecimiento de esta asignatura con la condición de prerrequisito en Epidemiología y Metodología facilitará a los estudiantes de pregrado el inicio, la integración y/o complementación de sus saberes en la investigación científica, desde el enfoque cuantitativo al cualitativo, despertando en los estudiantes de la Facultad de Nutrición y Dietética el interés por la búsqueda de la productividad y eficacia de proyectos que impacten en la salud de la sociedad.

4. PRÓPOSITO GENERAL DEL CURSO

La participación activa desde el sabe-hacer y ser del estudiante pregrado de la Facultad de Nutrición y Dietética, facilitando la sensibilización hacia la búsqueda del conocimiento, de la verdad científica y de la innovación, de forma que los proyectos diseñados que propendan por la calidad de vida de la comunidad y sociedad en que está inserido.

Vo Bo Comité Curricular y de Autoevaluación

Responsable: Docente encargado Prof. Inés Morales Salcedo, PhD.

 Universidad del Atlántico	CÓDIGO: FOR-DO-020
	VERSION: 01
	FECHA: 06/09/2016
FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO	

5. COMPETENCIA GENERAL DEL CURSO

Este curso permitirá a los ESTUDIANTES de Pregrado la adquisición de aprendizaje cognitivo, práctico y afectivo necesario para la exploración de la investigación en salud con enfoque en los determinantes sociales en Seguridad Alimentaria y Nutricional, el enfoque del área de la Nutrición Clínica, la Tecnología de los alimentos desde el método epidemiológico no experimental y experimental y el método etnográfico.

FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO

6. PLANEACIÓN DE LAS UNIDADES DE FORMACIÓN

UNIDAD 1.		COMPETENCIA		
CONTENIDOS	ESTRATEGIA DIDÁCTICA	INDICADORES DE LOGROS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	SEMANAS
El conocimiento como ciencia. Teorías del conocimiento e investigación científica El proceso de la investigación científica. Las Metodologías de Investigación Científica Cuadro de referencia	Docencia en Servicio: Es la formación que se adquiere paralelamente a talleres bajo la tutoría del Docente, profesional especializado y certificado en el área, con entrenamiento, experiencia y responsabilidad progresiva. Será incentivada la profundización e intercambio de conocimientos y experiencias, promoviendo el aprendizaje basado en la lectura de referencias bibliográficas y la aplicación del método científico por grupos de trabajo.	Participación proactiva de los estudiantes con la entrega de la elaboración de un ensayo sobre la temática. Mantener una actitud positiva, analítica, moral y ética, frente a los nuevos conocimientos adquiridos y su aplicación en la comunidad estudiada. - Compartir con sus compañeros de Asignatura y con el Docente responsable, las dudas, inquietudes y fortalezas que surjan en el transcurso del desarrollo académico	Se aplicará el reglamento estudiantil.	4

UNIDAD 2.		COMPETENCIA		
CONTENIDOS	ESTRATEGIA DIDÁCTICA	INDICADORES DE LOGROS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	SEMANA
Proceso para el Diseño del Proyecto de Investigación: .	Se realizarán actividades Teórico prácticas. Para este efecto se organizarán grupos de trabajo que desarrollarán ejercicios relacionados con la	Un mínimo de cinco ideas nuevas para el diseño de propuestas y proyectos de investigación y gestión en Nutrición y Alimentos.	Coherencia y pertinencia del ejercicio realizado por los estudiantes.	8

FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO

Etapas en la elaboración de la propuesta. Estructura de una Propuesta. Contenido de una Propuesta. Cronograma La idea. Temática a investigar. Referencias internacionales de citación bibliográfica. Lectura de un artículo con enfoque cualitativo y un artículo con enfoque cuantitativo. Revisión bibliográfica para la evaluación de la pertinencia. Definición del Problema. Objetivos de la investigación propuesta.	temática tratada. Los resultados deberán ser debatidos en el claustro académico y enviados vía correo electrónico a la docente, para su evaluación y corrección final. Las actividades se complementarán con videos, lecturas en clase y en horario independiente no presencial.	Talleres sobre la temática tratada. El dominio como utilizador de software y bibliotecas online para la consulta de artículos científicos.		
---	---	---	--	--

UNIDAD 3.			COMPETENCIA		
CONTENIDOS	ESTRATEGIA DIDÁCTICA	INDICADORES DE LOGROS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	SEMANA	
Revisión bibliográfica para la evaluación de la pertinencia. Justificación. Método científico a aplicar en el diseño de la propuesta. Recursos. Presupuesto. Entrega del diseño del anteproyecto	Se realizarán actividades Teórico prácticas. Para este efecto se organizarán grupos de trabajo que desarrollarán ejercicios relacionados con la temática tratada. Los resultados deberán ser debatidos en el claustro académico y enviados vía	El diseño de nuevas propuestas que serán formuladas por los grupos conformados en este curso. Desarrollo de competencias que permiten el diseño de propuestas de investigación con la aplicación del método	Coherencia y pertinencia del ejercicio realizado por los estudiantes que permite la clasificación de viabilidad obtención de un producto de investigación de calidad formativa para la aplicación requerida en el curso de Formulación.	4 semanas	

FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO

	correo electrónico a la docente, para su evaluación y corrección final. Las actividades se complementarán con videos, lecturas en clase y en horario independiente no presencial.	científico. El dominio como utilizador de software y bibliotecas online para la consulta de artículos científicos.		
--	---	---	--	--

7. BIBLIOGRAFÍA BÁSICA DEL CURSO

1.1. BÁSICA

1. Borda, M. El proceso de investigación. Visión general de su desarrollo. Barranquilla: Ediciones UNINORTE.
2. Hernández-Sampiere, E. Fernández-Collado, C & Baptista-Lúcio, P. (2014). *Metodología de la Investigación. 6ta Ed.* Cuernavaca: McGRAW-HILL.
3. Miján de la Torre. . Ed. (2002). Técnicas y métodos de investigación en nutrición humana. Barcelona: Editorial Glosa, S.L.

8. BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA DEL CURSO

1.2. COMPLEMENTARIA

De acuerdo a temática.