



*PEP (Proyecto Educativo de Programa)
Programa de Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional*

UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO

FACULTAD DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

PROGRAMA DE MAESTRÍA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL



PROYECTO EDUCATIVO DEL PROGRAMA

2013



CONSEJO DE FACULTAD

LILIANA MARGARITA MORALES CANEDO

Presidente

AMPARO LUZ PUA ROSADO

Coordinadora del Programa de Nutrición y Dietética

MARTA LIGIA OSPINA HERNÁNDEZ

JOSEFA PALACIO MONTAÑEZ

Representantes de los Grupos de Investigación del Programa de Nutrición y Dietética

NORYS PINEDO RUIZ

REGINA CHAVES DE MENDOZA

Representantes de los Profesores

TATIANA HOYOS

Representante de los Estudiantes

JESIKA ROYERO MEZA

Profesional Universitario

ALFONSO DIAZ ORDOSGOITIA

Jefe del Departamento Integral de Calidad en Docencia



Contenido

INTRODUCCIÓN	7
2. FILOSOFÍA INSTITUCIONAL	9
2.1 Misión	9
2.2 Visión	9
3. FILOSOFIA DE LA FACULTAD	9
3.1 Misión	9
4. IDENTIFICACIÓN DEL PROGRAMA.....	10
4.1 Denominación.....	10
4.2 CORRESPONDENCIA DE LA DENOMINACIÓN CON LOS CONTENIDOS CURRICULARES DEL PROGRAMA DEL PLAN DE ESTUDIOS	11
4.3 ANTECEDENTES DEL PROGRAMA	11
4.4 JUSTIFICACIÓN	12
4.5 RASGOS DISTINTIVOS DEL PROGRAMA	12
4.6 Perfil Profesional	13
4.7 Perfil Ocupacional.....	13
5. COMPONENTE TELEOLÓGICO DEL PROGRAMA.....	14
5.1 MISIÓN DEL PROGRAMA	14
5.2 VISIÓN DEL PROGRAMA	14
5.3 PROPOSITOS DE FORMACIÓN DEL PROGRAMA.....	14
A) General.....	14
B) Específicos	15
5.4 COMPETENCIAS	15
5.4.1 Competencias genéricas o transversales y Específicas de la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional	16
5.4.2 Competencias Genéricas o transversales.....	16
5.4.3 Competencias Comunicativas	16
A) Competencias Interpretativas.....	16
5.4.3 Competencias Específicas	17
5.4.4 Competencias Investigativas.....	18



6. CONTENIDOS CURRICULARES.....	19
6.1 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA Y METODOLÓGICA DEL PROGRAMA	19
6.2 PLAN DE ESTUDIOS DE LA MAESTRÍA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL, EXPRESADOS EN CRÉDITOS ACADÉMICOS	20
6.2.1 Plan General de Estudio	20
6.2.2 ESTRUCTURA DEL PLAN DE ESTUDIO DE LA MAESTRÍA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL SEGÚN NÚCLEOS Y CICLOS	21
6.2.3 PLAN GENERAL DE ESTUDIOS REPRESENTADO EN CRÉDITOS ACADÉMICOS	23
6.2.4 TOTAL DE CRÉDITOS POR ÁREA DE FORMACIÓN Y SU DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL	26
6.3 COMPONENTE INTERDISCIPLINARIO	26
6.3.1 Estrategias tendientes a desarrollar y consolidar la interdisciplinariedad	27
6.4 COMPONENTE DE FLEXIBILIDAD	27
6.5 LOS LINEAMIENTOS PEDAGÓGICO Y DIDÁCTICO ADOPTADOS EN LA INSTITUCIÓN SEGÚN LA METODOLOGÍA Y MODALIDAD DEL PROGRAMA.....	28
6.6 CONTENIDO GENERAL DE LAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS.....	29
6.6 ORGANIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS.....	31
6.6.1 ETAPA DE PLANIFICACIÓN.....	31
6.6.2 ETAPA DE EJECUCIÓN.....	32
6.6.3 ETAPA DE EVALUACIÓN	32
7. INVESTIGACIÓN	33
7.1 MARCO INSTITUCIONAL DE LA INVESTIGACIÓN.....	33
7.2 DESARROLLO INVESTIGATIVO DEL PROGRAMA.....	36
7.3 GRUPOS Y LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN QUE APOYAN LA MAESTRÍA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	38
8. RELACIÓN CON EL SECTOR EXTERNO.....	39
8.1 IMPACTO EN EL SECTOR PRODUCTIVO	39
8.2 PERFIL DE GRADUADOS EN POSGRADOS SEGÚN NIVEL DE FORMACION, TASA DE COTIZACION Y MAESTRÍAS EN ÁREA DE LA SALUD, COLOMBIA. 2010.	39
8.3 TRABAJO CON LA COMUNIDAD.....	40
8.4 Potencial Desempeño de los Graduandos	41
9. PERSONAL DOCENTE	42



9.1 DOCENTES.....	42
9.2. ORGANIZACIÓN ACADÉMICA-ADMINISTRATIVA PARA LA INTERACCIÓN ACADÉMICA DE DOCENTES EN EQUIPOS DE TRABAJO Y GRUPOS DE INVESTIGACIÓN.....	43
9.3 EQUIPOS DE TRABAJO SEGÚN ÁREAS DE FORMACION, LÍNEAS Y GRUPOS DE INVESTIGACIÓN	46
9.4 PLAN DE VINCULACIÓN DE LOS DOCENTES	47
9.5 PLAN DE FORMACIÓN DOCENTE.....	47
9.6 EXISTENCIA Y APLICACIÓN DEL ESTATUTO DOCENTE	47
10. MECANISMO DE SELECCIÓN Y EVALUACIÓN	49
10.1 MECANISMO Y SELECCIÓN DE ESTUDIANTES DE LA MAESTRÍA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL.....	49
10.2 Requisito de inscripción	49
10.2.1 Proceso de selección.....	50
10.2.2 Requisitos de admisión	50
10.2.3 Requisito de grado	50
10.2.4 Evaluación del aprendizaje	51
10.2.5 Selección y evaluación del docente	52
11. ESTRUCTURA ADMINISTRATIVA Y ACADÉMICA DEL PROGRAMA.....	54
11.1 Estructura Administrativa.....	54
11.2 Estructura Académica.....	55
11.3 ORGANIGRAMA INSTITUCIONAL DE LA UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO	57
12. AUTOEVALUACIÓN	58
13. PROGRAMA DE EGRESADOS	59
13.1 NORMATIVA INSTITUCIONAL	59
13.1 POLÍTICAS DE EGRESADOS UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO.....	60
13.2 Revisión de Antecedentes del Programa de Egresados en la Universidad del Atlántico.....	60
13.3 La Política de egresados de hoy	61
13.3.1 Seguimiento al Egresado.....	61
13.3.2 Articulación de los Egresados a los proyectos, Procesos y Actividades de la Institución y Promoción del Impacto en el Medio Social y Económico.	62
13.3.4 Formación Continua del Egresado	62



13.3.4 Apoyo de los Egresados Durante la Inserción al Mercado Laboral.....	63
13.3.5 Emprendimiento	63
13.3.6 Establecimiento de Reconocimiento y Estímulos	63
13.3.7 Promover el Sentido de Pertenecía e Identidad con la Institución	63
13.4 VALORACION E IMPACTO SOCIAL DEL DESEMPEÑO DE EGRESADOS.	64
14. BIENESTAR UNIVERSITARIO	65



INTRODUCCIÓN

Las tendencias actuales a nivel mundial, nacional y regional, con relación a la situación alimentaria y nutricional de la población, en especial la vulnerable, están generando cambios de orden estructural, conceptual y funcional, en las instituciones, entre ellas las de educación superior. Donde la universidad tiene el reto de formar profesionales, con altas calidades académicas e investigativas con rigor científico, competitivos, humanísticos, que responda, además de los cambios, a la generación de acciones transformadoras al servicio de la humanidad, de acuerdo a las exigencias del nuevo milenio.

En aras de lo anterior, el Proyecto Educativo del Programa de la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional es el producto de un equipo interdisciplinario como es el grupo de investigación GRIINSAN en conjunto con el Comité Misional Curricular de la Facultad de Nutrición y Dietética de la Universidad del Atlántico., teniéndose en cuenta la disposición del Decreto 1|295 de Abril 20 de 2010 del Ministerio de Educación Nacional, para otorgar el registro calificado a los programas académicos de educación superior, perteneciente a una institución con las mismas características.

El presente proyecto expresa en primer lugar la misión visión y objetivo de la Universidad, la misión visión y objetivos de la Facultad, siendo estos elementos el norte, para la elaboración de la misión y visión del mismo, con las respectivas condiciones plasmadas en el Decreto en mención como son: Denominación, Antecedentes, Justificación, Contenidos Curriculares, Organización de las Actividades Académicas, Investigación, Relación con el Sector Externo y Personal Docente, Egresados del Programa, Extensión y Proyección Social y Bienestar Universitario.



Todo lo anterior es fundamental para formar un maestrante en Seguridad Alimentaria y Nutricional, con altas calidades académicas y desarrollo humano, capaz de generar cambios y transformaciones en el contexto socioeconómico, cultural, político, que lo conlleve a contribuir en el mejoramiento de la calidad de vida de la población en general.



2. FILOSOFÍA INSTITUCIONAL

2.1 Misión

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

2.2 Visión

Somos la universidad líder en el conocimiento y determinantes para el desarrollo de la región Caribe.

3. FILOSOFIA DE LA FACULTAD

3.1 Misión

Misión. 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



4. IDENTIFICACIÓN DEL PROGRAMA

4.1 Denominación

INFORMACIÓN BÁSICA DEL PROGRAMA DE MAestrÍA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

Nombre de la Institución	Universidad del Atlántico
Denominación del Programa	Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional
Estado del Programa	Nuevo
Título que otorga	Magíster en Seguridad Alimentaria y Nutricional
Duración	Cuatro (4) semestre (20 semanas semestral)
Número de Créditos	40 créditos
Periodicidad de Admisión	Anual
Jornada y frecuencia	Presencial.
Nivel de Formación	Maestría
Modalidad	Profundización
El Programa estará adscrito	Facultad de Nutrición y Dietética y Departamento de Posgrado.
Domicilio	Km. 7 Vía a Puerto Colombia



4.2 CORRESPONDENCIA DE LA DENOMINACIÓN CON LOS CONTENIDOS CURRICULARES DEL PROGRAMA DEL PLAN DE ESTUDIOS

El nombre del programa, se ve reflejado en el currículo, que contiene en su plan de estudios dos núcleos uno de carácter obligatorio y el otro electivo como también las cuatro áreas de formación: Básicas, Investigativa, Administrativa y Humanística, (Tablas 3.1, 3.2 y 3.3). Los cuales contemplan los diferentes cursos teóricos-prácticos, seminarios e investigaciones orientados hacia la discusión crítica, confrontación y toma de decisiones en mejora de la seguridad alimentaria y nutricional en los diferentes contextos tanto nacional como internacional, que guardan concordancia con las competencias Genéricas, Específicas e Investigativas. Y así, permitir un óptimo desempeño profesional idóneo y ético, y el posicionamiento laboral de sus egresados en el ámbito local, regional, e internacional.

4.3 ANTECEDENTES DEL PROGRAMA

Con la creación del Grupo de investigación Interdisciplinario de Seguridad Alimentaria y Nutricional (GRIINSAN), según Resolución No. 043 del Consejo Académico de la Universidad del Atlántico. Sept. 16 de 2005, cuya finalidad es promover acciones que garanticen la seguridad alimentaria y nutricional en el ámbito local, regional y nacional para contribuir a la reducción del hambre de los grupos vulnerables de la población, y teniéndose en cuenta, que Colombia, se encuentra actualmente adelantando alternativas de soluciones, para disminuir la inseguridad alimentaria y nutricional, la Facultad de Nutrición y Dietética de la Universidad del Atlántico, presenta el programa denominado **Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional**, Resolución 000005 Consejo Académico de 21 de Febrero del 2011 el cual otorgará el título de **Magister en Seguridad Alimentaria y Nutricional**



4.4 JUSTIFICACIÓN

Como se ha detectado, en Colombia no existen estudios de posgrados relacionados al área de la seguridad alimentaria y nutricional, y de acuerdo a la situación actual del país en materia de seguridad alimentaria y nutricional, como los compromisos adquiridos por el gobierno tanto a nivel nacional como mundial, para alcanzar los objetivos internacionales de desarrollo de la Declaración del Milenio en cuanto a la reducción a la mitad, de la pobreza y el hambre para el 2015, se hace urgente la creación de un programa de Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional en la Universidad del Atlántico, con el propósito de contribuir al perfeccionamiento de la calidad de los profesionales comprometidos a mejorar desde su accionar la problemática social en mención, con una visión interdisciplinaria y orientadora hacia acciones que conduzcan a la seguridad alimentaria y nutricional a nivel local, regional y nacional con autonomía y criterio científico

4.5 RASGOS DISTINTIVOS DEL PROGRAMA

El Programa de la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional, además de percibir a la seguridad alimentaria y nutricional desde una perspectiva global enmarcada en sus cinco ejes temáticos, ésta tiene un enfoque humanístico que orienta al maestrante hacia el interés del compromiso socioeconómico, cultural y geográfico a nivel individual y colectivo, involucrando la investigación como un proceso continuo e integrador, direccionado hacia la búsqueda del conocimiento en benéfico de la sociedad y del desarrollo de la Región Caribe y del país inter y transdisciplinariamente.



4.6 Perfil Profesional

La Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional a través de su currículo, forma profesionales competentes, críticos, solidarios, gestores, líderes, con principios éticos y excelencia científica y técnica, que contribuyan al mejoramiento de la situación alimentaria y nutricional de la población en especial la vulnerable a nivel local, regional, nacional e internacional.

4.7 Perfil Ocupacional

El Magister en Seguridad Alimentaria y Nutricional, egresado de la Universidad del Atlántico, será un profesional, quien laborará con grupos interdisciplinarios e intersectoriales en pro de la realidad alimentaria y nutricional local, regional, nacional e internacional. Y será competente para:

- Participar en la formulación, ejecución administración, supervisión y evaluación con enfoque estratégico integral e intersectorial de políticas, planes, programas y proyectos orientados a resolver los problemas de alimentación y nutrición
- Participar en la formación y capacitación del talento humano en seguridad alimentaria y nutricional, en los diferentes niveles educativos.
- Diseñar y ejecutar eficientemente los proyectos de investigación e intervención con el fin de mejorar la seguridad alimentaria y nutricional
- Desarrollar habilidades, destrezas y valores que conduzcan al abordaje de la problemática de inseguridad alimentaria y nutricional en forma analítica, crítica y propositiva.
- Generar conocimientos para contribuir a identificar, y proporcionar soluciones a los problemas relacionados con la seguridad alimentaria y nutricional
- Abordar integralmente la situación alimentaria y nutricional desde los ámbitos sociales, económicos, políticos, tecnológicos, culturales y biológicos, para que su intervención sea eficaz y eficiente.



5. COMPONENTE TELEOLÓGICO DEL PROGRAMA

5.1 MISIÓN DEL PROGRAMA

Somos un programa de posgrado de la facultad de nutrición y dietética de la universidad del atlántico, que forma maestrantes en seguridad alimentaria y nutricional, competitivos, socialmente responsables y con valores éticos. Con alto nivel académico, investigativo y práctico que formulen, desarrollen y evalúen políticas, planes, programas y proyectos estratégicos para contribuir al mejoramiento de las condiciones alimentarias y nutricionales a nivel internacional, nacional y regional.

5.2 VISIÓN DEL PROGRAMA

El programa de maestría en seguridad alimentaria y nutricional, se visiona multidisciplinario, reconocido nacional e internacionalmente, por su alta calidad académica científica, que contribuya al mejoramiento de la calidad de vida de la población desde la perspectiva alimentaria y nutricional

5.3 PROPOSITOS DE FORMACIÓN DEL PROGRAMA

A) General

Formar profesionales competitivos en el abordaje de la seguridad alimentaria y nutricional, con capacidad e idoneidad para formular, aplicar y evaluar políticas, planes, programas y proyectos con rigor científico y tecnológico, tendientes a mejorar las condiciones alimentarias y nutricionales de la población en el ámbito local, nacional e internacional.



B) Específicos

- Abordar integralmente la situación de seguridad, soberanía y vulnerabilidad alimentaria y nutricional desde la perspectiva socioeconómica, cultural y ambiental en el contexto internacional, nacional y local
- Desarrollar competencias del saber profesional para el fortalecimiento de habilidades, destrezas y valores, basados en los principios de la SAN. fundamentales para el desarrollo humano sostenible.
- Proporcionar las herramientas metodológicas para la elaboración, ejecución y evaluación de proyectos de investigación e intervención en seguridad alimentaria y nutricional.
- Fortalecer el desarrollo institucional para el diseño de políticas, planes y programas en SAN con la participación de grupos interdisciplinarios, intersectoriales y comunitarios.

5.4 COMPETENCIAS

En atención a las recientes declaraciones de la UNESCO y del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), donde exhortan, a todos sus países miembros, a incorporar la formación en competencias a sus sistemas educativos en el contexto de la sociedad del conocimiento, Colombia es miembro del Proyecto Tuning-América-Latina, razón por la que adelanta a través de su Centro Nacional Tuning, coordinado por la Asociación Colombiana de Universidades (ASCUN), los procedimientos requeridos a todos los países latinoamericanos



5.4.1 Competencias genéricas o transversales y Específicas de la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional

La Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional, se acoge al esquema de las competencias de la propuesta del Proyecto Tuning-América-Latina como son las genéricas y específicas. Las cuales se encuentran transversalmente en el currículo de la maestría.

5.4.2 Competencias Genéricas o transversales

Las competencias genéricas o transversales, coadyuvan al ingreso al trabajo, son las solicitadas en el campo profesional, permitiendo el análisis de problemas, evaluaciones de estrategias y aporte de soluciones.

5.4.3 Competencias Comunicativas

Entre las genéricas o transversales se encuentran las competencias comunicativas, entendidas éstas en su más amplio sentido como las capacidades del hablante para establecer relaciones socioculturales e interactuar con su medio, mediadas por una postura ética. Éstas a su vez se clasifican en Interpretativas, argumentativas y propositivas:

A) Competencias Interpretativas

La maestría desarrollará en los cursantes, la habilidad de dialogar, explicar, relacionar, confrontar, justificar y hasta contradecir de acuerdo a la interpretación que se tenga dependiendo su posición en su lugar de trabajo y contexto social de las situaciones o problemas relacionados con la seguridad alimentaria y nutricional de la población en aras de la toma de decisiones en pro de la problemática encontrada.



b) Competencias Argumentativas

La maestría también desarrollará la capacidad a su egresado de profundizar de manera coherente y con rigor lo interpretado, como también el asumir una postura ética de las tesis planteadas sin contradicciones o confusiones entre él, su institución y el contexto socioeconómico, de la situación problema o de riesgo detectado con el fin de contribuir al mejoramiento de la seguridad alimentaria y nutricional de la población.

c) Competencias Propositivas

Asimismo, esta maestría desarrollará en el cursante la habilidad de plantear opciones o metodologías para presentar alternativas de posibles soluciones, y de esta manera, resolver problemas con posturas constructivas y creativas, sin generar conflictos, a través de la participación de políticas, planes programas y proyectos orientados a resolver los problemas de alimentación y nutrición.

5.4.3 Competencias Específicas

Las competencias específicas son las que se necesitan en el desempeño de una ocupación. En este orden de ideas, la maestría en propende en su currículo competencias específicas las cuales están relacionadas con el quehacer del egresado desde su accionar, y están constituidas por conductas, valores, actitudes que le permitan trabajar con eficiencia y eficacia en un entorno multicultural expresadas en su perfil.



5.4.4 Competencias Investigativas

El currículo de la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional, presenta de manera transversal el componente investigativo, traducido éste, en seminarios visualizados en su plan de estudio, por lo tanto, desarrolla en el maestrante competencias de este tipo, como la decisión desde su inicio, sobre el tema de investigación, el cual debe ser necesidad de su accionar u ocupación, el cual podrá ejecutar integrando y utilizando los conocimientos proporcionados en los diferentes seminarios, y enmarcado en las líneas de investigación que direccionan la maestría. Como también habilidades para realizar revisiones bibliográficas, seleccionar y sistematizar información teórica y práctica entre otras.



6. CONTENIDOS CURRICULARES

6.1 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA Y METODOLÓGICA DEL PROGRAMA

La Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional propuesta, se fundamenta en las conceptualizaciones de la alimentación y nutrición y su relación desde la perspectiva de los contextos socioeconómicos, culturales y geográficos y su aplicación de manera individual y colectiva.

En aras de lo anterior, la Universidad del Atlántico como establecimiento educativo superior de la Región Caribe colombiana, está llamada a asumir la formación del capital humano necesario para responder a los retos que traen consigo los campos económicos, políticos y social de esta zona del país, acorde con el desarrollo humano, científico y tecnológico que requiere la sociedad costeña para comprometerse en la transformación del entorno. Por lo tanto a través de sus políticas institucionales plasmadas en sus documentos (Proyecto Educativo Institucional, Plan de Desarrollo, y Acuerdos donde se reglamenta lo concerniente a la docencia, la investigación y la extensión y proyección social), la conlleva a la formación de la excelencia académica, del estudiante de pregrado y posgrado, con la finalidad de que sus egresados sean competitivos ante una sociedad, con exigencia de alta calidad.

El currículo de la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN), se fundamenta en las teorías, paradigmas, leyes y métodos de las ciencias naturales y sociales, como también de la conceptualización, tecnología y prácticas de su campo profesional, con una visión interdisciplinaria y orientadora, con autonomía, criterio científico, crítico, coherente y flexible. Asimismo contribuye a la formación integral de los cursantes desde la perspectiva humanística, con pertinencia social,



comprometidos a contribuir en la transformación del sistema alimentario y nutricional desde su accionar, en el ámbito local, nacional e internacional para mejorar la seguridad alimentaria y nutricional de la población en especial la vulnerable, de manera individual y colectiva.

De hecho, es necesario resaltar que el conocimiento que se imparte en los estudios de la maestría de la SAN, fundamente su quehacer de manera holística, sistemática, tecnológica, humanista e investigativa. Como se visualiza en la estructura curricular de la maestría. Siendo esto, la convergencia, entre una necesidad sentida, como es la problemática alimentaria y nutricional expuesta en la justificación, y el campo del conocimiento que responde tanto a la pertenencia social como académica.

Otro aspecto, a resaltar en el currículo, es su nivel de complejidad y su naturaleza de orden investigativo innovador y humanista, con espíritu autónomo que conduce al estudiante, en la reconstrucción del ser y quehacer, y de esta manera, asumir actitudes y desarrollar comportamientos, que potencialicen a los profesionales que quieren ascender, promoverse en las posibilidades de realización que ofrece la educación superior, en el campo de los posgrados para su desempeño tanto profesional como crecimiento personal

6.2 PLAN DE ESTUDIOS DE LA MAESTRÍA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL, EXPRESADOS EN CRÉDITOS ACADÉMICOS

6.2.1 Plan General de Estudio

La estructuración del plan de estudio de la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional se basó a partir de los siguientes fundamentos legales: Decreto 1295 del 20 de Abril de 2010 “por el cual se reglamenta el Registro Calificado de que



trata la Ley 1188 de 25 de Abril de 2008 y la oferta y desarrollo de programa académicos de educación superior.” El Decreto Ministerial 1001 del 3 de Abril de 2006, “por el cual se organiza la oferta de programas de posgrados y se dictan otras disposiciones”, como también el Acuerdo 0002 del 3 de julio de 2003 del Consejo Académico de la Universidad del Atlántico, “por el cual se establece los criterios y procedimientos para la implementación del sistema de créditos académicos de los programas de pregrado y posgrado de la Universidad del Atlántico.” De acuerdo a la normatividad citada se plantea el desarrollo de tres tipos de trabajo académico: el presencial, el dirigido y el independiente. Con respecto al trabajo presencial, equivale al conjunto de actividades de docencia directa y contacto entre docentes y estudiantes en el transcurso de los distintos módulos y seminarios. Con relación al trabajo dirigido está establecido por el tiempo que utiliza el estudiante en la realización de las actividades orientados por los docentes como son tutoría, asesorías, trabajo de campo y otras actividades propias del quehacer del maestrante. Por último, el trabajo independiente es el desarrollado de manera autónoma por el discente para el fortalecimiento de su formación como profesional de magister en Seguridad Alimentaria y Nutricional.

6.2.2 ESTRUCTURA DEL PLAN DE ESTUDIO DE LA MAESTRÍA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL SEGÚN NÚCLEOS Y CICLOS

NÚCLEO OBLIGATORIO		NÚCLEO ELECTIVO		
CICLO BÁSICO	CICLO DE INVESTIGACIÓN		CICLO DE PROFUNDIZACIÓN	CICLO COMPLEMENTARIO
Cursos de formación básica	Seminarios de investigación	Trabajo de grado	Electivas de Profundización	Seminarios de Complementariedad

Asimismo, la orientación curricular de esta maestría contiene dos núcleos: el primero pertenece al obligatorio el cual está compuesto por el ciclo básico y el de



investigación. El segundo corresponde al núcleo electivo integrado por el ciclo de profundización y complementariedad. Además incluye cuatro (4) áreas de formación: Básica, Investigativa, Humanística y Administrativa, complementadas con el componente de cursos electivos.

El núcleo obligatorio perteneciente al ciclo básico, se estudiará a través de cursos teóricos-prácticos orientados a la discusión crítica y confrontación teórica, basados con la realidad de la seguridad alimentaria y nutricional, a nivel local, regional, nacional e internacional. Dándose la posibilidad de orientar al estudiante en el desarrollo de las competencias genéricas, específicas y comunicativas. Con respecto al ciclo de investigación, propuesto, se desarrollará a través de seminarios, jugando un papel fundamental, debido a que cumple con unos de los pilares esenciales en la maestría propuesta. En este orden de ideas, se presentan seminarios que propendan al incentivo y fortalecimiento de la dinámica investigativa entre los maestrantes, todo esto a través de la investigación de tipo bibliográfica y empírica, la cual conlleva a la implementación de métodos de recolección de datos, utilizando técnicas como la encuesta, la observación participativa y no participativa, entrevista, grupo focales, historia de vida e información de segundo orden entre otras.

Con el núcleo electivo, se pretende mostrar la flexibilidad curricular con que cuenta la maestría, la cual está integrada por los ciclos de profundización y de complementariedad, donde se devela la autonomía y compromiso que el estudiante debe asumir con responsabilidad para participar en los cambios de la realidad social, desde su campo tanto a nivel profesional como humanístico.



6.2.3 PLAN GENERAL DE ESTUDIOS REPRESENTADO EN CRÉDITOS ACADÉMICOS

SEMESTRE I					
CURSOS ACADEMICOS	ÁREA DE FORMACION	HP	HI	HT	CRÉDITOS
Seguridad Alimentaria y Nutricional desde la Perspectiva del Desarrollo Humano	Humanística	12	36	48	1
Determinantes Sociales de la Salud	Básica	12	36	48	1
Formulación y Gestión de las Políticas Públicas de la Seguridad Alimentaria y Nutricional	Básica	36	108	144	3
Seminario Investigativo 1 Proceso de Investigación para la Formulación de Proyectos en Seguridad Alimentaria y Nutricional	Investigativa	36	108	144	3
Electiva de Complementariedad I		12	36	48	1
Electiva de Profundización I		12	36	48	1
SUBTOTAL		120	360	480	10
HP= Horas presenciales. HI= Horas independiente. HT= Horas totales.					
SEMESTRE II					
CURSOS ACADEMICOS	ÁREA DE FORMACION	HP	HI	HT	CRÉDITOS
Disponibilidad Alimentaria y Sistema de Producción Agropecuario	Básica	36	108	144	3
Acceso y Control de los Alimentos	Básica	24	72	96	2
Consumo y Aprovechamiento Biológico de los Alimentos	Básica	24	72	96	2



Seminario Investigativo 2 Planificación de Proyectos en Seguridad Alimentaria y Nutricional	Investigativo	24	72	96	2
Electiva de Complementariedad II		12	36	48	1
SUBTOTAL		120	360	480	10
HP= Horas presenciales. HI= Horas independiente. HT= Horas totales.					
SEMESTRE III					
CURSOS ACADÉMICOS	ÁREA DE FORMACIÓN	HP	HI	HT	CRÉDITOS
Apoyo Alimentario, Nutricional y Sanitario en Situaciones de Desastres	Básica	24	72	96	2
Sistema de Vigilancia y Medición de la Seguridad Alimentaria y Nutricional	Básica	12	36	48	1
Ejecución y Evaluación de Políticas, Planes y Programas en Seguridad Alimentaria y Nutricional.	Administrativa	24	72	96	2
Seminario Investigativo 3: Desarrollo del Trabajo de Grado I	Investigativa	15	129	144	3
Electiva de Complementariedad I II		12	36	48	1
Electiva de Profundización II		12	36	48	1
SUBTOTAL		99	381	480	10
HP= Horas presenciales. HI= Horas independiente. HT= Horas totales.					



SEMESTRE IV					
CURSOS ACADÉMICOS	AREA DE FORMACIÓN	HP	HI	HT	CREDITOS
Gestión Municipal de Programas de Seguridad Alimentaria y Nutricional	Básica	24	72	96	2
Educación y Comunicación Nutricional y de Salud	Básica	24	72	96	2
Estrategias Gerenciales de la Seguridad Alimentaria y Nutricional.	Administrativa	24	72	96	2
Seminario Investigativo 4 Desarrollo del Trabajo de grado II	Investigativa	15	129	144	3
Electiva de Profundización III		12	36	48	1
SUBTOTAL		99	381	480	10

HP= Horas presenciales. HI= Horas independiente. HT= Horas totales.



6.2.4 TOTAL DE CRÉDITOS POR ÁREA DE FORMACIÓN Y SU DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL

ÁREA DE FORMACIÓN	CRÉDITOS	PORCENTAJE POR COMPONENTE
BÁSICO	18	45%
ADMINISTRATIVA	4	10%
HUMANÍSTICA	1	2.5%
INVESTIGATIVA	11	27,5%
ELECTIVA	6	15%
TOTAL CRÉDITOS	40	100%

6.3 COMPONENTE INTERDISCIPLINARIO

El componente de interdisciplinariedad, en la maestría se desarrolla en los niveles del saber, temas, metodología y en la aplicación del saber, en un contexto académico, donde se interrelacionan las diferentes disciplinas, y a través de sus intercambios se presenta un enriquecimiento recíproco, que conduce a la transformación de la teoría, la práctica, la metodología de la investigación, como también las estrategias pedagógicas y evaluativas.

En este orden, la interdisciplinariedad entre las actividades docentes en el contexto curricular, coadyuvan a que los conceptos, marcos teóricos, procedimientos, metodologías y otras herramientas propias del quehacer académico, con los que tiene que interactuar el maestrante, se enmarquen y se constituyan en unidades y estructuras, para luego ser compartidas entre las diferentes disciplinas. Las cuales contribuyen al conjunto de valores y actitudes y conductas que trasciendan en los profesores y estudiantes, como la de trabajar en



equipo, tolerancia, confianza agilidad mental, aceptación entre otros, que les permita trabajar con eficacia y eficiencia en un entorno multicultural.

6.3.1 Estrategias tendientes a desarrollar y consolidar la interdisciplinariedad

- Concertar criterios y estrategias pedagógicas
- Precisar los tipos de relaciones entre las diferentes disciplinas de acuerdo a las competencias descritas
- Flexibilidad y consolidación entre las competencias y disciplinas
- Determinar y unificar los conceptos claves a desarrollar
- Establecer los niveles de complejidad en las competencias y los aprendizajes
- Determinar los tiempos y espacios para desarrollar los cursos, seminarios, y temas
- Evaluación formativa y continua del proceso de la implementación interdisciplinaria del currículo.
- Analizar otras experiencias curriculares innovadoras, que se desarrollen en otros programas académicos, con las que se manejan en el de la maestría proponente.
- Trabajo en equipo entre los docentes y discentes.

6.4 COMPONENTE DE FLEXIBILIDAD

El alto compromiso de autonomía en esta maestría, se demuestra en la asociación entre el componente de flexibilidad y el fortalecimiento de la responsabilidad de sus estudiantes, como también en el campo de la electividad y las diferentes líneas de investigación que se ofrece a nivel del plan de estudio y la investigación que el maestrante debe ejecutar en su proceso de transformación educativa. El deseo de participar activamente en el diseño de su propio currículo, conllevará al emprendimiento de un nuevo proyecto de vida académica- investigativa y



profesional. Situación que permitirá al desarrollo de la capacidad y creatividad de investigación y por ende a la contribución del mejoramiento de la seguridad alimentaria y nutricional desde el accionar del maestrante.

Con el núcleo electivo propuesto en la maestría, el cual está compuesto por los ciclos de profundización y complementario, así como también las líneas de investigación propuestas hacen parte de la flexibilidad curricular. Desde el punto de vista cuantitativo el componente electivo corresponde al 15% el obligatorio ciclo básico corresponde al 57,5%, y el ciclo investigativo el 27,5%, estos dos ciclos coadyuvan la formación integral, para que el egresado enriquezca y fortalezca de manera continua sus competencias tanto en el ámbito de la investigación como en su quehacer profesional

6.5 LOS LINEAMIENTOS PEDAGÓGICO Y DIDÁCTICO ADOPTADOS EN LA INSTITUCIÓN SEGÚN LA METODOLOGÍA Y MODALIDAD DEL PROGRAMA

El programa de Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional consta de 12 cursos, 4 seminarios y 6 electivas para un total de 40 créditos, donde se evidenciará el tiempo que debe emplear el estudiante con el acompañamiento del tutor y el trabajo independiente. Los cuales se desarrollarán de manera teórico-práctica, y se aprobarán con el 80% de asistencia para cada curso y su nota semestral igual o superior a 3,50, de acuerdo a lo estipulado en el artículo 30 del Acuerdo Superior No.005 de Diciembre 19 2006 “Reglamento Estudiantil para los Programas de Posgrado en la Universidad del Atlántico (ver Anexo 3.1). El estudiante recibirá a través de los cursos, seminarios y electivas, los elementos esenciales que le permita el aprendizaje autónomo y con criterio científico y de esta forma comprender la interdisciplinariedad. Los cursos se plantearán de



manera organizada demostrando todas las acciones que debe llevar a cabo el estudiante para el logro de las competencias propuestas. Durante los cuatro semestres académicos, el maestrante debe desarrollar su investigación desde el aula de clase hasta las instancias pertinentes (instituciones, comunidad, u otro escenario que la requiera), bajo la responsabilidad del tutor tanto en horario presencial como independiente. El proceso de evaluación final se llevará a cabo por un grupo de expertos. La propuesta de ésta es presentada, en el momento de su inscripción, teniendo en cuenta tanto las líneas de los grupos de investigación como su interés desde su accionar, la cual es evaluada por el comité quien tendrá la autonomía de la aceptación o no.

6.6 CONTENIDO GENERAL DE LAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS

La formación del magíster en Seguridad Alimentaria y Nutricional, se asume desde la teoría y la investigación. Por lo tanto se parte del reconocimiento del docente como una persona capaz de aprehender por sí mismo el conocimiento y su aplicación para contribuir al mejoramiento de la seguridad alimentaria y nutricional de la población en general. En concordancia con lo anterior, esta formación le permitirá desarrollar y fomentar las competencias referidas tanto en su perfil profesional como ocupacional, utilizándose las pautas del aprender a aprender, aprender a hacer y aprender ser. De aquí la importancia del contenido como un componente importante del proceso educativo.

Todo lo descrito anteriormente, conlleva a descifrar que no puede haber contenidos sin sus respectivos objetivos, debido a que este responde, al para qué de la educación, mientras que el contenido precisa el qué. Razón por la cual, que en el mismo proceso educativo- institucionalizado, es donde el discente, se forma



con capacidad para apropiarse y transformar su entorno, desde su campo de acción, con el desarrollo de sus competencias comunicativas y humanísticas

En razón, que el programa de la Maestría de Seguridad Alimentaria y Nutricional, pertenece a la Facultad de Nutrición y Dietética, sus actividades tanto académicas como investigativas, deben ser coherentes con lo expuesto en la misión y el Proyecto Educativo Institucional (PEI) de la Universidad del Atlántico, que coadyuvan al desarrollo de la capacidad y actitud de aprender, investigar, construir e innovar, trabajar en equipo, a la autonomía intelectual y la responsabilidad individual y colectiva, en correspondencia con los continuos cambios de un mundo globalizado.

La actividad de docencia es el escenario que define y diferencia las estrategias para lograr el desarrollo de los contenidos de los cursos, seminarios y electivas. Para la materialización de lo esbozado, los docentes y docentes utilizarán estrategias didácticas como: Seminarios, paneles, clases magistrales, conversatorios socio dramas, foros, discusiones, mesa redonda asesorías académicas, consultas bibliográficas, trabajo de campo e investigativa, exposiciones estructuradas, programación de ejercicios de refuerzo, con sus respectivos medios audiovisuales, las cuales se desarrollan dentro y fuera del aula. Se enfatiza que son consideradas actividades académicas tanto las realizadas fuera del aula como las de asignación semestral, siempre y cuando formen parte del componente del contenido promulgado en los documentos institucionales, como la asistencia y participación activa a eventos

El desarrollo de los contenidos de los cursos se encuentra consignado en las cartas descriptivas, según modelos establecidos por la Universidad del Atlántico. (Ver Anexo 3.3).



6.6 ORGANIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS

La Universidad del Atlántico, asume el desarrollo académico e institucional de acuerdo a lo estipulado en el PEI, razón por la cual, éste es la base que sustenta las actividades académicas del Programa de Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional, asumiendo la responsabilidad de formar integralmente a los estudiantes, incorporando además las Tics y de esta manera proporcionar el acceso a ambientes virtuales. Asimismo, se enmarcan los contenidos, métodos y recursos necesarios, que permitan el cumplimiento de los objetivos y perfiles (profesional y ocupacional) propuestos en la maestría.

Los procesos de planificación, ejecución y evaluación son fundamentales para la organización y desarrollo de las actividades académicas. A continuación se referencian cada una de estas etapas.

6.6.1 ETAPA DE PLANIFICACIÓN

En esta etapa, la organización académica se desarrolla, en la asignación académica a profesores, orientándose hacia los perfiles profesionales y ocupacionales, la continua revisión y renovación del plan de estudios y las actividades de acuerdo al calendario académico propuesto. Otro aspecto fundamental a tener en cuenta en este proceso, es la definición y diseño de las cartas descriptivas de los cursos contemplados en dicho plan, donde se especifica, tanto la metodología, como fundamentación y características generales de los cursos, y los respectivos contenidos programáticos, las cuales serán elaboradas por los docentes bajo la dirección del Comité de Programa de la Facultad.

6.6.2 ETAPA DE EJECUCIÓN

Una vez llevada a cabo la etapa de la planificación, se procede a la etapa de la ejecución, ésta debe ser soportada por espacios físicos adecuados, utilizando medios y estrategias didácticas acorde a lo propuesto en los contenidos programáticos, permitiendo el desarrollo de lo planificado y por ende, el proceso de enseñanza y aprendizaje, que conlleve a una formación integral del maestrante, facilitándose la asimilación tanto en el saber, como en el saber hacer y saber ser, a través de diferentes estrategias pedagógicas, entre las que se destacan el desarrollo de trabajos de grado, trabajos de campo, proyectos aplicados, trabajo en equipo con grupos interdisciplinarios e individuales, encuentros virtuales, grupos de estudios, proyección social entre otras.

6.6.3 ETAPA DE EVALUACIÓN

Finalmente, en la etapa de evaluación de las actividades académicas, el cumplimiento del contenido de los cursos que socializarán los profesores, la autoevaluación docente, la hetero-evaluación del docente por parte del jefe inmediato y de los estudiantes, jugarán un papel crucial y permitirán llevar un control sobre el aseguramiento de la realización de las actividades académicas. Este sistema integral de evaluación del desempeño del docente está en línea, en la página WEB de la universidad, y utiliza como estrategia no permitir el acceso a los demás servicios del sistema, si no se realiza. Así se garantizan los resultados que comprometen a la mayor parte de la población, de cada tipo de evaluación.

Todo este proceso se realizará, como se mencionó anteriormente, con el fin de garantizar la organización eficiente de las actividades académicas dentro del Programa de la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Universidad del Atlántico.



7. INVESTIGACIÓN

7.1 MARCO INSTITUCIONAL DE LA INVESTIGACIÓN

Los procesos de investigación, extensión y proyección social, docencia y desarrollo humano, son los ejes más importantes tanto de la Universidad del Atlántico, como de la Maestría de Seguridad Alimentaria y Nutricional en su calidad de formadores integrales de profesionales. Con respecto a la investigación, ésta se concibe como un proceso continuo, integrador, organizado, sistemático y evolutivo, donde los docentes y estudiantes se direccionan en la búsqueda del conocimiento, conducidos al desarrollo de la ciencia, de los saberes y tecnología, que permita avanzar hacia un mundo cada vez mejor.

En concordancia a lo anterior, el sistema de investigación de la Universidad del Atlántico, está regido el Estatuto de la Investigación, Acuerdo Superior No. 000001 del 16 de febrero de 2009, en su Artículo 1º se adopta los principios y fines que orientan la investigación, los cuales se encuentran plasmados en los Artículos 4, 5, 9 y 10 del Estatuto General de la Universidad, Acuerdo Superior No. 004 del 15 de Febrero de 2007.

1. La investigación fomentará la innovación, la interdisciplinariedad y la transdisciplinariedad.
2. Los derechos intelectuales y culturales derivados de los resultados de las investigaciones serán ejercidos con responsabilidad en beneficio de la sociedad, en general y del desarrollo de la Región Caribe y del país, en particular.
3. investigación es una práctica académica generadora de campos de saber, conocimientos, productos y servicios.



4. El trabajo en equipo constituye un principio para la generación, aplicación y socialización de conocimiento en la construcción de las comunidades académicas.
5. Protección, gestión comercialización y transferencia de los resultados de la investigación.
6. La labor investigativa se regulará a través de evaluaciones realizadas por pares académicos.
7. La investigación se desarrollará en todos los niveles de formación y se apoya en la relación Facultades Grupos de investigación.
8. Internacionalización de la investigación.

Asimismo, el Artículo 2º del Estatuto de la Investigación anteriormente citado, establece los objetivos para fomentar y desarrollar una cultura investigativa:

1. Institucionalizar la investigación como práctica académica permanente y compromiso misional
2. Consolidar a la Universidad del Atlántico como una institución que tiene el compromiso de educar integralmente para contribuir a la modernización de la educación superior en la Región Caribe, con miras al mejoramiento de su pertinencia, calidad, equidad e internacionalización, en el contexto de un desarrollo humano sostenible.
3. Fomentar el talento humano y desarrollar la capacidad endógena para la producción, transferencia e intercambio del conocimiento en la búsqueda de soluciones que mejoren la calidad de vida de la población.
4. Fomentar la investigación en las artes y las humanidades y la creación artística como componentes esenciales del crecimiento humano.
5. Integrar a investigadores con comunidades científicas y culturales de amplio reconocimiento investigativo, nacional e internacional



Por su parte el Artículo 5º del mismo Estatuto de la Investigación, trata del componente organizativo del Sistema de Investigaciones, el cual está constituido por las instancias académico-administrativas, quienes están encargadas de formular y proponer políticas institucionales sobre investigación y desarrollo, y por las diferentes formas de organización de los investigadores. Este sistema lo integran:

1. La Vicerrectoría de Investigaciones, Extensión y Proyección Social.
2. El Comité Central de Investigaciones.
3. El Departamento de Investigación.
4. Los Comités Misionales de Investigaciones de las Facultades.
5. Los Grupos de Investigación.
6. Los Laboratorios de Investigación y Desarrollo.

Con respecto a su Artículo 14º el Comité Misional de Investigaciones de la Facultad de Nutrición y Dietética, está compuesto por:

1. El Decano/a.
2. Coordinador/a del Comité Misional de la Facultad
3. Dos representantes de los grupos de investigación que lograron mayor categoría en las últimas convocatorias elegidos por los grupos.
4. Un coordinador/a de los programas de maestrías o doctorado de las Facultades que los posean, elegidos por ellos.
5. Un director /a de la revista de la Facultad.

Entre las funciones del mencionado comité se encuentran:

1. Promover las políticas institucionales de investigación en la Facultad.
2. Propiciar el desarrollo de la investigación transdisciplinaria e interdisciplinaria a través de diferentes eventos que contribuyan a la cualificación del cuerpo docente.



3. Fomentar el programa de semillero de investigación
4. Estimular la relación investigación, docencia e investigación.
5. Establecer interrelación entre universidad y comunidad, con el objeto de hacer visible la investigación institucional.

La Maestría de Seguridad Alimentaria y Nutricional está adscrita a la Facultad de Nutrición y Dietética, por lo tanto su componente investigativo también se rige, con las políticas y normas institucionales estipuladas en la Resolución de Consejo de Facultad No. 001 de Agosto 2 de 2012. Reestructuración de la Estructura Orgánica del Subsistema de Investigación de la Facultad de Nutrición y Dietética de la Universidad del Atlántico.

7.2 DESARROLLO INVESTIGATIVO DEL PROGRAMA.

La Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional, proyectará la investigación desde un currículo transversal, el cual busca la contextualización y consolidación de los objetos de estudio y diversos tipos de desarrollo de competencias investigativas, materializada en cada uno de los seminarios de integración investigativa, situación real que se visualiza en el plan de estudio que se presenta, donde el cursante podrá desarrollar su capacidad creativa, autónoma, crítica y de esta manera arriesgarse a interpretar y reconocer sus propias inferencias a cerca de la realidad y proponer soluciones. Asimismo, se busca incentivar procesos de formación que apunten al desarrollo de propuestas, de planes, proyectos de intervención, etc., a través de la planeación, indagación, recopilación bibliográfica, análisis de documentos y la interpretación de información, contexto que conllevará a la comprensión integradora de problemas encontrados en el ejercicio académico – investigativo, consideración ésta que apunta más que todo a la concreción y elaboración de informes escritos, ensayos entre otros, además, que



todo lo explicitado forma parte integral de las estrategias metodológicas empleadas en los diferentes cursos.

El componente investigativo de la Maestría se fundamenta en ciclos integrativos de investigación mediante la orientación de seminarios investigativos que se ofertan desde el primer semestre y finaliza con la culminación del trabajo de grado que presentarán y sustentarán ante un jurado idóneo, los maestrantes en el último semestre, teniéndose en cuenta las normas establecidas en el reglamento de trabajo de grado de la Facultad de Nutrición y Dietética

En consonancia, con la orientación de los seminarios integradores investigativos, en la propuesta que se presenta los mismos están encaminados al desarrollo de competencias investigativas en los maestrantes. En tal sentido, el Seminario Investigativo uno, pretende Integrar los aspectos fundamentales de los diferentes procesos, así como criterios metodológicos, donde se reconoce la importancia de esta primera etapa, debido a que se desprenden las decisiones que el investigador debe asumir. Con respecto, al segundo seminario, este proporciona las herramientas necesarias para la planificación del trabajo de grado, que les permita tanto al tutor como al cursante cumplir con los objetivos planteados en la investigación, a través de tomas de decisiones pertinentes. Continuando con la unidad integradora, en el seminario tres, el maestrante inicia la ejecución del trabajo de grado, bajo la dirección del tutor o director. Finalmente el seminario cuatro culmina con la continuación de la ejecución, y presentación del trabajo de grado.

El trabajo de grado, el cual inicia desde el primer semestre, debe estar adscrito en una de las líneas de investigación que apoyan la Maestría.



7.3 GRUPOS Y LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN QUE APOYAN LA MAESTRÍA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

GRUPO DE INVESTIGACIÓN	LÍNEA DE INVESTIGACIÓN
Grupo de Investigación Interdisciplinario en Seguridad Alimentaria y Nutricional (GRIINSAN)	Seguridad Alimentaria y Nutricional
Grupo de Alimentos Funcionales (GAF)	Ingeniería de Matrices. Líquidos, Geles y Reestructurados
BIOPROCESOS	Alimentos y Salud Pública Seguridad alimentaria Desarrollo de productos nuevos Diseño de plantas de Alimentos Diseño de líneas de Procesamiento Biocombustibles
Infecciones Nosocomiales y Resistencia Microbianas	Enfermedades Infecciosas
Biología de Nutriente	Estudios en Fauna Silvestre Estudios en Microorganismos Estudios en Humanos
Grupo de Investigación en Nutrición Humana – (Ginhum)	Enfermedades Crónicas de Origen Nutricional y Sedentarismo. Evaluación Nutricional y Corporal Dieta y Cultura
Equipo Caribe	Formación en competencias y calidad de la educación
Cultivos Tropicales de Clima Cálido	<ul style="list-style-type: none"> - Manejo de Suelo y aguas - Mercadeo y Desarrollo Rural - Sanidad Vegetal Fisiología de cultivos
GOFFMAN	Cultura política y cambio social en Colombia. Familia, desarrollo social y vida cotidiana
Grupo de Investigación Suelo, Ambiente y Sociedad	Impacto ambiental de la actividad humana Indicadores de calidad del suelo Relaciones agua-suelo-planta-atmósfera Uso eficiente del suelo

8. RELACIÓN CON EL SECTOR EXTERNO

8.1 IMPACTO EN EL SECTOR PRODUCTIVO

El magíster que ofrece la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional, encontrará un campo propicio para el desempeño laboral, a nivel nacional, debido a que los graduados en este nivel de formación, poseen una alta tasa de cotización (87,4%). Con respecto a las maestrías en el área de la salud, existen en Colombia 1.613 graduados con una tasa de cotización de 89,1% correspondiente al año 2010.

8.2 PERFIL DE GRADUADOS EN POSGRADOS SEGÚN NIVEL DE FORMACION, TASA DE COTIZACION Y MAESTRÍAS EN ÁREA DE LA SALUD, COLOMBIA. 2010.

NIVEL ACADÉMICO	NIVEL DE FORMACIÓN	GRADUADOS	TASA DE COTIZACIÓN
POSGRADO	ESPECIALIZACIÓN	275.327	88.1%
	MAESTRÍA	27.260	87.4%
	DOCTORADO	799	93.7%
MAESTRÍA EN ÁREAS DE LA SALUD		1613	89.1%

Fuente: Observatorio Laboral del Ministerio de Educación Nacional, 2010

El programa de Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional, mantendrá las relaciones con el sector externo, de acuerdo a lo establecido en el Estatuto de Extensión y Proyección Social de la Universidad Del Atlántico, Acuerdo No. 000002 de Febrero 16 de 2009 del Consejo Superior y el Estatuto General de la Universidad del Atlántico, Acuerdo No. 004 de 2007 del Consejo Superior, considerándose actividades de proyección social, donde la Universidad participa activamente con la comunidad, contribuyendo a la solución de la problemática social planteada. A continuación se detallan los convenios existentes entre la Facultad de Nutrición y Dietética y el sector productivo.



8.3 TRABAJO CON LA COMUNIDAD.

Uno de los objetivos de la Universidad del Atlántico es la de fortalecer la responsabilidad social en su contexto. En razón a lo anterior, los trabajos de investigación y otras acciones contempladas en el currículo de la maestría, que ejecutarán los maestrantes, estarán encaminados a contribuir en la solución de la problemática existente, tanto a nivel regional como nacional, con relación a la seguridad alimentaria y nutricional.

En atención a lo esbozado, la maestría proponente, realizará las siguientes actividades de servicio social a la comunidad:

Realización de conferencias y talleres, en las instituciones pertinentes y ente territoriales, sobre los resultados de investigación tanto de docentes como de estudiantes de la maestría, para socializar los productos de los proyectos, con la finalidad de posibilitarles la toma de decisiones para su posterior intervención.

- Programa de Semilleros de Investigación en Seguridad Alimentaria y Nutricional en la Universidad, con proyección hacia el servicio de la comunidad,
- Ofrecer consultoría profesional, que conlleven a la solución de problemas desde el punto de vista alimentario y nutricional contribuyendo al mejoramiento de la calidad de vida del individuo, la familia y la comunidad.
- Participar en conjunto con los entes e instituciones en el abordaje de la problemática en la seguridad alimentaria y nutricional en situaciones de emergencia y desastre



La Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional programará a través del Comité de Extensión y Proyección Social de la Facultad de Nutrición y Dietética, cada dos años, el Encuentro de Egresados, de sus maestrantes, el cual tendrá como objetivo establecer canales de comunicación directa con los egresados, dar a conocer aspectos de actualización e innovación científica en pro de la seguridad alimentaria y nutricional e involucrarlos en el proceso de auto evaluación para fines de acreditación.

8.4 Potencial Desempeño de los Graduandos

Los magísteres del programa de la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional, estarán capacitados para desempeñarse en los siguientes estamentos:

- Entidades educativas a nivel superior
- Entidades gubernamentales y privadas con accionar en pro de la seguridad alimentaria y nutricional
- Entidades del Sector Salud y Agropecuario
- La industria alimentaria
- Consultoría y asesoría relacionado con la seguridad alimentaria y nutricional
- Entidades de cooperación internacional relacionados con la seguridad alimentaria y nutricional
- Organizaciones no gubernamentales con el accionar en esta área

Todo lo anterior, desde el ámbito local, regional, nacional e internacional



9. PERSONAL DOCENTE

9.1 DOCENTES

El Programa de la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional, para el desarrollo de las actividades académicas, contará con docentes de tiempo completo y docentes de tiempo completo ocasional de las Facultades de Nutrición y Dietética, Química y Farmacia, Ciencias Básicas, Ciencias de la Educación, Ciencias Económicas y Ciencias Humanas de la Universidad del Atlántico. Asimismo participarán docentes invitados de Universidades del Norte, Córdoba, Magdalena, Antioquia, Nacional, Javeriana y Caldas entre otras, como también con expertos en el campo de la seguridad alimentaria y nutricional que se encuentren laborando en entidades a nivel regional, nacional e internacional, según sea el caso, todos ellos con formación avanzada, que permita garantizar el buen desarrollo del programa. El 59% de los docentes con estudios de Maestría y el 41% con Doctorado

El docente universitario de la Universidad del Atlántico, “tiene como misión la formación integral de un profesional investigador participativo, hacia un desarrollo humano armónico, así mismo, trabaja como comunidad académica y científica, mediante la producción académica y la articulación estratégica y pertinente de la universidad al contexto cultural, social y natural, de la región, del país y del mundo acorde con lo establecido en los fines estatutarios” Estatuto Docente, Mayo 20 de 2010. Aprobado por la Universidad del Atlántico. Pág. 11. Artículo



9.2. ORGANIZACIÓN ACADÉMICA-ADMINISTRATIVA PARA LA INTERACCIÓN ACADÉMICA DE DOCENTES EN EQUIPOS DE TRABAJO Y GRUPOS DE INVESTIGACIÓN.

La organización académica- administrativa del Programa de la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional, está orientada a la generación de equipos de trabajo, cuyo propósito es fomentar una docencia investigativa, encaminada a la formación integral del maestrante y al contexto social, para lo cual es indispensable trazar líneas de interacción entre los equipos de trabajos, con el fin de llegar a unos acuerdos convergentes y concertados entre estudiantes y docentes, quien formará parte integral en la toma de decisiones y en la presentación de acciones en pro de la actividad académica e investigativa, con el objeto de que ésta impacte de manera eficiente, eficaz y competitiva.

Los grupos de trabajo en la maestría se integrarán hacia la búsqueda del conocimiento, la transformación de problemas y necesidades, como en la disminución del rol jerárquico que ha imperado en el cientificismo, que ha girado alrededor del paradigma positivista reduccionista de la formación interdisciplinar y transdisciplinaria de la educación progresista, la cual es este último lo que reclama la educación moderna y/o contemporánea, es decir formar diversos tipos de desarrollo humano y conocimiento científico con calidad y excelencia.

Son cánones esenciales en la formación académica transformista, potencializar en los sujetos del saber, múltiples competencias. En ese sentido, en la maestría se buscará jalonar capacidades individuales, colectivas, la socialización del sujeto, con el propósito de que ésta contribuya a impactar favorablemente el desarrollo de la comunidad a la cual pertenece.

En correspondencia, con los equipos de trabajo en la Maestría de Seguridad Alimentaria y Nutricional, también se optará por la organización de grupos focales



y/o de discusión, los cuales ejercerán acciones específicas en los procesos didácticos de los cursos básicos de las respectivas áreas de estudio, como en lo concerniente en la toma de decisiones para la estructuración curricular.

En la organización académico- administrativa de la maestría, se pretenderá de principio a fin, hacer énfasis tanto en las líneas y grupos de investigación que soportan fundamentalmente la estructura del plan curricular de ésta, con el fin de mantener la identidad del plan de estudio y la coherencia en los procesos a desarrollar.

En el proceso de gestión, academia, investigación, extensión y proyección social, se buscará la interacción del programa de la maestría y los entes institucionales de la Universidad del Atlántico. Es decir, mantener siempre la contextualización de un proceso integrador.

Serán tareas permanentes de los equipos de trabajo docente, velar por el funcionamiento académico, administrativo y operativo de los sistemas de enseñanza, evaluación, aprendizaje e investigación. Son estos cuatro tópicos de la formación de formadores, los que tendrán seguimiento, realimentación y presentación de acciones que vayan encaminados hacia la excelencia del programa.

En la maestría se hará uso debido de las TIC como herramientas tecnológicas mediadoras de los procesos académicos e investigativos que se desarrollarán, para la ayuda de sistematización de la producción intelectual discursiva y los distintos tipos de práctica docente que se lograrán en el Programa.

En la maestría se optará por la implementación del sistema de evaluación cualitativa, posibilitándole al maestrante interactuar con instrumentos de corte



cuantitativo y cualitativo, con el propósito de que éste desarrolle las competencias establecidas en el plan curricular, de manera divergente y convergente.

Los grupos de trabajo estarán integrados por docentes adscritos a los grupos de investigación reconocidos institucionalmente y por docentes adscritos a las áreas de formación curricular y en atención a las líneas de investigación citadas. Asimismo estos grupos estarán a cargo de un coordinador, que en lo posible serán los directores de las correspondientes líneas y tendrán a su cargo la Secretaría Técnica del Equipo de trabajo. La coordinación será rotativa y su tiempo estará contemplado en la asignación académica. El tiempo asignado para el coordinador es de 6 horas semanales y 2 horas semanales para los docentes que integran el equipo.

El coordinador y docente que tenga a su cargo proyectos de investigación o de proyección social, como también los convenios interinstitucionales, se le reconocerá en su asignación académica el número de horas justificadas, según el objeto social del convenio y el cronograma del proyecto. El número de horas será avalado por el comité misional de investigación o el de Extensión y Proyección Social, con el visto bueno del Decano y aprobación de la Vicerrectoría de Investigación, Extensión y Proyección Social.



9.3 EQUIPOS DE TRABAJO SEGÚN ÁREAS DE FORMACION, LÍNEAS Y GRUPOS DE INVESTIGACIÓN

EQUIPO DE TRABAJO	LÍNEA DE TRABAJO	GRUPO DE INVESTIGACIÓN
DISPONIBILIDAD ALIMENTARIA	Seguridad Alimentaria Nutricional: Sub-línea Situación Alimentaria Nutricional.	Grupo de Investigación en Seguridad Alimentaria – GRIINSAN
	Diseño de plantas de alimentos	Bioprocesos
	Mercadeo y Desarrollo Rural	Grupo de Investigación en Cultivos Tropicales de Clima Cálido. Suelo, Ambiente y Sociedad
	Fisiología de Cultivos Uso Adecuado de Suelos	
CONSUMO DE ALIMENTOS	Promoción, Protección de Lactancia.	Grupo de Investigación en Seguridad Alimentaria – GRIINSAN
	Estudios en Humanos Dieta y Cultura	Biología de Nutrientes GINHUM
	Formación en Competencias y calidad de la Educación	Equipo Caribe
	Familia, desarrollo social y vida cotidiana	GOFFMAN
UTILIZACIÓN BIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS	Ingeniería de matrices, líquidos y geles	Grupo de Alimentos Funcionales – GAF
	Alimentos y Salud Pública	Bioprocesos
	Enfermedades Crónicas de Origen Nutricional y Sedentarismo	GINHUM
	Evaluación Nutricional y Corporal	
	Vigilancia Epidemiológica	Grupo de Investigación en Seguridad Alimentaria – GRIINSAN
	Factores de riesgo en salud y alimentación	
Enfermedades crónicas no transmisibles		
Acceso a los Alimentos	Seguridad Alimentaria y Nutricional	Grupo de Investigación en Seguridad Alimentaria – GRIINSAN
	Formación en Competencias y calidad de la Educación	Equipo Caribe
Calidad e Inocuidad DE LOS ALIMENTOS	Sanidad Vegetal	Grupo de Investigación en Cultivos Tropicales de Clima Cálido



9.4 PLAN DE VINCULACIÓN DE LOS DOCENTES

Para la selección de los docentes, se tendrán en cuenta las normas institucionales consignadas en el Acuerdo Superior 000006 de 20 de Mayo de 2010. Estatuto Docente. De acuerdo en lo estipulado en los Artículos 12 (numeral 1) y 13, el docente del programa de la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional se seleccionará mediante una convocatoria abierta, la cual se divulgará a través de la página web de la Universidad (www.uniatlántico.edu.co) y por medios de comunicación escritos externos.

De acuerdo a las necesidades de las áreas de formación, se especificará el perfil del docente apropiado, para el cumplimiento de las actividades académicas. Este perfil, será recomendado por el Comité Curricular, siendo aprobado por el Consejo de Facultad. Con relación a las condiciones de ingreso, permanencia, promoción y desvinculación de acuerdo con las categorías y dedicaciones de la carrera profesoral universitaria, se harán de acuerdo a lo establecido en el Capítulo III del mismo Estatuto.

9.5 PLAN DE FORMACIÓN DOCENTE

El plan de formación para los docentes de la maestría, se llevará a cabo por lo establecido en el Programa de Desarrollo Docente de la Universidad, Resolución Académica 00004 de 31 de Marzo de 2009, Artículo 4.

9.6 EXISTENCIA Y APLICACIÓN DEL ESTATUTO DOCENTE

La normatividad, relacionada con la planta docente de la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional, se registrará por lo estipulado en el Estatuto Docente, el cual



se encuentra tanto en un documento impreso y colgado en la página web de la Universidad www.uniatlantico.edu.co al servicio del interesado.



10.MECANISMO DE SELECCIÓN Y EVALUACIÓN

10.1 MECANISMO Y SELECCIÓN DE ESTUDIANTES DE LA MAESTRÍA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL.

La selección y evaluación de los estudiantes de la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional, se hará de acuerdo a lo estipulado institucionalmente en el Acuerdo Superior No. 005 del 19 de Diciembre de 2006 “Reglamento Estudiantil para los Programas de Posgrado de la Universidad del Atlántico”.

10.2 Requisito de inscripción

El aspirante a ingresar a la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional, debe cumplir con los siguientes requisitos de inscripción

- Formulario de inscripción diligenciado
- Fotocopia autenticada del diploma y del acta de educación superior.
- Título otorgado por una universidad nacional o extranjera
- Certificado original de notas universitarias con un promedio igual o superior a 3.50 (tres, cinco, cero.)
- Propuesta de investigación en una de las líneas de investigación del programa (máximo 2000 palabras)
- Hoja de vida actualizada
- Fotocopia ampliada de cédula de ciudadanía
- Certificado de afiliación al régimen social



10.2.1 Proceso de selección

Los siguientes aspectos, serán tenidos en cuenta en la selección de los estudiantes en la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional.

- Documentación exigida (10%)
- Entrevista con el comité de posgrado (50%)
- Socialización oral de la propuesta de investigación (40%)
- Examen médico (Acuerdo Superior No. 005 del 19 de Diciembre de 2006)
- Prueba de suficiencia en lengua española para estudiantes no hispanohablante. Acuerdo Superior No.005 del 19 de Diciembre de 2006. Reglamento Estudiantil para los Programas de Posgrado.

10.2.2 Requisitos de admisión

El comité de posgrado seleccionará a los estudiantes que hayan obtenidos los más altos promedios en el proceso de selección, teniéndose en cuenta que el cupo mínimo oscila entre 8 y 12 estudiantes y el máximo de 35 estudiantes por cohorte. Así mismo podrán ser admitidos de manera excepcional estudiantes que provenientes de programas de la Universidad del Atlántico cuyo promedio de notas demuestren excelencia académica y se encuentren adelantando trabajos de grados relacionados con las líneas de investigación de la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional, y no alteren el número de cupo ante citado. Estos estudiantes tendrán plazo para presentar su diploma profesional antes de iniciar el segundo semestre de estudios en la maestría.

10.2.3 Requisito de grado

El estudiantes que cumpla con los siguientes requisitos, tendrá el derecho de obtener el diploma que lo acredite como Magister en Seguridad Alimentaria y Nutricional



- Haya cursado y aprobado los créditos académicos en su totalidad exigidos por el programa
- Haya sustentado y aprobado su trabajo de grado
- Se encuentre a paz y salvo financieramente con la institución

10.2.4 Evaluación del aprendizaje

La Maestría, evaluará de manera permanente el proceso del aprendizaje, siendo los docentes de los diferentes cursos y trabajos de grado, los responsables. El proceso en mención será de carácter integral, reflexivo y compartido entre los maestrantes y docentes, centrado en las competencias que irán desarrollando los estudiantes, a través de informes orales y escritos, individuales y colectivos, presenciales o virtuales. El docente asumirá las estrategias pertinentes para alcanzar los logros esperados, las cuales deben estar descritas en las cartas descriptivas, de acuerdo con el Acuerdo Superior No. 005 del 19 de Diciembre de 2006.

Con respecto al proceso de calificación, el estudiante tendrá notas de todos los cursos, expresadas en calificaciones numéricas compuestas por un entero y un decimal, entendidas estas así: Entre cero (0.0) y cinco punto cero (5.0). En razón de lo anterior se aprobará la calificación definitiva igual o mayor a tres punto (3.5), de acuerdo a lo estipulado en el Reglamento Estudiantil para Programas de Posgrado.

El proceso investigado se orientará oportuna y continuamente, con la finalidad de que el estudiante logre las metas propuestas en cada uno de los momentos de su planeación, ejecución y presentación, lo cual se hará desde el primer semestre. En el segundo semestre el estudiante presentará un informe escrito sobre los avances de su trabajo de grado. Al finalizar el tercer semestre el estudiante



presentará un avance de su trabajo ante el Comité Curricular para su respectiva valoración. Al finalizar el cuarto semestre el estudiante dará un informe de avance de su investigación que está a un de concluir. Cuando el estudiante haya cumplido con los requisitos para sustentar su trabajo, con el visto bueno de su director, el Comité Curricular procederá a nombrar los jurados, quienes tendrán un plazo máximo de treinta días calendario para dar su concepto. En caso que este sea favorable, el estudiante efectuará la sustentación pública.

10.2.5 Selección y evaluación del docente

La selección, permanencia y evaluación de los docentes de plantas de la Universidad del Atlántico se hará teniéndose en cuenta lo estipulado en el Acuerdo Superior No.000006 del 20 de Mayo de 2010 del Estatuto Docente, artículos 25 y 26 y la selección se realizará mediante concurso público de méritos, según la Resolución Académica 000036 del 21 de Diciembre de 2010. Para el concurso público se tendrá en cuenta el perfil según las necesidades y requisitos exigidos. La convocatoria se efectuará a través del Consejo de Facultad, donde está adscrito el Programa de la Maestría. El estudio de las hojas de vida se hará por el comité designado por el citado Resolución Académico. El proceso de selección tendrá en cuenta la puntuación obtenida en la evaluación de los siguientes factores:

- Hoja de vida (formación profesional, tradición investigativa, producción académica, experiencia profesional calificada)
- Conceptos académicos
- Pruebas de competencias (anteproyecto de investigación y propuesta de trabajo académico. Presentación pública)
- Entrevista



Por lo anteriormente expuesto, la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Universidad del Atlántico, vinculará docentes de plantas teniendo en cuenta las normas vigentes antes citadas. Así mismo podrá contar con docentes de vinculación especial que no pertenezcan a la carrera docente de la universidad se pueden vincular temporalmente en las siguientes modalidades:

- Catedráticos, ocasional, visitante, experto, Ad-honorem, Tutor, Pasantes, invitados y expertos

Los cuales deben ceñirse, a la norma del Estatuto Docente vigente, artículo 7. Con relación a la evaluación docente, ésta también se regirá por la norma del Estatuto Docente en mención, Artículos 25 y 26, la cual considera que la evaluación del desempeño académico-administrativo del profesor hace parte del proceso de evaluación institucional. Involucrando los procesos como son: Docencia, Investigación, Extensión y Proyección Social y la Gestión Académica Admirativa., con base en los planes y programas de trabajo, previamente elaborados. La evaluación es de carácter formativo y su finalidad es preservar y promover la excelencia en el cumplimiento del trabajo académico- administrativo del profesor universitario



11. ESTRUCTURA ADMINISTRATIVA Y ACADÉMICA DEL PROGRAMA

En atención al Estatuto General de la Universidad del Atlántico, y al Acuerdo Superior 000007 de 23 de Junio de 2010 “Actualización de la Estructura Académica- Administrativa de los Posgrados en la Universidad del Atlántico, las funciones académicas- administrativas de la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional serán ejecutadas por los organismos y autoridades que a continuación se relacionan:

11.1 Estructura Administrativa

- Departamento de Posgrado

Funcionará con los siguientes organismos o instancias de acuerdo a lo estipulado en el Artículo segundo del Acuerdo Superior 000007 del 23 de Junio de 2010 anteriormente mencionado

- Los Comité Curriculares de Programas de Posgrados con su coordinador
- Los Comités Curriculares de cada Facultad
- Los Consejos de Facultad
- El Comité de Posgrado de la Universidad
- El Consejo Académico
- Comité de Posgrado.

El Comité de Posgrado de la Universidad, estará conformado, de acuerdo a lo estipulado en el Artículo 10, Acuerdo Superior 000007 del 23 de Junio de 2010

- El Jefe del Departamento de Posgrado quien lo preside



- Un profesional universitario del Departamento de Posgrado,, quien actúa como secretario, con voz y sin voto.
- El Vicerrector de Docencia
- El Vicerrector de Investigación, Extensión y Proyección Social o su delegado
- Dos Coordinadores Curriculares de Facultad, escogido por el Consejo Académico entre las facultades que tienen programas de maestría o doctorado
- Dos representantes de los grupos de investigación que soportan Programas de Maestrías y/o Doctorado de diferentes áreas de conocimiento, escogidos entre ellos mismos, con la organización de la Vicerrectoría de Investigación, Extensión y Proyección Social y tendrán un periodo de dos años.

11.2 Estructura Académica

- Comité Curricular

De acuerdo, a lo estipulado en el Acuerdo Superior 000007 de Junio de 2010, artículo segundo, párrafo segundo, todo programa de posgrado debe tener un Comité Curricular y un Coordinador, el cual es designado por el decano de la respectiva facultad dentro de los profesores de tiempo completo. Exceptuando los ofertados en red o convenio.

En atención, al artículo tercero del Acuerdo Superior, anteriormente citado, el Comité Curricular, estará conformado por:

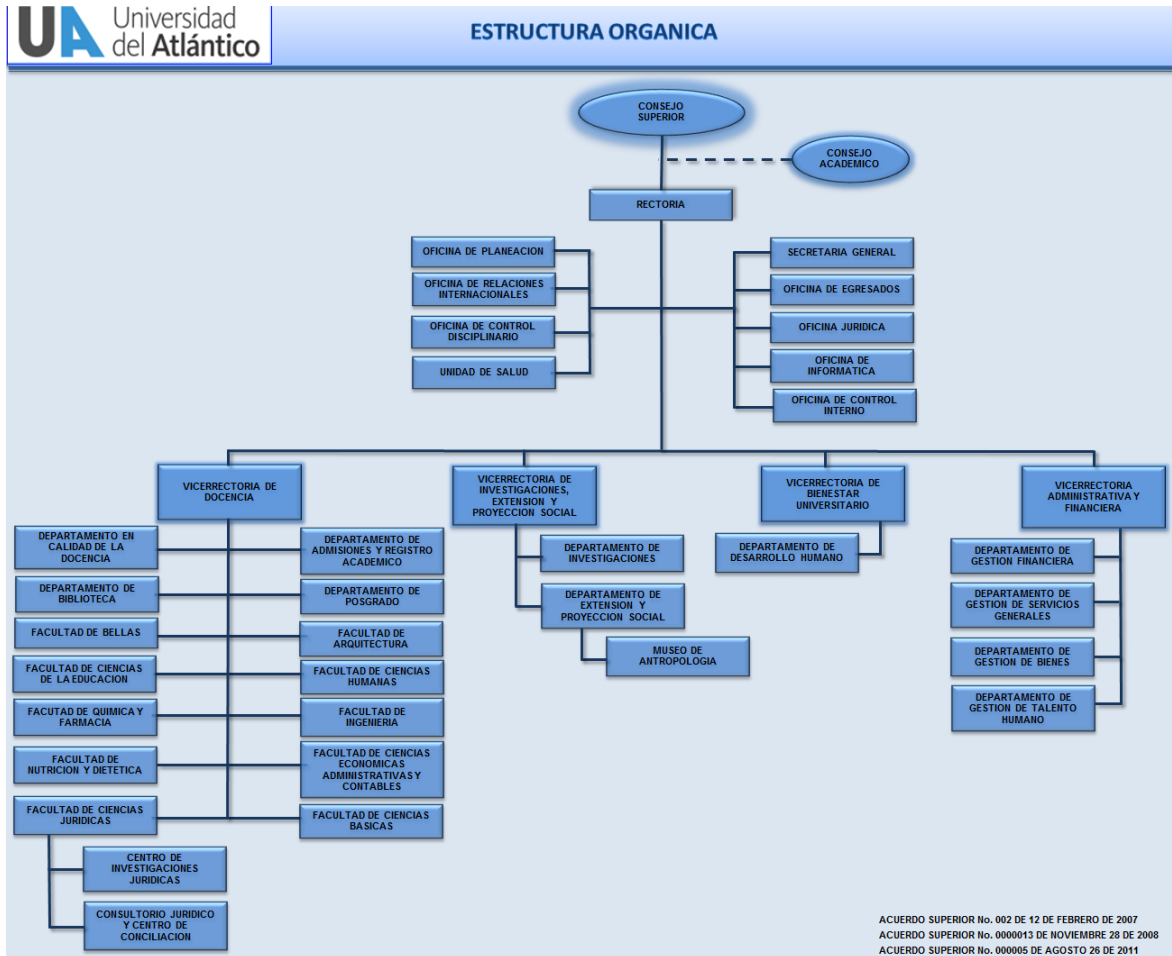
- El Coordinador del Programa, quien lo preside



- El representante de los profesores del programa, elegidos entre ellos mismo en un periodo de dos años. En aquellos programas centrados en investigación se puede contar hasta tres profesores representantes de los grupos de investigación que soportan, el área del conocimiento del programa.
- El representante de los estudiantes del programa, elegido entre ellos mismos por convocatoria del Coordinador del programa, para un periodo de un año.

El Comité podrá tener invitados internos y externos de la facultad cuando lo considere conveniente, de acuerdo a lo estipulado en el párrafo primero del artículo tercero del mismo Acuerdo Superior 000007 del 23 de Junio de 2010. Con respecto a las funciones del Comité de Posgrado, Comité Curricular, requisitos para ser designado Coordinador del Programa y funciones del Coordinador, éstas se registrarán de acuerdo a lo estipulado en el Acuerdo Superior 000007 de Junio de 2010, Artículo 11, Artículo 4, Párrafo segundo del Artículo 3 y Artículo 5, respectivamente.

11.3 ORGANIGRAMA INSTITUCIONAL DE LA UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO



El programa de la Maestría de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Facultad de Nutrición y Dietética, está adscrito al Departamento de Posgrado. A su vez, éste se encuentra en la estructura de la Vicerrectoría de Docencia



12.AUTOEVALUACIÓN

El proceso de Autoevaluación de la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional, se organizará y llevará a través un plan de acción, dirigido a fortalecer la cultura de la evaluación permanente y sistemática para lograr estándares de excelencia, de acuerdo con las normas establecidas por la Universidad del Atlántico, Acuerdo Rectoral No. 000841 del 05 de Octubre de 2007 “ Creación del Comité General de Autoevaluación Institucional y Acreditación, en consonancia con el Consejo Nacional de Acreditación del Ministerio de Educación Nacional (CNA), para formular el modelo de autoevaluación de los Programas de Posgrados institucionales y la Resolución Rectoral No. 001468 del 14 de Diciembre de 2011 “Creación del Comité de Autoevaluación para los Programas de Posgrado Institucionales. La Maestría de Seguridad Alimentaria y Nutricional, cuenta con un modelo de Autoevaluación confines hacia la acreditación, el cual fue elaborado por el Departamento de Posgrado, en Junio de 2012.



13.PROGRAMA DE EGRESADOS

13.1 NORMATIVA INSTITUCIONAL

La Universidad del Atlántico, mediante Acuerdo Superior No.000002 de 16 de Febrero de 2009, definió y reglamentó la función de Extensión y Proyección Social en la Universidad del Atlántico de la siguiente forma:

- Las Prácticas Sociales
- Educación Formal y Educación no Formal
- Prestación de Servicios
- Consultoría Profesional
- Actividades Culturales, Artísticas y Deportivas
- Gestión Tecnológica
- Programa de Egresados

A nivel institucional la Universidad posee una oficina de Egresados que se encarga de realizar diferentes actividades en beneficio de este componente vital de la comunidad universitaria. En la página Web de la Institución se encuentra un link, que accede al portal de egresados. Allí puede informarse en temáticas y trámites como:

- Registro y Actualización de Datos
- Certificados y Duplicados
- Políticas
- Representación de Egresados
- Postgrados y Cursos de Extensión



- Convocatorias
- Intermediación Laboral

13.1 POLÍTICAS DE EGRESADOS UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO¹

En el portal de egresados se detallan las políticas institucionales que ha definido la Universidad para tal fin. Se menciona allí que para la construcción de estas políticas se requirió de la revisión detallada de los antecedentes normativos en el que se ha fundamentado la vinculación y participación de los egresados en la vida de la Institución. Actualmente, esta dependencia brinda la oportunidad de abrir espacios de discusión, revisión y convalidación del documento de políticas con el representante de los egresados, los estudiantes, docentes y demás miembros de la comunidad académica.

Seguidamente se muestran los aspectos más relevantes de estas políticas:

13.2 Revisión de Antecedentes del Programa de Egresados en la Universidad del Atlántico

En este acuerdo se incluye el Programa de Egresados, que define objetivos en temas como:

- Asociaciones de profesionales de egresado.
 - Sentido de pertenencia.
 - Participación en las transformaciones curriculares de los programas.
-



- Eventos de educación permanente, aprovechamiento de la infraestructura de la Universidad y de sus espacios científicos, culturales y deportivos.
- Capacitación y actualización

Este programa se transformó en oficina en el año 2007, como resultado del proceso de reestructuración administrativa previsto en la Universidad del Atlántico mediante Acuerdo del Consejo Superior 004 de 15 de Febrero de 2007. Estatuto General de la Universidad.

13.3 La Política de egresados de hoy

La Universidad del Atlántico se propone en su Plan Estratégico 2009-2019 consolidar una red integrada por el 80% de los egresados, vinculados en programas de postgrado, de educación continua, grupos de investigación, spin-offs, start-ups y que apoya mediante becas y bonos a los estudiantes de pregrado.

13.3.1 Seguimiento al Egresado

El seguimiento al egresado comienza con la implantación de un sistema de información que facilite su interacción, comunicación bidireccional e integración en la vida universitaria. Para tal efecto se creó e implementó el módulo de egresados en la plataforma informática de la Universidad, que permita mantener actualizadas las hojas de vidas de los egresados con su información personal, ubicación laboral, desempeño profesional, formación académica y demás información relevante.



13.3.2 Articulación de los Egresados a los proyectos, Procesos y Actividades de la Institución y Promoción del Impacto en el Medio Social y Económico.

Proyectos institucionales como el relevo generacional de la planta docente y administrativa, Parque Tecnológico del Caribe, conformación y consolidación de grupos de investigación, desarrollo de proyectos de I+D, acreditación de los programas académicos, reformas a mallas curriculares, estudios de pertinencia académica, plan padrino, creación de spin off y start ups, venta de servicios y demás alianzas estratégicas y de cooperación para la promoción del conocimiento y desarrollo regional, reclaman una participación activa de los egresados de la institución.

Desde siempre los egresados han contado con unos espacios que garantizan su vinculación con el alma mater: voz y voto en los máximos órganos de dirección y gobierno de la Universidad (Consejo Superior y Consejo Académico) y de las Facultades (Consejos de Facultad, Comités de Autoevaluación y Comités de Programas de Pre y Postgrado).

13.3.4 Formación Continua del Egresado

La Universidad promueve la formación continua del egresado mediante su vinculación a los programas de educación formal y no formal de la Institución. De igual forma a través de la suscripción de convenios de cooperación interinstitucional con organizaciones nacionales e internaciones buscan apoyo para su continua formación académica, cultural, científica y profesional de los egresados.



13.3.4 Apoyo de los Egresados Durante la Inserción al Mercado Laboral

Le corresponde a la oficina de Egresados con el apoyo de las Facultades estimular la incorporación de los egresados al mercado laboral e integrar todas las acciones que tengan por objeto poner en contacto a los egresados de que oferten sus servicios con las empresas que los demanden para su colocación.

13.3.5 Emprendimiento

La oficina de Egresados y las Facultades desarrollan conjuntamente actividades y acciones que promueve la creación de empresas por parte de sus egresados y fortalezca la cultura emprendedora que permita aprovechar las oportunidades que ofrece el mercado, la coyuntura socio económica del entorno y las condiciones favorables a la inversión.

13.3.6 Establecimiento de Reconocimiento y Estímulos

El Consejo Académico recomienda al Consejo Superior la entrega de títulos honoríficos y distinciones a egresados que sobresalgan en los campos social, académico, científico, artístico, cultural, empresarial, entre otros.

13.3.7 Promover el Sentido de Pertenecía e Identidad con la Institución

La Facultades con el apoyo de la oficina de Egresados adelantan actividades de diversa naturaleza que fortalezcan el sentido de pertenencia de los egresados con su institución y despierten el espíritu de cooperación y compromiso con los proyectos institucionales en los que se requiera su participación.



De igual forma la Universidad creará un plan de beneficios para egresados que permita el uso a bajo costo o gratuito de las instalaciones deportivas, infraestructura física, bibliotecas, actividades de bienestar universitario y descuentos especiales para egresados y su núcleo familiar.

La oficina de Egresados impulsa la suscripción de convenios que con empresas productoras de bienes o prestadoras de servicios en el que se establezcan descuentos, beneficios o ventajas para nuestros egresados.

13.4 VALORACION E IMPACTO SOCIAL DEL DESEMPEÑO DE EGRESADOS.

Los egresados de la Universidad del Atlántico son considerados actores fundamentales en la autoevaluación, planeación, mejoramiento curricular de los programas académicos y en la medición del impacto de la Institución sobre el medio.

Se espera que los resultados del Proyecto de Egresados propicien el fortalecimiento de la interacción con el entorno y la actualización permanente del Programa de Maestría con las nuevas tendencias laborales y ocupacionales. Es por esto que se establecerán vínculos muy estrechos entre el Programa y sus egresados, pues son ellos el mejor indicador de la viabilidad y la pertinencia de la Maestría



14. BIENESTAR UNIVERSITARIO

La Universidad del Atlántico concibe por Bienestar Universitario el conjunto de programas, políticas y actividades que se orientan al desarrollo físico, psicoafectivo, espiritual, cultural y social que contribuyen a mejorar la calidad de vida de todos los que integran la comunidad universitaria, tal como lo contempla la Ley 30 de 1992 (Artículo 117). El Bienestar Universitario es concebido como parte sustantiva del Proyecto Educativo Institucional de la Universidad del Atlántico, como fuente permanente de criterios y de valores de una cultura académica. Sus ejes principales son el desarrollo humano y la calidad de vida de los individuos que hacen parte de la comunidad universitaria.

La Vicerrectoría de Bienestar Universitario es la dependencia universitaria encargada de dar apoyo a las acciones formativas que apuntan al desarrollo humano en los diferentes espacios académicos de la Institución. En el desarrollo de sus políticas y actividades ofrece las condiciones necesarias para facilitar el desarrollo integral del ser humano, preservar sus derechos fundamentales y mejorar las condiciones de estudio, trabajo, recreación, y convivencia ciudadana.

En consecuencia, los programas y políticas de Bienestar Universitario de la Universidad del Atlántico se basan en una perspectiva holística de la educación, manifiesta en los pilares de la formación integral y desarrollo humano: Aprender a ser, Aprender a con – vivir, Aprender a conocer, Aprender a hacer. Estos pilares están insertos en cada uno de los diferentes programas que las secciones funcionales de la Vicerrectoría de Bienestar Universitario, en su quehacer cotidiano, debe atender y que según el Estatuto de Bienestar vigente, corresponden a: salud y medio ambiente, deportes, cultura, desarrollo estudiantil, desarrollo docente y desarrollo administrativo.



El Sistema de Bienestar Universitario, desde la perspectiva de la formación integral, facilita en cada miembro de la comunidad universitaria un mejor conocimiento de sí mismo, fomentando el sentido de pertenencia con la Institución y promoviendo la capacidad de comunicarse y relacionarse