



Proyecto Educativo del Programa PEP



TÉCNICA PROFESIONAL EN

**Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos
Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional
Articulado por ciclos propedéuticos**
FACULTAD DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

U Universidad del Atlántico | SEDE
VIGILADA MINEDUCACIÓN **SUAN**



JAIRO ANTONIO CONTRERAS CAPELLA
Rector

ALEJANDRO URIELES GUERRERO
Vicerrectora de Docencia

LEONARDO DAVID NIEBLES NUÑEZ
Vicerrector de Investigación, Extensión y Proyección Social

ALVARO GONZALEZ AGUILAR
Vicerrector de Bienestar

MARYLUZ STEVENSON DEL VECCHIO
Vicerrector Administrativo y Financiero

ESPERANZA FLORZ FERNANDEZ
Decano de la Facultad Nutrición y Dietética



Universidad
del Atlántico



PROYECTO EDUCATIVO DEL PROGRAMA (PEP)

TÉCNICA PROFESIONAL EN PROCESAMIENTO Y
CALIDAD NUTRICIONAL DE ALIMENTOS
Y
TECNOLOGÍA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA y
NUTRICIONAL

FACULTAD DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Consejo de Facultad de Nutrición Y Dietética

Mg. ND Esperanza Flórez Fernández
Decano Facultad de Nutrición Y Dietética

Josefa Palacio Montañez
Regina Chaves de Mendoza
Representante de los Docentes del Programa Nutrición Y Dietética

Carlos Andrés Barceló Bovea
Didier Enrique Ochoa Rada
Representante de los Estudiantes

Basila Orozco Orozco
Deneris Gaviria
Representante de los Egresados

Aleyda Inés Parra Castillo
Ingrid Ballesta Rodríguez
Representante de los grupos de investigación

Comité Curricular Programa.

MSc. Ingrid Ballesta Rodríguez
Coordinador de Programa

MSc. Ingrid Ballesta Rodríguez
MSc. Angélica María Peluffo Rivera
Mg.ND Kissy María Macías Bolívar
Profesores Miembros del Comité

Maria Tejeda Verga
Representante de los Egresados.

Viviana Palencia Salas
Asesor Departamento de Calidad

Puerto Colombia, 2021.

Contenido

PRESENTACIÓN DEL PROGRAMA	8
1.0. IDENTIFICACIÓN DEL PROGRAMA	9
1.1. RESEÑA HISTÓRICA.....	11
1.2. RELEVANCIA ACADÉMICA O JUSTIFICACIÓN	12
1.2.1 Demandas Desde la ocupación.....	14
2. PERTINENCIA Y PROPÓSITOS DEL PROGRAMA.....	17
2.1 Misión Programas	17
2.1.1 Visión Programas.....	17
2.2. Perfiles	18
2.2.1. Perfil De Ingreso	18
2.2.2. Perfil de Egreso	18
2.2.3. Perfil Ocupacional.....	19
2.3. Proyección del Programa	20
2.4. Propósitos.....	20
2.5. Objetivos	21
2.6. Competencias	22
2.7. Resultados de Aprendizaje proyectados.....	25
3. ORGANIZACIÓN Y ESTRATEGÍA CURRICULAR.....	31
3.1. COMPONENTES FORMATIVOS:.....	32
3.1.1 Definición del Plan General de Estudios	32
3.1.1.1. Organización de la Estructura del Plan de Estudios.....	33
3.1.1.2. La Estructura del Plan de Estudios debe contener	35
3.1.1.3 Malla curricular.....	41
3.1.1.5 Actualización y evaluación del currículo	44
3.1.1.6 Formación Integral.	45
3.2. COMPONENTES PEDAGÓGICOS	47
3.2.1 Lineamientos e innovación pedagógica y didáctica que la institución integra al programa según su modalidad.....	47
3.2.2. Estrategias pedagógicas.....	48
3.3. MECANISMOS DE EVALUACIÓN.....	50
3.3.1 COMPONENTES DE INTERACCIÓN	51
3.3.1.1 Desarrollo habilidades en estudiantes y profesores para interrelacionarse.....	53
3.4. CONCEPTUALIZACIÓN TEÓRICA Y EPISTEMOLÓGICA DEL PROGRAMA.....	54
3.4.1 Filosófico.	54

3.4.2	Epistemológico.	54
3.4.3	Sociológico.	55
3.4.4	Antropológico.	55
3.4.5	Psicológico.	56
3.4.6	Pedagógico.	56
3.4.7	Legales. Nacionales e institucionales.	57
4.	PROCESOS MISIONALES Y SU ARTICULACIÓN CON EL MEDIO	59
4.1	Investigación, Extensión y proyección Social	59
4.2	Movilidad académica.	59
4.3	Prácticas y pasantías	59
4.4	Proyecto y prácticas de impacto en la sociedad	60
4.5	Articulación con la investigación	60
4.6	Articulación con los egresados	63
5.	APOYO ADMINISTRATIVO INSTITUCIONAL A LA GESTIÓN DEL CURRÍCULO	64
5.1	Docentes	65
5.2	Recursos físicos y apoyo a la docencia	70
6.	EVALUACIÓN Y AUTORREGULACIÓN DEL PROGRAMA	78
7.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	79

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Características del programa	9
Tabla 2 Resultados de Aprendizajes y Cursos asociados Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos.....	25
Tabla 3 Resultados de Aprendizajes y Cursos asociados Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos articulado por ciclos propedéuticos con el programa Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional.....	27
Tabla 4 Plan de estudios por componentes de formación.....	34
Tabla 5. Plan de estudios del Programa	37
Tabla 6. Malla curricular del programa	42
Tabla 7. Disciplinas en el ámbito investigativo desarrolladas en el pensum	61
Tabla 8. Grupos de Investigación de la Facultad de Nutrición y Dietética	62
Tabla 9. Perfil de los docentes del Programa	66
Tabla 10 Infraestructura Física Sede Regional Sur.....	71

LISTA DE GRÁFICAS

Gráfica 1. Vinculación laboral de los recién egresados, graduados 2019.....	15
Gráfica 2. Vinculación laboral de los recién egresados, graduados 2019	16
Gráfica 3. Estructura curricular por ciclos propedéuticos	34
Gráfica 4. Estructura Organizacional Facultad de Nutrición y Dietética	64

LISTA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Planta Sede Regional Sur	71
Ilustración 2. Aula Modelo Sede Regional Sur	72
Ilustración 3 Departamento de Regionalización	74
Ilustración 4. Salón Múltiple Sede Regional Sur.....	75
Ilustración 5. Zona Administrativa. Oficinas	75
Ilustración 6. Baños Exteriores.	76

PRESENTACIÓN DEL PROGRAMA

El proyecto educativo del programa (PEP) se constituye en una carta de navegación para la coordinación y ejecución de actividades y proyectos académicos encaminados a la formación integral de los estudiantes vinculados al Programa Técnica Profesional En Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos articulado por ciclos propedéuticos con la Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional y en donde se consolida los lineamientos fundamentales y particularidades que orientan el quehacer en el cumplimiento de los objetivos propuestos y para el mejoramiento continuo con miras a la renovación del registro calificado y la acreditación del programa.

El PEP se estructuró como resultado de un proceso participativo y colectivo hacia un diagnóstico de las directrices y lineamientos que rigen para garantizar el cumplimiento de los objetivos del programa, articulándolo con las asignaturas del plan de estudio, el objeto de estudio, las competencias, los propósitos de formación, los resultados de aprendizaje esperados y el perfil de egreso. Se constituye, además, en la hoja de ruta y consulta de la comunidad académica del programa, como punto de partida del ejercicio académico. Este documento se encontrará en permanente revisión y ajustes, con miras al mejoramiento permanente, acorde a la evolución de las tendencias en materia de educación superior y del área específica disciplinar, dando cumplimiento a las condiciones de calidad. El PEP organiza las características del programa, su estructura y pertinencia, sus perfiles de formación, los lineamientos y organización curricular, la estructura del plan de estudios, su articulación con el medio, el apoyo para la gestión del currículo, entre otros.

1.0. IDENTIFICACIÓN DEL PROGRAMA

Tabla 1. Características del programa

CARACTERÍSTICA	INDICADOR
Institución	Universidad del Atlántico
Dirección	Calle 30 # 8-49 Puerto Colombia
Teléfono	3852266
Fax	3599469
Facultad a la que está adscrito	Facultad de Nutrición y Dietética
Nombre del Programa	Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos por Ciclos Propedéuticos con la Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional
Título que otorga	Técnico Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos y Tecnólogo en Seguridad Alimentaria y Nutricional.
Ubicación del programa	Puerto Colombia, Atlántico, Colombia
Nivel del Programa	-Técnica Profesional -Tecnológica
Modalidad	Presencial
Campo amplio	Salud y Bienestar
Campo específico	Salud
Campo detallado	Fisioterapia, Fonoaudiología, Terapia ocupacional, Nutrición y afines.
Norma interna de creación del Programa	Resolución académica
Número de la norma	Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos: Resolución Académica 000007 del 13 de marzo del 2014

CARACTERÍSTICA	INDICADOR
	Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional: Resolución 0005 13 de Marzo de 2014.
Fecha de la norma	13 de marzo del 2014
Instancia que expide la norma	Consejo Académico Universidad del Atlántico.
Duración estimada del programa	Ciclo propedéutico: Técnica profesional: 4 semestres Tecnología: 2 semestres
Periodicidad de admisión	Semestral
Email	tytnutricion@mail.uniatlantico.edu.co
Fecha de inicio del programa	2016-1
Número de créditos académicos	70 para el Programa Técnico y 35 para el Programa Tecnológico, para un total ciclo 105
Número mínimo de estudiantes en el primer periodo	Cuarenta (40) estudiantes
Valor de la matrícula al iniciar	Dependiendo del estrato socio económico de cada estudiante. Acuerdo Superior 000004, 13 diciembre, 2014
Desarrollado por convenio	N/A
Si el programa cuenta con extensión o actualización indicar	N/A

Fuente: propia

1.1. RESEÑA HISTÓRICA

En el año 2011, la Facultad de Nutrición y Dietética participó en la convocatoria promovida por el Ministerio de Educación Nacional en el marco del Programa de Fortalecimiento de la Educación Técnica y Tecnológica, con fondos del Banco Interamericano de Desarrollo – BID, y cuyo objeto fundamental era el de: "Establecer los compromisos de las partes para celebrar los convenios que permitieran desarrollar las propuestas de Alianzas Estratégicas para el Fortalecimiento de la Educación Técnica Profesional y Tecnológica". En aras de Fortalecer la educación técnica profesional y tecnológica mediante el mejoramiento de la cobertura, calidad y pertinencia de este tipo de formación, acorde con las necesidades del sector productivo, el desarrollo nacional y regional.

Con el propósito de dar cumplimiento a los objetivos de esta convocatoria se creó la Unión Temporal, Alianza estratégica Agroindustrialización Región Caribe "**AIREC**", integrada por la Gobernación del Atlántico, en cabeza de la Secretaría de Educación, las Alcaldías de Santa Lucía y Suán, la Cooperativa Tecnológica Agropecuaria de Sur del Atlántico, la Asociación Colombiana de Ingeniería Química, la Asociación de Ingeniero Agrónomos del Atlántico y las Fundaciones Fundadis, Aleph y Ecosocial y por supuesto la Universidad del Atlántico quien lideró el proceso como Institución de Educación Superior.

Posteriormente se dio paso a la firma del Convenio de Asociación entre la Alianza constituida y el Ministerio para establecer los objetivos, y a la conformación del equipo técnico que se encargó de la elaboración de los documentos para la obtención de los registros calificados respectivos. Como resultado de lo anterior, hoy se cuenta con dos nuevos programas en la Facultad de Nutrición y Dietética, a los cuales el Ministerio de Educación Nacional otorgó los respectivos registros calificados. El programa de **Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos** mediante Resolución 12172 del 06 de agosto de 2015 articulado por ciclos propedéuticos con el programa de **Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional** mediante Resolución 12902 del 21 de agosto de 2015 por un término de siete (7) años.

Hoy el programa de Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos en ciclos propedéutico con el programa de Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional es una realidad, se oferta y aporta al desarrollo de la Región del Sur Departamento del Atlántico y su área de influencia con los departamentos de Bolívar y Magdalena, contribuyendo además a la meta nacional de ampliación de cobertura en la educación superior, ofreciendo a los estratos menos favorecidos oportunidades reales de acceso y equidad social.

1.2. RELEVANCIA ACADÉMICA O JUSTIFICACIÓN

De acuerdo con la Constitución política de 1991 y la Ley General de Educación de 1994, la educación en Colombia es un derecho ciudadano y una prioridad para el gobierno. La educación es obligatoria desde los 5 hasta los 15 años, equivalente al promedio de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE) que va desde los 6 a los 16. En un esfuerzo por ampliar el acceso y mejorar las competencias, muchos países han ampliado el período de educación obligatoria. De acuerdo con el Plan Nacional de Desarrollo, Colombia también busca que para el año 2030 la educación obligatoria que incluye la educación media y superior (MEN, 2015).

La Ley 30 de 1992 contempla en los artículos 7 y 8 los campos de acción y programas académicos de la Educación Superior que son: el de la técnica, la ciencia y la tecnología, las humanidades, el arte y la filosofía; los programas de pregrado y postgrado que se ofrezcan harán referencia a estos campos según los propósitos de su formación. En Colombia el pregrado ofrece tres niveles de formación, técnica profesional, tecnológica y profesional universitaria, y el postgrado, especialización, maestría, doctorado. En cuanto a los programas de especialización, según el artículo 2.5.3.2.7.3 del Decreto 1075 de 2015, estos podrán ser especialización técnica, tecnológica o profesional según su carácter académico.

Además, el Ministerio de Educación Nacional adelanta programas y políticas de educación superior inclusiva, intercultural, con el fin de motivar a las Instituciones de Educación Superior a una mejor definición de acciones para la consolidación del enfoque diferencial en el acceso, permanencia y condiciones de calidad en la atención de la población con protección constitucional especial.

La relevancia del programa es coherente a las realidades y exigencias del país y de la región Caribe colombiana, articulándose con el Plan de Desarrollo Nacional **Pacto por Colombia, pacto por la equidad 2018-2022**, el cual busca alcanzar la inclusión social y productiva. El Tercer pilar del PND, el de *Equidad*, establece como una de sus líneas la *Educación de calidad para un futuro con oportunidades para todos, teniendo como referentes los siguientes objetivos:*

- Aumentar el acceso y mejorar la calidad de la educación rural
- Impulsar una educación superior incluyente y de calidad
- Impulsar el diálogo entre diversos actores a favor de la calidad y pertinencia de la educación y formación para el trabajo.

En cumplimiento de las siguientes estrategias:

- Aumentaremos el acceso y mejoraremos la calidad de la educación rural.
- Apostar por las universidades públicas asignando recursos adicionales para su sostenibilidad y mejoramiento de su calidad.
- Implementar la gratuidad gradual en educación superior pública, garantizando la permanencia y la graduación de estudiantes de bajos recursos.
- Fortalecer el Sistema de Aseguramiento de la calidad de la educación superior, reconociendo y promoviendo la diversidad de las instituciones y programas académicos.
- Consolidar el Sistema Nacional de Cualificaciones para promover el cierre de brechas entre la formación y las necesidades del sector productivo.
- Actuar bajo los principios de una gestión moderna y eficiente a nivel del Ministerio de Educación y generaremos capacidades en las secretarías y otras entidades del sector.

El programa se articula también con el **Plan de Desarrollo Departamental** en su componente estratégico de Equidad en el sector educación en su artículo 9° que expresa:

En la educación superior en el Atlántico se evidencia un mejoramiento en la tasa de cobertura, la cual pasó del 40% al 59,5 %, y en la tasa de deserción una disminución del 14.5% al 11.7%. No obstante, estos indicadores muestran que más del 39% de los jóvenes no acceden a la educación superior, lo cual está asociado con la baja oferta educativa **de programas técnicos, tecnológicos** y de pregrado en los municipios, y la baja calidad educativa que limita las posibilidades para acceder a la educación superior.

Lo anterior implica continuar realizando grandes esfuerzos para garantizar la consolidación del sistema educativo articulado con la educación superior y la implementación de acciones que promuevan el acceso a este nivel, entendiendo que sólo cuando existan las condiciones para que los jóvenes acceden a la educación superior, se estará aportando a la construcción de una sociedad más **equitativa, incluyente y competitiva**.

Una de las estrategias efectivas de acuerdo con los lineamiento del Ministerio de Educación Nacional es el fortalecimiento de proyectos de regionalización de la educación superior, para lo cual el Departamento del Atlántico le está apostando al incremento de la infraestructura física de las diferentes sedes de la Universidad del Atlántico - Sede Centro, Sede Norte, Sede de Bellas Artes, sedes regional de Suan y Sabanalarga-, con el objetivo primordial de disminuir el desequilibrio entre la oferta académica y la demanda y así brindar mejores oportunidades a los jóvenes bachilleres egresados de las diferentes instituciones educativas de los municipios del Departamento del Atlántico y Departamentos circunvecinos.

Por otro lado, en el sector alimentos de la seguridad alimentaria y nutricional y específicamente el procesamiento de los mismos, demanda profesionales que aporten estabilidad y generen su crecimiento como respuesta a la tendencia mundial de sostenibilidad, innovación e inocuidad en el marco de la globalización y competitividad; las políticas de disminución de pérdidas y desperdicios de alimentos, así como la expuestas en El CONPES 113

y CONPES 4023 referentes a la reactivación, repotenciación y el crecimiento, sostenible e incluyente de la economía en Colombia, como respuesta a las necesidades económicas producidas por la Pandemia del COVID 19 (DNP, 2021).

El currículo del programa se basa en los lineamientos normativos institucionales, es relevante debido a que su diseño, se orienta a las realidades y exigencias del país y de la región Caribe colombiana. Este se articula con La Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, agenda que implica un compromiso común y universal, donde cada país fija sus metas en coherencia con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), que buscan erradicar el hambre y lograr la seguridad alimentaria; garantizar una vida sana y una educación de calidad; lograr la igualdad de género; asegurar el acceso al agua y la energía; promover el crecimiento económico sostenido; adoptar medidas urgentes contra el cambio climático; promover la paz y facilitar el acceso a la justicia.

Asimismo, el currículo es coherente con las políticas públicas, planes y encuestas de Seguridad Alimentaria y nutricional, las políticas, regulaciones y normas técnicas en procesamiento, comercialización, distribución, transporte, exportación e importación de alimentos, actualizándose de forma permanente con las necesidades del contexto, regional, nacional e internacional.

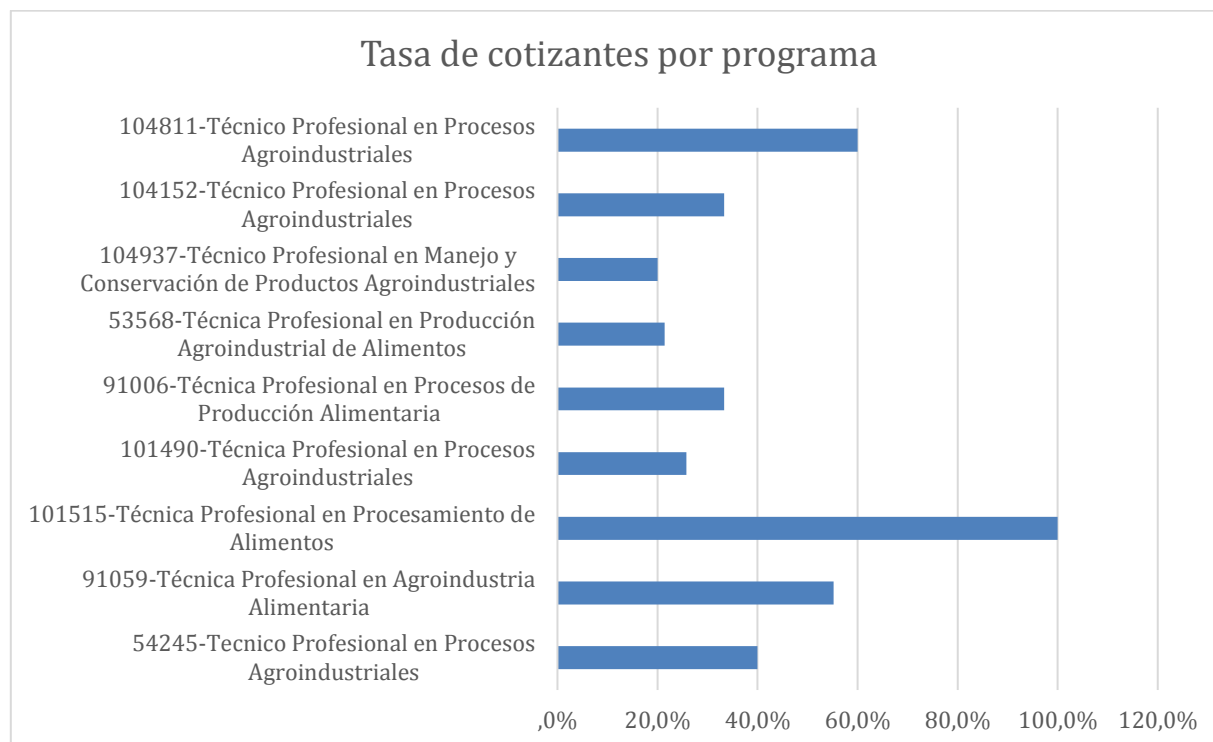
Los programas Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos y Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional describen sus perfiles, competencias y paradigmas de la formación profesional enfocadas en los planes, programas, proyectos en seguridad alimentaria y nutricional que emergen de las políticas gubernamentales, así como de sistemas de calidad en inocuidad alimentaria que promueven el procesamiento y desarrollo de nuevos productos alimenticios, teniendo en cuenta la soberanía alimentaria, técnicas ancestrales y hábitos de alimentación saludable, contribuyendo con el mejoramiento de la salud y nutrición humana, la cultura y educación en seguridad alimentaria.

1.2.1 Demandas Desde la ocupación

El sector de alimentos se ha venido desarrollando dadas las necesidades del medio y los adelantos tecnológicos. Es relevante frente a los problemas de salud, de alimentación sana y de alimentación al alcance de todos, la necesidad de producir alimentos en las mejores condiciones y con alta calidad nutricional. Para ello el estado, las universidades y los empresarios definen entre sus metas no sólo el fortalecimiento del sector alimentos, sino la capacitación de personas para laborar en estos procesos y ofrecer productos terminados en condiciones óptimas y excelentes parámetros de calidad, de tal manera que aporten a la salud humana, generen confianza y seguridad no solo en el mercado nacional sino también en el internacional.

Con relación a la empleabilidad de los egresados en el nivel técnico es de suma importancia señalar en cuanto a la relevancia del programa que los resultados del Observatorio Laboral de la Educación (OLE) del Ministerio de Educación Nacional (MEN) en sus estudios sobre vinculación laboral de los recién egresados para la anualidad del 2019, se resalta como los programas de Técnico asociados al procesamiento y calidad nutricional de alimentos han alcanzado porcentajes significativos que dan cuenta de la vinculación formal en Colombia, la cual permite inferir que la formación técnica cada día tiene mayor contribución en las estructuras orgánicas empresariales, aportando al desarrollo y la competitividad del sector productivo. En la siguiente gráfica se puede observar que tres programas presentaron una tasa de cotización mayor al 50% para el periodo analizado, uno de estos denominado Técnico profesional en procesamiento de alimentos, similar al programa una cotización del 100%.

Gráfica 1. Vinculación laboral de los recién egresados, graduados 2019

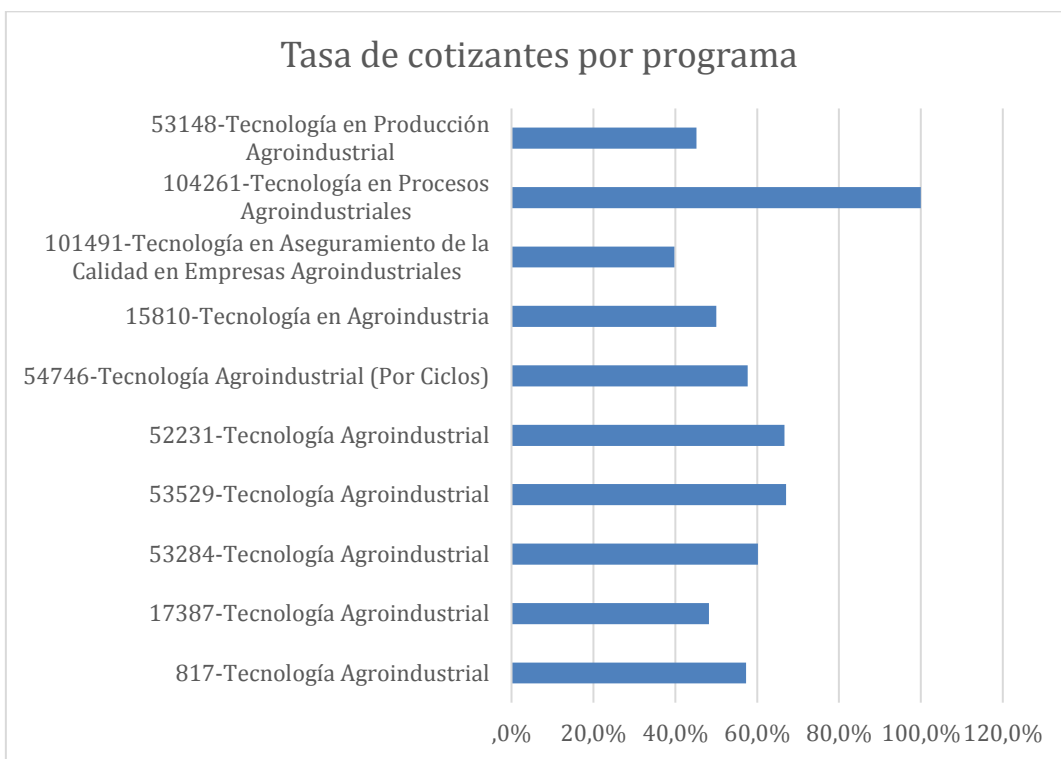


Fuente: Observatorio Laboral de la Educación.

Por otro lado, la empleabilidad de los egresados en el nivel de tecnología en este apartado es de suma importancia señalar, en cuanto a la relevancia del programa, que los resultados del Observatorio Laboral de la Educación (OLE) del Ministerio de Educación Nacional (MEN) en sus estudios sobre vinculación laboral de los recién egresados para la anualidad del 2018 de programas afines a la Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional, se resalta como éstos han alcanzado porcentajes significativos que dan cuenta de la vinculación formal en Colombia. La cual permite inferir que la formación Tecnológica cada día tiene mayor

contribución en las estructuras orgánicas empresariales, aportando al desarrollo y la competitividad del sector productivo. En la siguiente gráfica se puede observar que siete programas con datos de 2019 presentaron una tasa de cotización igual o mayor al 50% para el periodo analizado, no se reportan aún datos del Programa de Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional y, es de anotar, que la gran mayoría de egresados han continuado estudios profesionales en el Programa de Nutrición y Dietética.

Gráfica 2. Vinculación laboral de los recién egresados, graduados 2019



Fuente: Observatorio Laboral de la Educación

2. PERTINENCIA Y PROPÓSITOS DEL PROGRAMA

2.1 Misión Programas

- **Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos**

Somos un programa de **Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos** adscrito a la Facultad de Nutrición y Dietética de la Universidad del Atlántico que forma integralmente y con excelencia académica, conciencia social y ambiental técnicos profesionales con idoneidad, espíritu investigativo, innovador y emprendedor para intervenir en procesos de transformación, conservación, comercialización, calidad e inocuidad en el sector alimentario de acuerdo con las políticas y normativas a nivel regional, nacional e internacional.

- **Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional articulado por ciclos propedéuticos con Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos**

Somos un programa de **Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional articulado por ciclos propedéuticos con Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos** adscrito a la Facultad de Nutrición y Dietética de la Universidad del Atlántico que forma integralmente y con excelencia académica, conciencia social y ambiental tecnólogos con idoneidad, espíritu investigativo, innovador y emprendedor para intervenir en la construcción, revisión y ejecución de planes, programas y proyectos en Seguridad Alimentaria y Nutricional e implementar procesos de gestión de la inocuidad en el sector alimentario de acuerdo con las políticas y normativas a nivel regional, nacional e internacional.

2.1.1 Visión Programas

- **Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos**

El Programa **Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos Articulado** se proyecta en el 2025 ser reconocido, como una Unidad Académica en la formación de técnicos con competencias investigativas, innovadoras y emprendedoras de alto nivel, frente al mercado laboral actual y proyectado al futuro, de cara a las nuevas tendencias del sector alimentario.

- **Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional articulado por ciclos propedéuticos con Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos**

El Programa **Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional articulado por ciclos propedéuticos con Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos** se proyecta en el 2025 ser reconocido, como una Unidad Académica en la formación de tecnólogos con competencias investigativas, innovadoras y emprendedoras de alto nivel, frente al mercado laboral actual y proyectado al futuro, de cara a las nuevas tendencias de la seguridad alimentaria y nutricional.

2.2. Perfiles

2.2.1. Perfil De Ingreso

Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos

El aspirante a Técnico Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos deberá mostrar interés en el campo de la ciencia y tecnología de alimentos, compromiso con el crecimiento y competitividad del sector de alimentos, interés por una formación investigativa, emprendedora, con principios éticos, responsabilidad social y ambiental.

Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional articulado por ciclos propedéuticos con la Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos

El aspirante a tecnólogo en Seguridad Alimentaria y Nutricional articulado por ciclos propedéuticos con la Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos deberá mostrar interés en el campo de los determinantes de la seguridad alimentaria y nutricional, compromiso con el Derecho Humano a una Alimentación y Nutrición Adecuada, interés por una formación investigativa, emprendedora, con principios éticos, responsabilidad social y ambiental.

2.2.2. Perfil de Egreso

A continuación, se presenta el perfil de egreso del programa:

El profesional en **Técnica profesional en procesamiento y calidad nutricional de alimentos** será competente para responder a las problemáticas relacionadas con la transformación, conservación, comercialización, calidad e inocuidad y manejo ambiental de alimentos que plantean los escenarios de desarrollo local, regional, nacional e internacional. Podrá asumir con idoneidad, inteligencia emocional, principios éticos y responsabilidad social la prestación de sus servicios como auxiliar o asistente en operaciones de transformación, conservación, comercialización, calidad e inocuidad y manejo ambiental de alimentos, en los establecimientos relacionados con el sector alimentario.

Así mismo, desarrollará las competencias para la investigación formativa y el emprendimiento, que le permiten desplegar su capacidad propositiva en la solución de problemas en

transformación, conservación, comercialización, calidad e inocuidad y manejo ambiental de alimentos que plantean los escenarios de desarrollo local, regional, nacional e internacional.

El profesional en **Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional articulado por ciclos propedéuticos con el programa Técnica profesional en procesamiento y calidad nutricional de alimentos** será competente para responder a las problemáticas relacionadas con los determinantes de seguridad alimentaria y nutricional que plantean los escenarios del desarrollo local, regional, nacional e internacional. Podrá asumir con idoneidad, inteligencia emocional, principios éticos y responsabilidad social la prestación de sus servicios como asistente o supervisor en la construcción, revisión y ejecución de planes, programas y proyectos de seguridad alimentaria y nutricional, en entidades públicas o privadas relacionadas con la disponibilidad, acceso, consumo, aprovechamiento biológico y calidad e inocuidad de alimentos. Además, se podrá desempeñar como supervisor de sistemas de gestión de la inocuidad de alimentos en los establecimientos relacionados con el sector alimentario.

Así mismo, desarrollará las competencias para la investigación formativa y el emprendimiento, que le permiten desplegar su capacidad propositiva en la solución de problemas en seguridad alimentaria y nutricional.

2.2.3. Perfil Ocupacional

Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos

Campos de Acción. El Técnico en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos se puede desempeñar en los siguientes campos:

- Auxiliar en las operaciones de transformación, conservación, comercialización y control de calidad e inocuidad de alimentos.
- Auxiliar en el departamento de investigación y desarrollo de nuevos productos alimenticios
- Generación de emprendimientos relacionados con la transformación, conservación, comercialización y calidad nutricional de alimentos.

Esferas de actuación. Las esferas de actuación del Técnico en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos son:

- La industria de Alimentos como asistente en actividades de carácter operativo e instrumental.
- Departamentos de investigación y desarrollo en la industria de alimentos.
- Programas de alimentación, centros de acopio, grandes superficies, hoteles, restaurantes, servicios de alimentación, empresas de almacenamiento y distribución en la ejecución de actividades de control de la calidad e inocuidad de alimentos.

Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional articulado por ciclos propedéuticos con el programa Técnica profesional en procesamiento y calidad nutricional de alimentos Campos de Acción. El Tecnólogo en Seguridad Alimentaria y Nutricional se puede desempeñar en los siguientes campos:

- Asistir en la construcción y revisión de planes, programas y proyectos de intervención, investigación y emprendimiento en seguridad alimentaria y nutricional.
- Supervisar planes, programas y proyectos de seguridad alimentaria y nutricional
- Supervisar de los procesos de calidad e inocuidad del sector alimentario.

Esferas de actuación. Las esferas de actuación del Tecnólogo en Seguridad Alimentaria y Nutricional son:

- En instituciones de carácter público o privado, en actividades de asistencia y ejecución de planes, programas y proyectos de seguridad alimentaria y nutricional. En industrias de alimentos, programas de alimentación, centros de acopio, grandes superficies, hoteles, restaurantes, servicios de alimentación, empresas de almacenamiento, distribución y comercialización en la supervisión de los procesos de calidad e inocuidad de alimentos.

2.3. Proyección del Programa

El Programa de Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos articulado en ciclos propedéuticos con el Programa de Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Universidad del Atlántico, proyecta continuar estrechando relaciones con el sector externo, tanto social como empresarial, a través de su activo más valioso, como lo es su talento humano, conformado por los docentes y los estudiantes. Además, espera seguir promoviendo los proyectos integradores, la participación en semilleros de investigación y la práctica laboral en entornos empresariales e institucionales, donde los estudiantes puedan poner en práctica los conocimientos y experiencias adquiridas, así como fortalecer las competencias personales y profesionales y de esta forma seguir impactando el contexto del sector alimentario y la seguridad alimentaria y nutricional, trascendiendo el ámbito del compromiso académico.

2.4. Propósitos

Los propósitos de formación de los programas señalan el horizonte en el cual se enmarca la formación y los respectivos perfiles profesionales de egreso, en coherencia con el PEI, con la misión del programa y con las necesidades del contexto. Los siguientes se constituyen en propósitos específicos de los programas orientados al logro de su misión.

Propósitos Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos

- Formar técnicos profesionales integrales con excelencia académica, conciencia social y ambiental, idoneidad, espíritu investigativo, innovador y emprendedor para intervenir

los procesos de transformación, conservación, comercialización y calidad e inocuidad en el sector alimentario.

- Promover la generación de ideas de negocio e investigación, conservación, comercialización, calidad e inocuidad de alimentos para mejorar el aprovechamiento de materias primas regionales, la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos e impulsar el desarrollo económico, social y empresarial.

Propósitos Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional articulado por ciclos propedéuticos con el programa Técnica profesional en procesamiento y calidad nutricional de alimentos

- Formar tecnólogos integrales con excelencia académica, conciencia social y ambiental, idoneidad, espíritu investigativo, innovador y emprendedor para intervenir la construcción, revisión y ejecución de planes, programas y proyectos en seguridad alimentaria y nutricional.
- Fomentar las competencias en inocuidad de alimentos para contribuir con la producción de alimentos inocuos, el desarrollo económico y competitividad del sector alimentario.
- Promover la construcción y ejecución de proyectos de investigación y emprendimiento en seguridad alimentaria y nutricional para contribuir con la disponibilidad, acceso y adecuación de alimentos en las poblaciones vulnerables a nivel regional y nacional.

2.5. Objetivos

Objetivos Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos

Transformar alimentos inocuos y de calidad nutricional y sensorial siguiendo planes de producción, con idoneidad, conciencia social y ambiental, para contribuir con la competitividad y desarrollo del sector alimentario en el ámbito regional, nacional e internacional.

Identificar ideas de negocio e investigación en transformación, conservación, comercialización, calidad e inocuidad de los alimentos, teniendo en cuenta las necesidades del contexto, los nuevos retos del mercado, políticas y normativas a nivel regional, nacional e internacional para mejorar el aprovechamiento de materias primas, la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos e impulsar el desarrollo económico, social y empresarial.

Objetivos Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional articulado por ciclos propedéuticos con el programa Técnica profesional en procesamiento y calidad nutricional de alimentos

- Identificar los determinantes de seguridad alimentaria y nutricional para contribuir con el mejoramiento de las condiciones de disponibilidad, acceso y adecuación de alimentos en las poblaciones vulnerables, teniendo en cuenta las políticas y regulaciones a nivel regional, nacional e internacional.
- Ejecutar la implementación sistemas de gestión de la calidad e inocuidad de alimentos para impulsar el crecimiento económico, competitividad y sostenibilidad ambiental del sector alimentario de acuerdo con las exigencias de las políticas y regulaciones nacionales e internacionales.
- Realizar la gestión de proyectos de investigación y emprendimiento en seguridad alimentaria y nutricional para contribuir con el mejoramiento de la disponibilidad, acceso y adecuación de alimentos en las poblaciones vulnerables, de acuerdo con las necesidades del contexto, las políticas y normativas a nivel regional, nacional e internacional.

2.6. Competencias

Las competencias genéricas identificadas son de naturaleza transversal a todo el proceso formativo y se desarrollan y valoran desde la didáctica de los cursos, en el desarrollo de los proyectos, prácticas y trabajos durante el proceso formativo y ante todo desde el ejemplo en la convivencia armónica de docentes, estudiantes y directivos en todos los campos y escenarios de la actividad formativa. Ellas se deben reflejar en la planificación educativa de los cursos y según la naturaleza; y constituirse en criterios definidos en las competencias de estos.

Entre las competencias genéricas que constituyen el sello institucional y que se derivan de la misión de la universidad están:

- Ejercicio autónomo de la responsabilidad social
- Competencias propias del desarrollo humano integral
- Competencias para la democracia participativa
- Compromiso con la sostenibilidad ambiental
- Compromiso con el avance científico, tecnológico, artístico, cultural e innovador de la región Caribe colombiana y el país.

Las competencias genéricas que caracterizan el rol del estudiante de Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos articulado por ciclos propedéuticos con la Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional se pueden trabajar tanto a nivel transversal como a nivel de cursos dirigidos. A continuación, se presentan las competencias genéricas asociadas a los cursos específicos del plan de estudios:

- Interpretar textos en lengua materna y en idioma inglés para facilitar la comunicación en su entorno profesional, teniendo en cuenta las diferentes situaciones comunicativas.
- Emplear conocimientos básicos de matemáticas, estadística e informática para resolver problemas relacionados con su campo del saber, a través de la recopilación, organización, tabulación y análisis de la información.
- Asumir actitudes responsables, proactivas y solidarias para fomentar el trabajo en equipo y la resolución de problemas con idoneidad, inteligencia emocional principios éticos y responsabilidad social.
- Demostrar habilidades y destrezas en investigación y emprendimiento para generar proyectos e ideas de negocio, atendiendo las necesidades del contexto local, regional, nacional e internacional.

En atención a las competencias específicas, estas se adquieren con la transmisión y asimilación por parte de la persona, a partir de una serie de contenidos relativos al área disciplinar en el componente de desarrollo humano; conceptos, teorías, conocimientos instrumentales, habilidades de investigación, formas de aplicación o estilos de trabajo que desarrolla en su área laboral según su perfil de formación. Estas competencias son todas aquellas habilidades, conocimientos, valores y pensamientos requeridas para desarrollar el profesional de manera adecuada en su área de trabajo, realizando de forma idónea cada una de las tareas que le corresponde; mientras que las genéricas, son útiles para un ámbito en concreto, y para desarrollarlas es necesario llevar a cabo un aprendizaje diseñado para ellas.

Los profesionales en Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos articulado por ciclos propedéuticos con la Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional, deben estar formados para poder actuar de manera competente en relación con los problemas propios del área de formación, y a las diferentes disciplinas en los que se requieran aportes desde el área de conocimiento del procesamiento y calidad nutricional de alimentos, y los determinantes de la seguridad alimentaria y nutricional, es decir, ser competentes para asumir conscientemente los problemas y necesidades del sector alimentario y de la seguridad alimentaria y nutricional, desde los ámbitos: educativo, empresarial y social. De igual forma que apunten a los problemas específicos desde su formación y su práctica, nuevas y creativas formas de identificarlos y solucionarlos, de manera que se constituyan en verdaderos ajustes, modificaciones y/o transformaciones. A continuación, se presentan las competencias específicas del programa:

Competencias específicas de la Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos

- Transformar materias primas del contexto regional para contribuir con la producción de alimentos nutritivos, aceptables sensorialmente e inocuos, de acuerdo con las políticas y regulaciones a nivel regional, nacional e internacional y una adecuada administración y optimización de recursos.
- Reconocer las problemáticas básicas de seguridad alimentaria y nutricional para contribuir con su solución, teniendo en cuenta el contexto regional, nacional e internacional.
- Identificar las características fisicoquímicas y reacciones químicas de materias primas y alimentos para orientar alternativas de conservación y mejoramiento de productos alimenticios, siguiendo los protocolos y técnicas establecidas en normativas legales vigentes; con responsabilidad social.
- Describir la estructura y funcionamiento de los seres vivos para aprovechar su aplicación en la utilización sostenible de los recursos biológicos, atendiendo criterios ecológicos y ambientales.

Competencias específicas de la Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos articulado por ciclos propedéuticos Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional

- Transformar materias primas del contexto regional para para contribuir con la producción de alimentos nutritivos, aceptables sensorialmente e inocuos, de acuerdo con las políticas y regulaciones a nivel regional, nacional e internacional y una adecuada administración y optimización de recursos.
- Reconocer las problemáticas básicas de seguridad alimentaria y nutricional para contribuir con su solución, teniendo en cuenta el contexto regional, nacional e internacional
- Identificar las características fisicoquímicas y reacciones químicas de materias primas y alimentos para orientar alternativas de conservación y mejoramiento de productos alimenticios, siguiendo los protocolos y técnicas establecidas en normativas legales vigentes; con responsabilidad social.
- Describir la estructura y funcionamiento de los seres vivos para aprovechar su aplicación en la utilización sostenible de los recursos biológicos, atendiendo criterios ecológicos y ambientales.
- Examinar los determinantes de la seguridad alimentaria y nutricional para intervenir en la construcción, revisión y ejecución de planes, programas y proyectos de seguridad alimentaria y nutricional, acorde con el análisis del contexto, lineamientos, políticas y regulaciones a nivel regional, nacional e internacional.

- Implementar procesos de gestión de la inocuidad de los alimentos para contribuir con la producción de alimentos inocuos y la competitividad del sector alimentario, acatando políticas y normativas nacionales e internacionales.

2.7. Resultados de Aprendizaje proyectados.

Los resultados de aprendizaje son concebidos como las declaraciones expresas (escritas) de lo que se espera que un estudiante conozca y demuestre en el momento de completar su programa académico. (Considerando del Decreto 1330 del 25 de Julio de 2019. Pág 4)

Por medio del Decreto 1330 del 2019 del Ministerio de Educación Nacional, el Estado colombiano estableció que los resultados de aprendizaje hacen parte de los componentes que orientan la formación en pregrado y posgrado, en armonía con las habilidades que buscan ser desarrolladas en cada programa académico. De esta manera, los resultados de aprendizaje especifican o materializan un conjunto de competencias previamente establecidas.

Con relación a los aspectos curriculares, el plan de estudio del Programa de Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos articulado con la Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional, está *“representado en créditos académicos conforme con los resultados de aprendizaje declarados, la formación integral, las actividades académicas que evidencien estrategias de flexibilización curricular, y los perfiles de egreso, en armonía con las habilidades del contexto internacional, nacional, y local orientadas al desarrollo de las capacidades para aprender a aprender”*.

En la siguiente tabla se presentan los resultados de aprendizaje articulados a los cursos asociados

Tabla 2 Resultados de Aprendizajes y Cursos asociados Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos

ÁREA	COMPONENTES	CURSOS	COMPETENCIAS	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Profesional	Propedéutico	Problemas Básicos y Perspectivas en Seguridad Alimentaria y Nutricional	Reconocer las problemáticas básicas de seguridad alimentaria y nutricional para contribuir con su solución, teniendo en cuenta el contexto regional, nacional e internacional.	Reconoce las problemáticas básicas de seguridad alimentaria y nutricional, teniendo en cuenta el contexto regional, nacional e internacional.
	Básica profesional o disciplinar	Alimento, nutrición y su valor nutritivo en las etapas de procesamiento	Transformar materias primas del contexto regional para contribuir con la producción de alimentos nutritivos, aceptables sensorialmente e inocuos, de acuerdo con	Transforma materias primas del contexto regional, de acuerdo con las políticas y regulaciones a nivel regional, nacional e internacional y

ÁREA	COMPONENTES	CURSOS	COMPETENCIAS	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
		Ciencia de alimentos de origen vegetal	las políticas y regulaciones a nivel regional, nacional e internacional y una adecuada administración y optimización de recursos.	una adecuada administración y optimización de recursos.
		Ciencia de alimentos de origen animal		
	Profesional específica	Producción y tecnología básica de alimentos		
		Calidad e inocuidad y manejo ambiental en el procesamiento de alimentos		
		Práctica laboral en PCNA (FCT)		
		Investigación exploratoria e ideas de negocio en el campo de los alimentos		
	Práctica laboral en PCNA (FCT)			
Propedéutico	Fundamentos de Administración en Nutrición			
Básica	Complementaria	Desarrollo de competencias descriptivas y comunicativas	Interpretar textos en lengua materna y en idioma inglés para facilitar la comunicación en su entorno profesional, teniendo en cuenta las diferentes situaciones comunicativas.	Interpreta textos en lengua materna y en idioma inglés, teniendo en cuenta las diferentes situaciones comunicativas.
		Inglés básico		
	Ciencias Básicas	Fundamentos de química	Identificar las características fisicoquímicas y reacciones químicas de materias primas y alimentos para orientar alternativas de conservación y mejoramiento de productos alimenticios, siguiendo los protocolos y técnicas establecidas en normativas legales vigentes; con responsabilidad social.	Identifica las características fisicoquímicas y reacciones químicas de materias primas y alimentos, siguiendo los protocolos y técnicas establecidas en normativas legales vigentes; con responsabilidad social.
		Química de los Alimentos		
Bioquímica de la nutrición				
		Fundamentos de matemáticas aplicadas	Emplear conocimientos básicos de matemáticas, estadística e informática para resolver problemas relacionados con su	Emplea conocimientos básicos de matemáticas, estadística e informática, a través de la

ÁREA	COMPONENTES	CURSOS	COMPETENCIAS	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
		Informática básica	campo del saber, a través de la recopilación, organización, tabulación y análisis de la información.	recopilación, organización, tabulación y análisis de la información.
		Estadística descriptiva aplicada a los alimentos		
		Biología	Describir la estructura y funcionamiento de los seres vivos para aprovechar su aplicación en la utilización sostenible de los recursos biológicos, atendiendo criterios ecológicos y ambientales.	Describe la estructura y funcionamiento de los seres vivos, atendiendo criterios ecológicos y ambientales.
		Bioquímica de la nutrición		
		Microbiología		

En la siguiente tabla se encuentran los resultados declarados en el nivel técnico y la tecnología en seguridad alimentaria y nutricional

Tabla 3 Resultados de Aprendizajes y Cursos asociados programa Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional articulado por ciclos propedéuticos con Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos

ÁREA	COMPONENTES	CURSOS	COMPETENCIAS	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Profesional	Propedéutico	Problemas Básicos y Perspectivas en Seguridad Alimentaria y Nutricional	Reconocer las problemáticas básicas de seguridad alimentaria y nutricional para contribuir con su solución, teniendo en cuenta el contexto regional, nacional e internacional.	Reconoce las problemáticas básicas de seguridad alimentaria y nutricional, teniendo en cuenta el contexto regional, nacional e internacional.
	Básica profesional o disciplinar	Alimento, nutrición y su valor nutritivo en las etapas de procesamiento	Transformar materias primas del contexto regional para contribuir con la producción de alimentos nutritivos, aceptables sensorialmente e inocuos, de acuerdo con las políticas y regulaciones a nivel regional, nacional e internacional y una adecuada administración y optimización de recursos.	Transforma materias primas del contexto regional, de acuerdo con las políticas y regulaciones a nivel regional, nacional e internacional y una adecuada administración y optimización de recursos.
		Ciencia de alimentos de origen vegetal		
Ciencia de alimentos de origen animal				

ÁREA	COMPONENTES	CURSOS	COMPETENCIAS	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
		Producción y tecnología básica de alimentos		
		Calidad e inocuidad y manejo ambiental en el procesamiento de alimentos		
		Práctica laboral en PCNA (FCT)		
	Profesional específica	Investigación exploratoria e ideas de negocio en el campo de los alimentos	<p>Demostrar habilidades y destrezas en investigación y emprendimiento para generar proyectos e ideas de negocio, atendiendo las necesidades del contexto local, regional, nacional e internacional.</p>	<p>Demuestra habilidades y destrezas en investigación y emprendimiento, atendiendo las necesidades del contexto local, regional, nacional e internacional.</p>
		Práctica laboral en PCNA (FCT)		
		Investigación y proyectos de intervención en SAN		
		Gestión de proyectos en SAN		
	Propedéutico	Fundamentos de Administración en Nutrición		
		Básica profesional o disciplinar	Fundamentos de nutrición y estado nutricional	<p>Examinar los determinantes de la seguridad alimentaria y nutricional para intervenir en la construcción, revisión y ejecución de planes, programas y proyectos de seguridad alimentaria y nutricional, acorde con el análisis del contexto, lineamientos, políticas y regulaciones a nivel regional, nacional e internacional.</p>
	Fundamentos de seguridad alimentaria y nutricional			
	Cultura Alimentaria			
	Educación Alimentaria y Nutricional			
	Profesional específica	Práctica laboral en SAN		

ÁREA	COMPONENTES	CURSOS	COMPETENCIAS	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
		Políticas y estrategias en salud alimentación y nutrición			
		Práctica laboral en SAN	Implementar procesos de gestión de la inocuidad de los alimentos para contribuir con la producción de alimentos inocuos y la competitividad del sector alimentario, acatando políticas y normativas nacionales e internacionales.	Implementa procesos de gestión de la inocuidad de los alimentos, acatando políticas y normativas nacionales e internacionales.	
		Gestión de la inocuidad alimentaria			
Básica	Complementaria	Desarrollo de competencias descriptivas y comunicativas	Interpretar textos en lengua materna y en idioma inglés para facilitar la comunicación en su entorno profesional, teniendo en cuenta las diferentes situaciones comunicativas.	Interpreta textos en lengua materna y en idioma inglés, teniendo en cuenta las diferentes situaciones comunicativas.	
		Inglés básico			
		Inglés Técnico aplicado			
			Ética	Asumir actitudes responsables, proactivas y solidarias para fomentar el trabajo en equipo y resolución de problemas, con idoneidad, inteligencia emocional, principios éticos y responsabilidad social	Asume actitudes responsables, proactivas y solidarias, con idoneidad, inteligencia emocional, principios éticos y responsabilidad social
	Ciencias Básicas	Fundamentos de química	Fundamentos de química	Identificar las características fisicoquímicas y reacciones químicas de materias primas y alimentos para orientar alternativas de conservación y mejoramiento de productos alimenticios, siguiendo los protocolos y técnicas establecidas en normativas legales vigentes; con responsabilidad social.	Identifica las características fisicoquímicas y reacciones químicas de materias primas y alimentos, siguiendo los protocolos y técnicas establecidas en normativas legales vigentes; con responsabilidad social.
			Química de los Alimentos		
			Bioquímica de la nutrición		
		Fundamentos de matemáticas aplicadas	Fundamentos de matemáticas aplicadas	Emplear conocimientos básicos de matemáticas, estadística e informática para resolver problemas relacionados con su campo del saber, a través de la recopilación, organización, tabulación y análisis de la información.	Emplea conocimientos básicos de matemáticas, estadística e informática, a través de la recopilación, organización, tabulación y análisis de la información.
			Informática básica		
			Estadística descriptiva aplicada a los alimentos		
	Bioquímica de la nutrición	Bioquímica de la nutrición	Describir la estructura y funcionamiento de los seres vivos para aprovechar su aplicación en la utilización sostenible de los recursos biológicos, atendiendo criterios ecológicos y ambientales.	Describe la estructura y funcionamiento de los seres vivos, atendiendo criterios ecológicos y ambientales.	
		Bioquímica de la nutrición			



ÁREA	COMPONENTES	CURSOS	COMPETENCIAS	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
		Microbiología		

3. ORGANIZACIÓN Y ESTRATEGÍA CURRICULAR

El programa de Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos articulado por ciclos propedéuticos con la Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional se acoge a los lineamientos emitidos en el Acuerdo Académico 0002 del 3 de julio de 2003, que en su artículo 21 expresa que los programas académicos, en su respectivo plan de estudios, comprenderán el campo de conocimientos y de intervención práctica, los patrones éticos y de identidad, definidos como pertinentes y relevantes para desarrollar las capacidades cognitivas y socioafectivas, esto con relación a las competencias que se requieren para el desarrollar el saber, saber hacer y ser; importantes para que el profesional Técnico y Tecnólogo, atienda las necesidades o problemas propios del quehacer en su profesión .

El plan de estudios del programa está representado por créditos académicos, su distribución, está acorde con los criterios y procedimientos, para la implementación del Sistema de Créditos, reglamentados en el Acuerdo Académico 0002 del 3 de julio de 2003, adoptándose el crédito académico, como unidad de medida del tiempo de trabajo académico que debe realizar el estudiante, en cada una de las actividades formativas. Así también lo expresado en el Artículo 22 del mismo acuerdo, donde se establece que las propuestas curriculares de los programas académicos se organizarán en torno a núcleos, áreas, componentes y actividades de formación.

El diseño curricular del programa se consolidó como un proceso educativo, sistémico, crítico, creativo y ampliamente participativo, orientado por un enfoque de competencias y ciclos propedéuticos, las cuales se encuentran en armonía con el perfil de egreso y los resultados de aprendizaje declarados y evaluados en las diferentes asignaturas del plan de estudio. desarrollado en el contexto del procesamiento y calidad nutricional de alimentos y la seguridad alimentaria y nutricional. Tiene como perspectiva un cambio de pensamiento que enriquezca la educación superior desde la posibilidad de armonizar una educación humana integral para la vida, para la sociedad y para el trabajo, con visión emprendedora, creativa y transformadora y con consciencia ambiental, guiada por los requerimientos del tipo de ser humano y de sociedad a la que aspira Colombia, en el marco de su constitucionalidad.

3.1. COMPONENTES FORMATIVOS:

El Plan de Estudios del Programa Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos articulado por ciclos propedéuticos con la Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional, lo integran los componentes: Complementaria, Ciencias básicas, Básica Profesional o Disciplinar y profesional específico.

3.1.1 Definición del Plan General de Estudios

El plan de estudios del programa ofrece una formación integral, flexible, actualizada e interdisciplinar del currículo acorde con las tendencias contemporáneas del componente disciplinar o profesional específico, con valores éticos, conciencia social, ambiental, espíritu investigativo, innovador y emprendedor, orientada en la formación por competencias y ciclos propedéuticos en armonía con los resultados de aprendizaje proyectados. La Universidad cuenta con criterios y mecanismos para el seguimiento y la evaluación del desarrollo de competencias y el cumplimiento de los resultados de aprendizaje declarados y proveerá los recursos y los ambientes físicos y virtuales de aprendizaje que posibiliten el acompañamiento y el mejoramiento de estos.

El Programa de Técnico profesional en procesamiento y calidad nutricional de alimentos, se fundamenta teóricamente en lo estipulado en la ley para programas técnicos profesionales por ciclos propedéuticos, en las exigencias legales y reglamentarias para el procesamiento de alimentos, en la naturaleza disciplinar y profesional del programa que conlleva exigencias y requerimientos de la ciencia y la tecnología que fundamentan el procesamiento de alimentos en un ámbito de calidad nutricional de los mismos, frente a las necesidades del sector alimentario a nivel regional, nacional e internacional.

Este programa surgió como respuesta a los requerimientos de recurso humano formado a nivel técnico profesional, a nivel empresarial y de servicios en el sector de alimentos para una producción de calidad, competitiva, innovadora y emprendedora de cara a las necesidades sociales y económicas del país. De acuerdo con la situación socioeconómica del país a raíz de la firma de los diferentes Tratados de Libre Comercio con diferentes países se requiere centrar en las fortalezas regionales y nacionales con una mejor oferta de productos alimentarios. Además, el gobierno en cabeza del ministerio de educación ha fomentado la creación de programas por ciclos propedéuticos donde la formación técnica profesional, constituye el primer nivel de formación.

Este programa permite apoyar la investigación, el emprendimiento y la especialización del talento humano calificado en el área de procesamiento y calidad nutricional de alimentos, necesidad que se evidenció en el análisis documental del contexto y en las reuniones realizadas

con los aliados efectivos y potenciales del sector productivo, asociaciones y gobierno quienes plantean la realidad de este sector.

El Programa de Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional, tiene como fundamento lo reglamentado en la ley para este nivel educativo, con la organización por ciclos propedéuticos, en lo estipulado en la ley para la Seguridad Alimentaria y Nutricional, y en las necesidades del sector alimentario a nivel regional, nacional e internacional. La Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional, surgió en obediencia a las políticas gubernamentales implementadas por el Ministerio de Educación Nacional sobre la educación Técnica y Tecnológica por ciclos propedéuticos, la necesidad alimentaria de la comunidad que forma parte de una situación problemática a nivel mundial donde los gobiernos han decidido actuar estratégicamente y a través de diferentes alianzas para disminuir la Inseguridad Alimentaria y Nutricional y fortalecer a las comunidades más vulnerables como la primera infancia, las madres gestantes y en general toda la población.

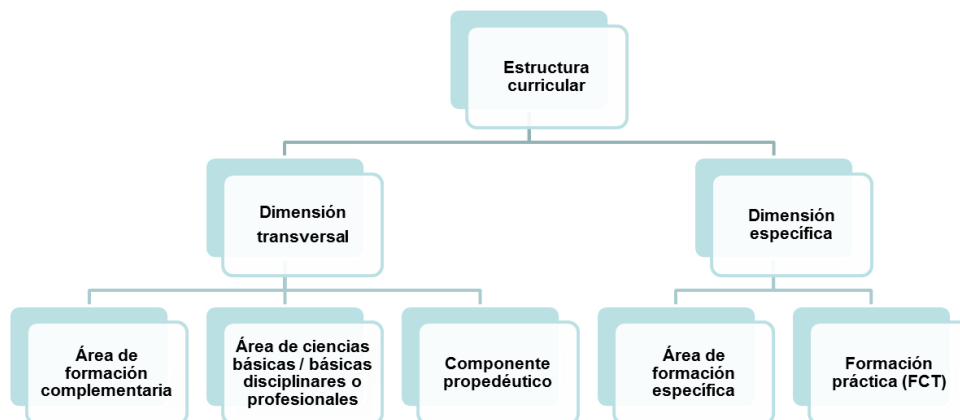
Se hace necesario fomentar la disponibilidad alimentaria que favorezca el abastecimiento en la Región Caribe de manera que todas las familias puedan acceder a estos de acuerdo a sus posibilidades económicas y se asegure el consumo de alimentos de manera completa, equilibrada, suficiente y adecuada a los requerimientos de cada individuo buscando el mayor aprovechamiento biológico de estos y considerando la inocuidad como factor importante para evitar posibles riesgos de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Los resultados de aprendizaje establecidos en el programa Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos articulado por ciclos propedéuticos con la Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional, se evidencian en las actividades académicas planteadas en los sílabos, donde se establecen las estrategias del proceso de enseñanza-aprendizaje y la articulación con el perfil de egreso. Todo lo anterior se evidencia, a través, de estrategias efectivas como los trabajos realizados en las aulas (talleres, puestas en común, ensayos, análisis de artículos entre otros), las evaluaciones parciales y finales, la construcción del proyecto integrador, las prácticas académicas y laborales y asistencias a eventos académicos e investigativos, donde se evidencia el desempeño de los técnicos y tecnólogos en las diferentes áreas y que se fundamentan en los resultados de aprendizaje.

3.1.1.1. Organización de la Estructura del Plan de Estudios

Los fundamentos científicos y tecnológicos que sustentan el diseño curricular del programa de Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos articulado por ciclos propedéuticos con la Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional se orientan en la formación por competencias y ciclos propedéuticos en armonía con resultados de aprendizaje, se estructuran curricularmente como se indica en la siguiente gráfica, en dimensiones, áreas y subáreas

Gráfica 3. Estructura curricular por ciclos propedéuticos



Fuente: Documento maestro del programa, vigencia 2014

La dimensión transversal es aquella, que es común a los diferentes niveles que conforman la oferta por ciclos propedéuticos y promueve su secuencialidad, tanto en lo que atañe a la formación humana y profesional integral, como a la fundamentación científica, disciplinar y básica propia del campo profesional al que pertenecen. Comprende así mismo, la formación que, en cada ciclo habilita para la formación en el siguiente, es decir el componente propedéutico que complementa la formación en un ciclo con competencias fundamentales para el ciclo siguiente y no para el ciclo que se está cursando. El área tecnológica específica define la singularidad del programa en los componentes que le son propios a su naturaleza y nivel de formación, de forma tal que definen la denominación de este. Comprende el área de formación tecnológica profesional específica y el área de formación práctica, también denominada formación en centros de trabajos. En la siguiente tabla se presenta el plan de estudios por componentes de formación:

Tabla 4 Plan de estudios por componentes de formación

COMPONENTE	NÚMERO DE CRÉDITOS	NÚMERO DE ASIGNATURAS	%
Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos			
Complementaria	8	8	12,1%
Ciencias básicas	21	8	31,8%
Básica profesional o disciplinar	16	3	24,2%
Profesional específica	21	6	31,8%
TOTAL	66	24	100%
Componente propedéutico	4	2	

COMPONENTE	NÚMERO DE CRÉDITOS	NÚMERO DE ASIGNATURAS	%
Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional			
Complementaria	4	2	11,4%
Básica profesional o disciplinar	10	4	28,6%
Profesional específica	21	7	60%
TOTAL	35	13	100%
TOTAL CRÉDITOS PROGRAMA	105		

Fuente: Comité Curricular Programa

En la tabla anterior, se puede observar que el plan de estudios del programa Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos Articulado con la Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional cuenta con un componente complementario donde se encuentran asignaturas orientadas al desarrollo de las competencias comunicativas en la segunda lengua, como son inglés básico para el nivel técnico e inglés técnico aplicado en el nivel de tecnología.

Es importante aclarar que el componente Complementario en el nivel técnico está conformado por 8 cursos, de los cuales 2 son electivas de contexto, un curso de competencia comunicativas e inglés básico y los 4 cursos restantes que apoyan este componente, son crédito cero, tales como: Deporte Formativo, Cultura Ciudadana, Cátedra Universitaria y Cátedra de Paz y Postconflicto, siendo obligatorio cursar, para poder graduarse. Las electivas de contexto persiguen la formación integral de los estudiantes del Programa, con cursos abiertos permitiendo el intercambio de saberes, las visiones disciplinares y discusiones grupales que coadyuvan a la interdisciplinariedad. Los créditos académicos de estas asignaturas corresponden a 4 créditos del plan de estudio del ciclo propedéutico. Con relación al nivel de tecnología este se encuentra conformado por dos cursos del componente complementario, inglés técnico aplicado y ética. Las electivas de profundización atienden intereses y necesidades en el área de formación específica de los programas.

3.1.1.2. La Estructura del Plan de Estudios debe contener

El currículo del Programa de Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos Articulado por Ciclos Propedéuticos con la Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional se concibe desde la reflexión y experimentación sobre la práctica educativa, y considera la formación del estudiante a partir de su realidad sociocultural.

En general, se entiende el currículo como un medio para desarrollar propósitos educativos, como el espacio de materialización del proceso formativo, sujeto a revisión y no como una estructura rígida y definitiva. El proceso de formación está centrado en el estudiante, persiguiendo un aprendizaje significativo y contemplando una evaluación formativa.

En este sentido se plantea una concepción curricular integral y contextualizada que se estructura a partir de las necesidades, intereses y expectativas del desarrollo humano, social y cultural en la perspectiva de validar y generar nuevos conocimientos y posibilitar a los estudiantes mejores condiciones de vida, porque pretende consolidar una propuesta en la cual la interdisciplinariedad y flexibilidad estén presentes, con miras a la formación de profesionales capaces de adaptarse a las exigencias del mundo globalizado y de las sociedades del conocimiento, al mismo tiempo que respondan a las necesidades de sus contextos sociales más cercanos.

La estructura curricular del programa de Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos Articulado por Ciclos Propedéuticos con la Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional está sujeta a varios criterios e intereses que corresponden al desarrollo actual de la disciplina, así como del conocimiento generado desde ella misma.

En la tabla 3 se presenta el plan de estudios del Programa de Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos Articulado por ciclos propedéuticos con el programa de Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional, el cual comprende el siguiente esquema:

Seis semestres académicos de 16 semanas cada uno.

- El primer, segundo y sexto semestre de 17 créditos y el tercer, cuarto y quinto semestre de 18 créditos cada uno.
- Consta de 66 créditos y 4 créditos propedéuticos en el nivel técnico, 35 créditos en la tecnología para un total de 105 créditos académicos.
- Trabajo académico total del estudiante (IHTT) de 5040 horas, equivalentes a 1312 horas de trabajo académico teórico y 384 horas de trabajo práctico con acompañamiento del docente (IHT- IHP) y a 3344 horas de trabajo académico independiente del estudiante (IHI).

Tabla 5. Plan de estudios del Programa

Curso o Asignatura	Obligatorio	Electivo	Créditos Académicos	Horas de trabajo académico			Componentes de formación del Currículo			
				Horas de trabajo directo	Horas de trabajo independiente	Horas de trabajo totales	Ciencias Básicas	Profesional Específica	Básica profesional o disciplinar	complementaria
Técnica profesional en procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos										
PRIMER SEMESTRE										
Desarrollo de competencias descriptivas y comunicativas	x		2	32	64	96				x
Inglés básico	x		2	32	64	96	x			
Fundamentos de química	x		2	48	48	96	x			
Biología	x		3	64	80	144	x			
Informática básica	x		2	48	48	96	x			
Fundamentos de matemáticas aplicadas	x		2	32	64	96	x			
Alimento, nutrición y su valor nutritivo en las etapas de procesamiento	x		4	64	128	192			x	
Total			17	320	496	816				
SEGUNDO SEMESTRE										
Electiva de contexto I		x	2	32	64	96				x

Química de los Alimentos	x		4	64	128	192	x			
Bioquímica de la nutrición	x		3	64	80	144	x			
Estadística descriptiva aplicada a los alimentos	x		2	32	64	96	x			
Ciencia de alimentos de origen vegetal	x		6	112	176	288			x	
Total			17	304	512	816				
TERCER SEMESTRE										
**Problemas Básicos y Perspectivas en Seguridad Alimentaria y Nutricional	X		2	32	64	96				
Microbiología	X		3	64	80	144	X			
Ciencia de alimentos de origen animal	X		6	112	176	288			X	
Producción y tecnología básica de alimentos	X		4	80	112	192		X		
Electiva de profundización en procesamiento de alimentos I		X	3	48	96	144		X		
Total			18	256	608	864				
CUARTO SEMESTRE										
**Fundamentos de Administración en Nutrición	X		2	32	64	96				
Electiva de contexto II		X	2	32	64	96				X
Calidad e inocuidad y	X		3	48	96	144		X		

manejo ambiental en el procesamiento de alimentos										
Investigación exploratoria e ideas de negocio en el campo de los alimentos	X		2	32	64	96		X		
Electiva de profundización en procesamiento de alimentos II		X	3	48	96	144		X		
Práctica laboral en PCNA (FCT)	X		6	32	256	288		X		
Total			18	224	640	864				
Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional										
QUINTO SEMESTRE										
Ética	X		2	32	64	96				X
Fundamentos de nutrición y estado nutricional	X		4	80	112	192			X	
Fundamentos de seguridad alimentaria y nutricional	X		2	32	64	96			X	
Cultura alimentaria y nutricional	X		2	32	64	96			X	
Gestión de la inocuidad alimentaria	X		3	48	96	144		X		
Investigación y proyectos de intervención en SAN	X		2	32	64	96		X		
Electiva de profundización en SAN I		X	3	48	96	144		X		

Total			18	304	560	864				
SEXTO SEMESTRE										
Inglés técnico aplicado	X		2	32	64	96				X
Educación alimentaria y nutricional	X		2	32	64	96			X	
Políticas y estrategias en salud alimentación y nutrición	X		2	32	64	96		X		
Gestión de proyectos en SAN	X		2	32	64	96		X		
Electiva de profundización en SAN II		X	3	48	96	144		X		
Práctica laboral en SAN	X		6	32	256	288		X		
Total			17	208	608	816				
Total, Plan de estudio			105	1696	3344	5040				

**Cursos del componente propedéutico del programa
 Fuente: Coordinación del programa

3.1.1.3 Malla curricular

El plan de estudios del Programa de Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos está basado en una secuencia curricular lógica de complejidad creciente, incluye requisitos entre los cursos que lo conforman. El objetivo de lo anterior es facilitar el tránsito de los estudiantes a lo largo del plan de estudios, y su tránsito de un nivel a otro. (ver Tabla 6)

3.1.1.4 Desarrollo Curricular

El desarrollo curricular del programa es el camino en el cual se organizan los procesos de enseñanza y aprendizaje, articulado con el P.E.I. en el ítem “Enseñanza- aprendizaje, profesores y estudiantes”, que establece que la enseñanza en la Universidad debe orientarse por los principios de la formación integral establecidos en el mismo, los cuales orientan los métodos pedagógicos para el buen desarrollo del plan de estudios. Así mismo, con el Estatuto General de la Universidad del Atlántico, en el Título II “Principios, Fines y Funciones”, Art. 9. Principios generales, literal c), donde se establecen los lineamientos que deben orientar la investigación y la docencia en las actividades de formación integral en los programas académicos de la Universidad del Atlántico.

Para garantizar que el servicio educativo prestado se realice con los lineamientos establecidos en el P.E.I. La Vicerrectoría de Docencia en el marco de la Política de Aseguramiento de la Calidad de la docencia, ha emprendido acciones que contribuyen a mejorar este aspecto sustantivo y misional. Como aplicación de las anteriores directrices en la Universidad del Atlántico y el Programa, los cursos académicos del Plan de Estudios cuentan con sílabos los cuales cuentan con una estructura que responde a las competencias y a los resultados de aprendizaje del programa, acorde a los conocimientos impartidos en cada curso. Los sílabos son revisados y aprobados por el Comité Curricular del Programa. Con el acompañamiento de los docentes, de acuerdo con los avances tecnológicos, científicos y del entorno social.

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

En los cursos teóricos del Plan de Estudios se combina el uso de la metodología de enseñanza-aprendizaje tradicionales y modernas, acompañadas de técnicas pedagógicas como son la clase magistral y conferencias con la metodología activa, como, mesa redonda, orientación tutorial, estudios de casos, solución de problema, trabajos expositivos en grupo dirigido, seminarios, investigación bibliográfica, proyecto integrador, revisión y discusión de artículos científicos, talleres, trabajo de campo. Las metodologías expuestas se encuentran consignadas en los sílabos de cada curso. La dimensión práctica de los cursos académicos se realiza con experiencias en el laboratorio que permiten verificar los conceptos teóricos, a través de la realización de actividades propias de este espacio de aprendizaje. Estas actividades son previamente planeadas y organizadas en guías que son entregados al estudiante para una revisión a priori y la comprensión de los fenómenos que se quieren demostrar o las destrezas a adquirir.

3.1.1.5 Actualización y evaluación del currículo

La evaluación y la Autoevaluación fue implementada en el Acuerdo Superior 007 de 2000 y a través de la Resolución Rectoral 000841 del 5 de Octubre de 2007, con la cual se crea el Comité General de Autoevaluación Institucional y Acreditación y se adopta el proceso de autoevaluación, asignando responsabilidad, ejecución y seguimiento, en tal sentido la cultura de evaluación y autoevaluación son reconocidas en la Universidad del Atlántico como un proceso permanente y participativo para identificar fortalezas y debilidades que orienten la toma de decisiones acerca de la mejora de la calidad educativa de sus programas y el desarrollo institucional.

Teniendo en cuenta las políticas institucionales el programa admite la evaluación como proceso formativo que permite cotejar el cumplimiento de todas sus actividades en términos de sus objetivos, procesos y logros, para el establecimiento de planes de mejora continua, tomando en cuenta los resultados de las evaluaciones, consultas y encuestas en las que participan estudiantes, docentes y directivos del Programa para mantenerlo actualizado y con pertinencia social.

Para tales procesos la Institución y el Programa cuentan con documentos, mecanismos, procedimientos e instrumentos formalizados utilizados como pautas a seguir, tales como: el Proyecto Educativo Institucional (PEI), el Plan de Desarrollo Institucional, el Plan de Estudios, el Estatuto Docente y el Estatuto Orgánico, entre otros documentos.

El programa establece políticas e indicadores concretos que dirigen la gestión en docencia, investigación y proyección social y que son coherentes con los principios formulados para cada una de estas áreas en el Proyecto Educativo Institucional y el Plan de Estudios del Programa. La Institución y el Programa determinan recursos e instrumentos para evaluar el desempeño y las posibilidades de desarrollo de sus colaboradores académicos y administrativos, tales como: evaluación de los estudiantes, autoevaluación del docente y la evaluación por parte del Coordinador del Programa.

La actualización y evaluación del desarrollo curricular en el programa incluye revisión y actualización de sílabos por parte del comité curricular con el acompañamiento docente, grupos de investigación que dan soporte al programa a través del análisis del contexto a nivel regional, nacional e internacional. La planificación de estrategias de enseñanza- aprendizaje articuladas con las TIC y la capacitación y actualización del personal técnico-docente con la finalidad de fomentar la cultura de la planificación y la evaluación del currículo

3.1.1.6 Formación Integral.

El Proyecto Educativo del Programa de Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos en Ciclos Propedéuticos con el Programa Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional está diseñado hacia la formación integral de Técnicos y tecnólogos tanto en su pensamiento y sentimientos, como para su ejercicio profesional investigativo, emprendedor y de servicio social, de acuerdo con los requerimientos y necesidades del País y la Región Caribe. La integralidad del currículo se encuentra integrada con la misión institucional establecida en el Proyecto Educativo Institucional (PEI), con políticas de formación integral y de bienestar que, junto a las políticas de docencia, investigación, extensión e internacionalización curricular, potencian el desarrollo de los estudiantes con principios éticos, líderes y constructores de una sociedad democrática y justa favoreciendo su mejoramiento personal y el desarrollo de su proyecto de vida.

Los sílabos cuentan con una estructura que responde a las competencias y a los resultados de aprendizaje del programa, acorde a los conocimientos impartidos en cada curso. Todo lo anterior se evidencia, a través, de estrategias efectivas como los trabajos realizados en las aulas (talleres, puestas en común, ensayos, análisis de artículos entre otros), las evaluaciones parciales y finales, la construcción del proyecto integrador, las prácticas académicas extramurales y asistencias a eventos académicos e investigativos, exponiendo sus investigaciones, y soluciones de problemas encontrados en su quehacer. Los fundamentos y estrategias pedagógicas propician las capacidades cognitivas, cognoscitivas y psicomotoras, así como las actividades complementarias obligatorias en los campos de la lúdica, el deporte, la cultura, las humanidades, formando al docente para desempeñarse, con principios y valores éticos, morales y culturales conllevándolo hacia la consecución y preservación de la salud de manera individual y colectiva.

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

3.1.1.7 Actividades Académicas que evidencien estrategias flexibilización curricular.

En el PEI se establece que la flexibilidad debe ser una constante que atraviese el currículum, los planes de estudio, la didáctica, la evaluación, la autoevaluación, la investigación, los diferentes reglamentos y estatutos, de tal forma que podamos, sin mayores ataduras a modelos o escuelas de pensamiento, facilitar competencias, emprendimiento, innovación, spin of, start up, bilingüismo, tecnologías de información y comunicación, logrando aprendizajes individuales e institucionales que asimilen rápidamente los cambios que nos exigen el conocimiento, la técnica, la ciencia y la sociedad en su conjunto, lo cual conduce a garantizar la movilidad docente, estudiantil y la internacionalización del currículo.

Las siguientes son algunas de las estrategias de flexibilidad que dan cuenta de esta política institucional en el programa:

- El estudiante en el proceso de su matrícula ejecuta el aprendizaje individual y flexible desde la capacidad autónoma para elegir el número de cursos que va a tomar, al ritmo que le corresponde con sus intereses y situación específica. En esta propuesta formativa por ciclos propedéuticos el estudiante tiene una herramienta expedita de flexibilidad que le permite una titulación en el nivel técnico profesional, que le habilitan tanto para la inserción en el mundo laboral, como para optar por dar continuidad a sus estudios en el siguiente nivel de tecnólogo, o si le es factible a su situación e intereses realizar paralelamente estudio y trabajo. Así mismo una vez que reciba la titulación de tecnólogo.
- A través de la Resolución No. 001 del 12 de febrero del año 2010, emanada por el Consejo Académico se adoptó la reglamentación de la movilidad internacional de los estudiantes. Esta acción se ejecuta dentro del proceso de modernización y acreditación de sus programas, acogiénose a lo señalado en el Plan Estratégico Institucional. Se identifica como “estudiante de intercambio” aquel que realiza un período de estudios (máximo 1 año) en una Universidad del exterior, con la cual se posea convenio para este fin. Los estudiantes permanecen inscritos y matriculados en la institución y los créditos en el exterior le son homologados dentro de su plan de estudios, previo estudio y autorización del Consejo de Facultad.
- En el desarrollo del currículo académico, y por reglamentación de la universidad, el estudiante tiene la oportunidad de hacer homologaciones provenientes de traslados, transferencias e intercambios, como consecuencia práctica de la movilidad estudiantil e internacionalización del currículo.
- En coherencia con el Acuerdo académico 0002 de julio 3 de 2003 de la universidad del Atlántico, dentro del plan de estudios se incluyeron dos electivas de contexto y dos electivas de profundización. Las electivas de contexto permiten según la amplia oferta de la universidad en este campo atender a la articulación de la actividad profesional con el medio natural o social o así mismo responder a intereses y necesidades de

complementariedad en la formación desde una perspectiva humana integral. Las electivas de profundización atienden intereses y necesidades en el área de formación específica del programa y el estudiante.

- Dentro de la flexibilidad didáctica, en los trabajos de aula, de curso, en los proyectos integradores y en sus propuestas de investigación y emprendimiento, se motiva al estudiante a aplicar su creatividad y tomar en cuenta sus motivaciones e intereses, de forma tal que le sea posible escoger entre varias opciones, diversidad de contextos y ámbitos de aplicación e incluso identificar, proponer y formular propuestas propias.
- La flexibilidad del programa promueve que las prácticas de formación en centros de trabajo que debe realizar el estudiante atiendan a diversidad de contextos, tipo de empresas, naturaleza pública o privada de las mismas y que el estudiante pueda incluso optar por buscar y proponer dónde realizar su práctica, cumpliendo con las exigencias del programa.
- La flexibilidad en el programa también se evidencia en la libertad de cátedra, donde el docente pone su sello personal en cada uno de los eventos pedagógicos que desarrolla y en las actividades que selecciona, para dar cumplimiento a los requerimientos de formación de los estudiantes.

3.2. COMPONENTES PEDAGÓGICOS

3.2.1 Lineamientos e innovación pedagógica y didáctica **que la institución integra al programa según su modalidad.**

Los lineamientos pedagógicos y curriculares son coherentes con los pilares que soportan la formación integral en la Universidad del Atlántico.

- Aprender a ser, para que florezca en mejor forma la propia personalidad y se esté en condiciones de obrar con creciente capacidad de autonomía, de juicio y responsabilidad personal.
- Aprender a con-vivir, desarrollando la comprensión del otro y las formas de interdependencia, realizando proyectos comunes y preparándose para tratar los conflictos, respetando los valores del pluralismo, el entendimiento mutuo y la paz.
- Aprender a conocer, combinando una cultura general suficientemente amplia, con profundidad en los conocimientos en torno a problemas e interrogantes.
- Aprender a hacer, adquiriendo no sólo una calificación profesional sino, más bien, competencias que capaciten al individuo para hacer frente a gran número de situaciones y a trabajar en equipo.

En tal sentido, los diferentes programas académicos que ofrece la Universidad del Atlántico deben transformarse gradualmente, superando los tradicionales planes de estudio diseñados sobre asignaturas aisladas, para pasar a unos que posibiliten la flexibilización e internacionalización de los currículos, la movilidad internacional y la formación integral, procesos que deben integrar alternativas tecnológicas que posibiliten al acceso a los ambientes virtuales de aprendizaje. La formación por competencias y por ciclos propedéuticos, en la perspectiva pedagógica y didáctica que se asume en el programa, se corresponde ampliamente con los lineamientos institucionales para una educación holística e integral fundamentada en los pilares de aprender a ser, a con-vivir, a conocer y a hacer. El programa asume un aprendizaje orientado por proyectos, y articulado con las situaciones y problemas del contexto, donde los proyectos integradores y las propuestas de investigación / emprendimiento, las prácticas, y las actividades didácticas en general constituyen un todo didáctico que tributa a una formación integral que habilita para la vida, para la sociedad y para el ejercicio profesional específico.

Mediante Resolución Académica N° 000022 (05 de mayo de 2021), se adopta el Enfoque Pedagógico Emergente, Integrador e Interdisciplinar para la Universidad del Atlántico. Un Enfoque o Modelo Pedagógico único para la Institución; que recoge las particularidades y que servirá como soporte y ruta para la orientación fundamentada en principios, dimensiones y criterios que orientan la articulación, integración sistémica y el direccionamiento de procesos pedagógicos y didácticos del aprendizaje, para curricularizar las interacciones corresponsables de los actores comprometidos en alcanzar la formación integral de los estudiantes a través del conocimiento disciplinar, la investigación, la extensión y la internacionalización, asumidos desde una perspectiva emergente, interdisciplinar, sistémica e incluso transdisciplinar que contribuyan a la solución de los problemas en un contexto, local, regional, nacional y global. Este es entonces, un enfoque de orientación curricular que permitirá dinamizar los procesos de formación que se ofrecen a toda la comunidad educativa de la Universidad del Atlántico y de manera particular a todos los estudiantes de esta alma mater; enfoque que responde a los lineamientos misionales y de visión que se encuentran declarados en el Proyecto Educativo Institucional (PEI) y, que reconoce que el proceso de formación es producto de un conjunto de voluntades y de ambientes que se relacionan con sus funciones misionales, las cuales se articulan para lograr altos niveles de calidad en su función educadora.

3.2.2. Estrategias pedagógicas.

A partir del Contenido general de las actividades académicas que caracterizan la formación en el programa se proyectan como estrategias pedagógicas las siguientes:

El proyecto integrador se realiza como actividad del semestre e interrelaciona a nivel horizontal y con mirada interdisciplinar los diferentes cursos de un período académico. Para el efecto las tres primeras semanas de un período académico son de inducción para los estudiantes y de orientación en la escogencia del proyecto integrador, actividad que es a su vez colaborativa y se desarrolla en equipos de trabajo de tres a cuatro estudiantes. En cada

semestre se selecciona uno de los cursos como el eje central del proyecto integrador y el profesor que dirige dicho curso es el tutor responsable de coordinar la actividad en asocio con los profesores responsables de los demás cursos del respectivo período académico. Durante ocho (8) semanas se desarrolla el proyecto integrador, de forma que las últimas tres (3) semanas son para la presentación y sustentación de informes.

El proyecto integrador es así mismo una actividad académica que articula al profesorado y motiva a la evaluación y al mejoramiento de los aprendizajes, actividad que debe realizarse colegiadamente al final de cada período académico.

El trabajo de investigación y emprendimiento. Esta actividad académica está articulada con el curso de investigación y emprendimiento y le permite al estudiante afianzar sus capacidades investigativas y emprendedoras.

La práctica laboral. Se interrelaciona directamente con la competencia general del recién egresado y su propósito es ofrecer oportunidades de aprendizaje donde los estudiantes realicen actividades directamente en un entorno laboral, y puedan aplicar los conocimientos adquiridos durante su carrera, profundizando en el desarrollo de sus competencias específicas y poniendo en práctica de manera especial competencias genéricas que son esenciales en su vida laboral – profesional. La práctica debe ser concertada con las empresas e instituciones ya que debe realizarse de conformidad con una guía de modo tal que realmente se constituya en parte del proceso de aprendizaje del estudiante.

Se reconocen como modalidades de práctica: práctica empresarial, práctica social, apoyo en trabajos de investigación, práctica en desarrollos académico, pasantía en otras instituciones de educación superior y diplomado de profundización en el área.

Semilleros de investigación. Tanto el proyecto integrador como el trabajo de investigación y emprendimiento pueden ser enriquecidos y complementados por los estudiantes, en su vinculación con los semilleros de investigación, que constituyen actividades académicas de carácter voluntario, pero a las cuales se motiva a los estudiantes para que su vinculación sea significativa.

Y teniendo presente que la educación por ciclos propedéuticos busca la continuidad en la formación con coherencia, secuencialidad y profundidad en la apropiación del conocimiento, en el desarrollo de las competencias y capacidades requeridas para el desarrollo personal, social y laboral, idóneo, creativo, responsable, transformador y consciente, se hace necesario el empleo didáctico, de otras actividades de enseñanza aprendizaje, pertinentes a la naturaleza de las competencias a desarrollar y de los contenidos y teniendo en cuenta que el docente selecciona, planifica, articula, las desarrolla, las asigna, dirige y las evalúa, según las necesidades particulares de los aprendizajes, según su conocimiento y experiencia, entre ellas y dada la naturaleza de las áreas que conforman el plan de estudios del programa, se han

adoptado como estrategias didácticas para la solución de problemas en áreas prioritarias teniendo en cuenta el contexto y los resultados de aprendizaje propuestos, tales como:

- Clases magistrales o conferencias, complementadas con ayudas didácticas. Clases prácticas o con desarrollo de talleres y ejercicios: Estas actividades se desarrollan de manera individual o en grupos de estudiantes.
- Estudios de caso, apropiadas para la ambientación y comprensión de situaciones específicas de la realidad.
- Lecturas dirigidas, complementadas con búsqueda de información y desarrollo de indagaciones que motiven la actividad investigativa.
- Trabajos de curso, o trabajos de campo. Que por lo general ponen al estudiante en contacto con problemáticas del contexto y motivan su creatividad, la identificación y formulación de problemas y fomentan su capacidad crítica para la solución de problemas y promueven su actitud positiva frente a situaciones nuevas.
- Experiencias en laboratorios, en plantas piloto y en contextos reales. Este tipo de actividades académicas le permiten al estudiante reconstruir el proceso de generación del conocimiento, poner en práctica la teoría, fortalecer su espíritu investigativo y de experimentación, desarrollar competencias procedimentales específicas. Estas actividades académicas son Esenciales en las áreas de ciencias físicas y naturales, así como también en los procesos de fundamentación científica y metodológica de la profesión y en el desarrollo de habilidades y destrezas profesionales. Se complementan por lo general con indagaciones previas y con la elaboración de informes.
- Clases apoyadas con computador y software de aplicaciones específicas: El computador y en general las tecnologías de la información y la comunicación se constituyen en herramientas didácticas y de actividad profesional laboral, que el estudiante necesita aprender a utilizar y emplearlas a mayores niveles de profundidad y especialidad a medida que avanza de un ciclo formativo a otro.

3.3. MECANISMOS DE EVALUACIÓN

El sistema de evaluación está basado en la normativa y reglamentos institucionales, contempladas en el Acuerdo Superior No. 010 de agosto 3 de 1989, artículos 84 al 105. En él, se consignan los criterios de evaluación y la valoración objetiva de su rendimiento académico, la publicación de las calificaciones y la revisión de las pruebas de evaluación, que son aplicados a la medición de las competencias y resultados de aprendizaje declarados en los sílabos del programa, para esto se utiliza diversos instrumentos, métodos y criterios académicos dependiendo de la naturaleza de cada asignatura y lo mismo sucede con los tipos de evaluación que se aplican, esta evaluación del desempeño de los estudiantes se hace a lo largo de su proceso de formación para ir determinando el alcance logrado.

El Reglamento Estudiantil, contempla las distintas formas de evaluación como: Exámenes periódicos o parciales, examen de fin de periodo final, habilitación, supletorio, validación,

examen único, exámenes preparatorios, trabajos de grado y curso de actualización. Estos exámenes se complementan con las calificaciones de los informes de prácticas, talleres, seminarios y demás actividades evaluativas, donde se verifica la adquisición de las competencias previstas en el plan de cada curso. La calificación final debe estar constituida y distribuida de la siguiente manera: Primer Parcial obligatorio: 30%, ejercicios en clase, trabajos de campo, exámenes rápidos, etc.: 40%, correspondiente al segundo parcial y el Examen final el 30%.

3.3.1 COMPONENTES DE INTERACCIÓN

La relación con el sector externo en la Universidad del Atlántico, son concebidas principalmente a través de la extensión y proyección social, funciones que garantizan la presencia de la Institución en la sociedad. Entre las actividades que se desarrolla la Universidad del Atlántico se destacan el ejercicio profesional de sus egresados, las investigaciones, las asesorías y consultorías, los trabajos directos con la comunidad, las prácticas profesionales de los estudiantes y las actividades culturales. En el Proyecto Educativo Institucional – PEI se plantea la extensión como “como un sistema que se articula orgánicamente en el ámbito interno con los programas de extensión y proyección social de las Facultades y en el ámbito externo con los actores sociales y las instituciones públicas y privadas de los sectores académico y productivo del orden nacional e internacional”. En este sentido, las facultades y sus programas dinamizan al interior de la institución los procesos de extensión y proyección social.

Igualmente, el Acuerdo Superior 000002 de 16 de febrero de 2009 establece la extensión y proyección social como una función esencial de la Universidad como parte de su compromiso para contribuir al desarrollo económico, social, cultural, científico, político, tecnológico y artístico de la región Caribe y del país. Ello implica una relación directa y constante con los sectores sociales para liderar y gestionar procesos que conduzcan a la solución de las problemáticas del entorno.

Los objetivos de los procesos de extensión y proyección social son, a saber:

- a. Reconocer la extensión y proyección social como compromiso misional de la Universidad del Atlántico, la cual, en su condición de institución de educación superior oficial, debe poner al servicio de la sociedad su acervo de conocimientos, su infraestructura y el capital humano del personal docente, mediante la prestación de los servicios científicos y tecnológicos apropiados, pertinentes y viables para el desarrollo integral y sostenible de la región Caribe.
- b. Comprometerse con la formulación de políticas y estrategias para cumplir con excelencia su compromiso social de desarrollar programas y proyectos que contribuyan al mejoramiento de las condiciones reales del medio social, mediante la vinculación de

profesores y estudiantes a los procesos de formación y potenciación del talento humano y de transferencia e intercambio del conocimiento.

- c. Propiciar en el Departamento del Atlántico, con proyección a la región Caribe, una formación humanística que estimule la reflexión, la autocrítica y la construcción de una conciencia colectiva que promueva eficazmente el aprendizaje de los principios y valores de la participación ciudadana y de la ética de la convivencia pacífica.
- d. Aplicar críticamente las ciencias, las tecnologías, las técnicas, la filosofía y las artes para valorar, enriquecer, fomentar y contribuir a la conservación del patrimonio natural, ambiental y cultural de la Costa Atlántica, en especial, y de la nación, en general.
- e. Impulsar la modernización de la producción y la competitividad de la Región Caribe mediante las transferencias de tecnología y el apoyo a procesos de emprendimiento, innovación, incubación y consolidación de empresas.

El Acuerdo Superior 000002 de 16 de febrero de 2009 también establece que las modalidades de extensión y proyección social son la gestión tecnológica y empresarial; el desarrollo, innovación y tecnología; el desarrollo y gestión de la educación; el desarrollo y gestión cultural artística y deportiva; el desarrollo y gestión Museo de Antropología y las prácticas académicas estudiantiles.

Por su parte, las unidades académicas y administrativas de la universidad desarrollan programas y proyectos de extensión y proyección social relacionados con las áreas del saber que administran y que por su trayectoria están capacitados para formular propuestas o soluciones a problemas y situaciones del contexto. Estos programas y proyectos se ofrecen en forma cooperada entre unidades académicas de la universidad o con instituciones del sector externo que, con su experiencia, complementen el área abordada.

El programa apunta a la aplicación de las políticas institucionales para su relación con el sector externo, con una mirada internacional, nacional, regional y local. En tal sentido, se apropia del interés por estrechar vínculos con la sociedad, las empresas, organismos del Estado, y egresados, para atender sus expectativas, necesidades, problemas e incertidumbres presentes y futuros desde la academia.

Desde esta perspectiva, el programa impulsa la puesta en marcha de este fin, es decir, el acercamiento con el sector externo, valiéndose de:

- Convenios interadministrativos.
- La oficina de egresados
- Convenios de prácticas
- Cursos, Diplomados, seminarios.
- Consultorías.

3.3.1.1 Desarrollo habilidades en estudiantes y profesores para interrelacionarse.

El programa promueve un ambiente académico sano, el trabajo en equipo, la equidad y el respeto por la diversidad a través de las actividades que se desarrollan desde el Departamento de Desarrollo Humano Integral que propende por mejorar el bien vivir, la equidad, la convivencia, y favorecer la construcción de comunidad en la Universidad y el Programa de Inclusión a Población Diversa que Promueve la inclusión de grupos diversos o vulnerables en la educación superior y crea condiciones que contribuyen a que la población Diversa alcance una verdadera Educación Inclusiva incrementando sus oportunidades de empleo, inclusión social y económica, permitiendo así mejorar su calidad de vida.

3.3.1.2 Condiciones que favorecen la internacionalización del currículo.

Las condiciones para favorecer la internacionalización del currículo en el Programa están dadas por el macro currículo prescrito (Proyecto Educativo Institucional - PEI), en donde la Universidad del Atlántico asume desde su misión la internacionalización como un componente fundamental al declarar lineamientos para garantizar el desarrollo de la internacionalización del currículo: estableciendo la obligación de la transformación gradual de los planes de estudios de los programas académicos ofertados, con miras a lograr la flexibilización e internacionalización curricular, la movilidad internacional y la formación integral. Ello fundamentado en las tendencias impuestas por las TICS; por los modelos integracionistas, desde las perspectivas multi, inter y transdisciplinarias que garanticen altos niveles de competencia y por las tendencias innovadoras sin sujeción escuelas del pensamiento para facilitar el desarrollo de competencias de emprendimiento e innovación, bilingüismo, el uso de las tecnologías de información y comunicación, y la movilidad docente y estudiantil.

3.3.1.3 Condiciones que favorecen el desarrollo una segunda lengua.

Con relación a las condiciones que favorecen el desarrollo de una segunda lengua, el Programa de Técnica en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos articulado con la Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional cuenta en su plan de estudios con las asignaturas de Inglés Básico en el I semestre del programa Técnico e Inglés Técnico en la Tecnología.

Otra de las estrategias que apoyan la formación en una segunda lengua en el programa es la Política de Enseñanza, Aprendizaje y Evaluación de Lenguas Extranjeras, con énfasis en inglés y segundas lenguas, que fue aprobada durante sesión del Consejo Académico mediante la resolución 000026 del 9 de agosto de 2018, como una nueva oportunidad para la formación de estudiantes de pregrado y posgrado de la Universidad del Atlántico. Entre los puntos a destacar dentro de esta dirección es que los estudiantes de pregrado, que ingresen a la institución, desde la aprobación de la nueva política, podrán acceder de manera gratuita a

cinco (5) niveles de formación en idioma inglés, siempre y cuando, el estudiante inicie su formación en el primer semestre y lo culmine en el quinto semestre de su programa académico base, con excepción de los estudiantes de Licenciatura en Lenguas Extranjeras.

3.4. CONCEPTUALIZACIÓN TEÓRICA Y EPISTEMOLÓGICA DEL PROGRAMA

Fundamentos teóricos del programa y a la descripción de la naturaleza del objeto estudio y sus formas de conocimiento.

3.4.1 Filosófico.

El programa Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos articulado con la Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional comprende la concepción del ser humano dentro del proyecto educativo del programa como un ser en constructo permanente. El currículo del programa considera al hombre en todas sus dimensiones: el hombre como ser social, el hombre como ser histórico, el hombre como ser cultural. Lo que significa que al estudiante se le discurre en todas sus potencialidades, actitudes y sentimientos.

La propuesta curricular hace especial énfasis en la formación integral que requiere de un profesional con formación humanística, científica y tecnológica, orientado al desarrollo de competencias que le apunten a un manejo armónico e integral de su vida y sustentado en valores éticos, cívicos, ecológicos y estéticos entre otros. De igual forma el currículo del programa propende por formar al hombre en todo aquello que le permita participar activamente como un ente promotor del cambio y búsqueda permanente del desarrollo sostenible que impacte en el desarrollo del campo y fomente el fortalecimiento económico y social de la región.

3.4.2 Epistemológico.

El programa de Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos articulado con la Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional describe el conocimiento como una construcción social y el aprendizaje como un proceso de apropiación crítica de la realidad y de producción de significados y sentidos que puedan entenderse, bien sea, como cambios conceptuales o en general, como cambios actitudinales y comportamentales. El programa se fundamenta en la necesidad del proceso de búsqueda del conocimiento técnico, la validez y la objetividad que deben sustentar la disciplina propia, lo que se logra cuando se

hace un análisis crítico de las formas y métodos para alcanzar la teoría y abordar las técnicas que puedan acercarse a la exactitud de ese conocimiento, y de ser posible de nuevas aperturas al saber mediante procesos investigativos.

Epistemológicamente el programa se orienta desde un enfoque humanista crítico donde se concibe la disciplina como práctica social que produce conocimiento frecuente, fomentando las prácticas interdisciplinarias y que entiende la interdisciplinar desde la cocreación, que permite a los estudiantes construir su propio conocimiento, y que les ayuda a comprender el impacto ecológico de los problemas de la construcción.

Desde el programa se fortalece la adquisición de conocimientos en ciencia y tecnología de alimentos, control de calidad e inocuidad de alimentos y los ejes de la seguridad alimentaria y nutricional, aplicando aspectos teóricos y epistemológicos en torno a estos saberes con el objetivo de emplearlos adecuadamente en su desempeño laboral, en la generación de ideas de negocio e investigación y el crecimiento personal y profesional.

3.4.3 Sociológico.

El Programa tiene como fundamento sociológico la cultura regional como el espacio dentro del cual pueden explicarse todos los fenómenos y procesos sociales, y que históricamente son transmitidos mediante una serie de significados declarados en formas simbólicas, y lenguajes con los cuales los hombres se comunican y desarrollan su conocimiento. En ese sentido, la construcción se entiende como una manifestación cultural de naturaleza pública, que implica el análisis y la interpretación de las diversas representaciones discursivas, imaginarios sociales y formas de sociabilidad que la determina en el contexto cultural regional.

3.4.4 Antropológico.

El programa se fundamenta desde lo antropológico en el estudio del origen, desarrollo y el comportamiento sociocultural de la existencia del ser humano, teniendo en cuenta su historicidad, lo que entraña reconocer, al hombre como un ser social en sus múltiples dimensiones.

Por otro lado, se estudia al hombre desde lo holístico, articulando en una sola disciplina los diferentes enfoques de las ciencias naturales y sociales a la que pertenece, como hacedor de cultura y, al mismo tiempo, como producto de estos. Esta perspectiva histórica, social y cultural sobre el hombre, objeto de estudio en la educación, se manifiesta con la vivencia de valores en la construcción cultural de una sociedad. En este orden de ideas, el programa como institución socializadora de la cultura, se articula sobre las bases de que es el conjunto de todas las formas y expresiones de una sociedad determinada. Como tal incluye costumbres,

prácticas, códigos, normas y reglas de la manera de ser, vestirse, gastronomía, religión, rituales, normas de comportamiento, sistemas constructivos, vivienda y sistemas de creencias de la región.

3.4.5 Psicológico.

El programa sienta sus bases para el currículo teniendo la Psicología Conductista, donde se toman elementos referentes a las nuevas conductas que se logran en una situación de aprendizaje. Ello permite controlar logros y dificultades en aprendizajes inmediatos que se verifican fácilmente. Desde esta concepción se tiene en cuenta el aprendizaje significativo y el aprendizaje creativo, los cuales suscitan el desarrollo de facultades mentales y motoras, y actitudes como: curiosidad, libertad, originalidad, iniciativa, laboriosidad, entre otras.

El programa así mismo tiene en cuenta Psicología Afectiva donde se trabaja a partir del aspecto afectivo del ser humano. Considerándose que el estudiante desde que ingresa a la universidad está en un proceso formativo que involucra diferentes tipos de comportamiento coherentes con la edad física y la edad mental que va desarrollando en su vida universitaria, desde la adolescencia, pasando por su desarrollo personal hasta la madurez al término de su carrera técnica profesional. En el currículo del programa se considera que la estructura afectiva del adolescente debe ser tomada en cuenta, por tanto, se desarrolla la motivación y se busca la satisfacción que el aprendizaje debe constituir en sí mismo.

3.4.6 Pedagógico.

La formación por competencias y por ciclos propedéuticos, en la perspectiva pedagógica y didáctica que se asume en el programa, se corresponde ampliamente con los lineamientos institucionales para una educación holística e integral fundamentada en los pilares de aprender a ser, a con-vivir, a conocer y a hacer. El programa asume un aprendizaje orientado por proyectos, y articulado con las situaciones y problemas del contexto, donde los proyectos integradores y las propuestas de investigación, emprendimiento, las prácticas, y las actividades didácticas en general constituyen un todo didáctico que tributa a una formación integral que habilita para la vida, para la sociedad y para el ejercicio profesional específico.

Desde esta perspectiva el modelo se caracteriza porque atiende el contexto sociocultural del estudiante como objeto de investigación, sin desatender los núcleos de formación y ejes temáticos del saber específico o disciplinar; abordados desde la interdisciplinariedad y que conlleva a la realización de proyectos investigativos, desde lo

cotidiano, científico, tecnológico, axiológico, ambiental y educativo, donde se presenten soluciones alternativas y reales a su problemática.

3.4.7. Legales. Nacionales e institucionales.

Para el diseño y estructuración del programa se siguieron los lineamientos del Ministerio de Educación Superior, se acogió lo estipulado en la Ley 30 de 1992, la Ley 749 del 2002, la Ley 1188 de 2008, el Decreto 1295 de 2010, el Decreto 1330 de 2019, la resolución 021795 de 2020 y demás resoluciones reglamentarias y normativas de Educación Superior.

Siguiendo los lineamientos de la Constitución Colombiana, la Universidad del Atlántico Fundamenta su quehacer educativo desde la siguiente premisa: “La educación es un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social; con ella se busca el acceso al conocimiento, a la ciencia, a la técnica, y a los demás bienes y valores de la cultura. La educación formará al colombiano en el respeto a los derechos humanos, a la paz y a la democracia; y en la práctica del trabajo y la recreación, para el mejoramiento cultural, científico, tecnológico y para la protección del ambiente.”

El programa Técnico desarrolla competencias en el estudiante que le permiten desempeñarse en la parte operativa e instrumental del procesamiento de alimentos propendiendo por la calidad nutricional de los mismos, tomando en cuenta el marco legal regulatorio para el procesamiento de alimentos en su actividad específica. La legislación colombiana que se aplica a este campo del saber se fundamenta en la Ley 09 de 1979 que trata sobre las medidas sanitarias. Esta ley incorpora los principios legales y los recursos técnicos y tecnológicos en términos de prevención y reglamentación de los aspectos sanitarios que pueden afectar la salud individual y colectiva de los animales y humanos. Esta ley está organizada en doce títulos y 607 artículos, en el que el Título V establece el marco general para los alimentos. Numerosas reglamentaciones han sido expedidas con fundamento en la citada ley, existen además otras normas legales, algunas expedidas por otras entidades que se aplican en el sistema de gestión de inocuidad de alimentos, campo del saber específico del programa.

El programa de Tecnología además de fundamentarse en legislación del procesamiento de alimentos fundamenta su quehacer educativo en lo que establece la Constitución Política de Colombia en el artículo 44 “los derechos fundamentales de los niños entre los cuales se encuentran: “la vida, la integridad física, la salud y la seguridad social, la alimentación equilibrada” ... Se estipula que estos derechos serán protegidos contra toda forma de abandono y en el artículo 65 que dice: “la producción de alimentos gozará de la especial protección del Estado”. Para tal efecto, se otorgará prioridad al desarrollo integral de las actividades agrícolas, pecuarias, pesqueras, forestales y agroindustriales, así como también a la construcción de obras de infraestructura física y adecuación de tierras. De igual manera, el

Estado promoverá la investigación y la transferencia de tecnología para la producción de alimentos y materias primas de origen agropecuario, con el propósito de incrementar la productividad.

4. PROCESOS MISIONALES Y SU ARTICULACIÓN CON EL MEDIO

4.1 Investigación, Extensión y proyección Social

El programa actuando en coherencia con las políticas institucionales, orienta la investigación en la producción técnica, científica y académica, la cual está dirigida a profundizar las líneas de investigación desarrolladas por los grupos de investigación de la Facultad.

Así mismo, considera la extensión y proyección social como la función esencial de servicio del programa, que sustantiva su compromiso de contribuir, mediante la relación permanente y directa a través del liderazgo y gestión de procesos y estrategias de interacción con diversos sectores y actores sociales, al desarrollo económico, social, cultural, científico, político, tecnológico y artístico de la nación colombiana, en general, y de la región Caribe, en particular.

4.2 Movilidad académica

Los estudiantes, docentes y funcionarios del programa pueden participar en actividades de movilidad nacional e internacional, las cuales pueden desarrollarse por intermedio de pasantías nacionales o internacionales, amparadas en convenios de cooperación internacional. La movilidad académica permite a los participantes, entre otras cosas, a mejorar su competencia lingüística en un idioma extranjero, obtener conciencia intercultural, conocer nuevos sistemas de educación, y descubrir una nueva cultura, entre otras razones.

Para tales efectos la institución cuenta con la Oficina de Relaciones Internacionales, ORI, a través de la cual los estudiantes pueden informarse acerca de los convenios ORI de movilidad, suscritos con instituciones de educación superior técnica y tecnológica localizadas en diferentes países de América y Europa.

4.3 Prácticas y pasantías

Las prácticas laborales en el programa son el escenario adecuado para que los estudiantes aprendan a validar, fortalecer, perfeccionar los conocimientos, aptitudes, actitudes, habilidades y destrezas como resultado del proceso de fundamentación teórica adquirido por los estudiantes. Estas experiencias se constituyen en una vinculación temprana en el campo de las actividades laborales futuras con instituciones públicas y privadas afines con su área de formación. La práctica laboral en los diferentes escenarios de formación permite al estudiante contextualizarse en el quehacer laboral frente a un panorama institucional y/o empresarial, acentuando las destrezas, actitudes, habilidades y competencias requeridas para el desarrollo

laboral. Durante el desarrollo de estas, el estudiante da a conocer las capacidades que posee, de tal manera que permita la integración del conocimiento contraído al desarrollo de las actividades prácticas generando solución a las diversas necesidades del entorno social, encaminándolo al logro de las competencias necesarias del ser, saber -hacer y del saber -saber.

4.4 Proyecto y prácticas de impacto en la sociedad

A través de las Prácticas Laborales, contempladas en el cuarto y sexto semestre, se apoya al sector productivo con asesoría técnica en procesamiento y calidad nutricional de alimentos y a las secretarías de salud en la ejecución de los planes de seguridad alimentaria y nutricional impactando de forma positivo el contexto regional. El proyecto integrador es otra estrategia de impacto a la sociedad, donde estudiantes en acompañamiento con el docente en cada semestre realiza revisiones, análisis y evaluaciones de las situaciones del entorno con el objetivo de identificar necesidades y establecer diferentes alternativas de solución. Estos proyectos se articulan con los semilleros de investigación con el objeto de fortalecer sus procesos de desarrollo del conocimiento individual y colectivo, para que, a partir de su quehacer académico, también puedan potencializar proyectos que reflejen impacto en la región y la sociedad

4.5 Articulación con la investigación

En conformidad con el Estatuto General de la Universidad del Atlántico, por el cual se establece el Estatuto de Investigaciones que según el Acuerdo Superior 001 del 16 de febrero de 2009, se reglamenta y determinan los criterios, estrategias y actividades del Programa orientando y promoviendo la investigación, innovación y el espíritu creativo en los estudiantes. Dicho documento reglamenta las directrices mediante las cuales se direccionan los procesos investigativos desde la Vicerrectoría de Investigaciones, Extensión y Proyección Social.

En este sentido, El Programa de Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos articulado por ciclos propedéuticos con la Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional promueve entre los estudiantes, la capacidad de indagación, búsqueda y formación del espíritu investigativo, la innovación, y la creación artística para realizar una aproximación crítica y permanente respecto a las áreas de conocimiento del Programa. De igual manera, potencia entre ellos(as), un pensamiento autónomo que le permitan la formulación de problemas, los cuales tengan pertinencia e importancia para así proporcionar posibles alternativas de solución.

A continuación, se presenta el componente Investigativo del plan de estudio:

Tabla 7. Disciplinas en el ámbito investigativo desarrolladas en el pensum

ASIGNATURA	SEMESTRE	CRÉDITOS
Estadística descriptiva aplicada a los alimentos	Segundo	2
Investigación exploratoria e ideas de negocio en el campo de los alimentos	Cuarto	2
Investigación y proyectos de intervención en SAN	Quinto	2
Gestión de proyectos en SAN	Sexto	2

Fuente: Programa de Técnica profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos articulado por ciclos propedéuticos con la Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional

Otra forma de motivación al espíritu investigativo del estudiante es el proyecto integrador, el cual se desarrolla de forma transversal a los cursos desde el primer semestre, este es liderado por un docente, pero con participación de todos estos.

A los estudiantes del programa también se les fomenta una actitud investigativa a través de los semilleros, a los cuales se les incentiva a generar ideas y problemas de investigación o emprendimiento bajo la dirección del docente. En el periodo académico 2016-1 se crearon los semilleros de investigación YUCAID 1, 2 y 3, los cuales participaron activamente en el encuentro departamental y nacional de semilleros de investigación, sin embargo, en los años posteriores dejó de pertenecer al programa. A partir del año 2019 se creó el semillero de investigación **Procesamiento, Calidad, Inocuidad y Seguridad Alimentaria y Nutricional, PCIS**, adscrito al grupo de investigación de Nutrición Humana, GINHUM, el cual participa de manera activa en la Red Colombia de Semillero de Investigaciones “RedColsi” Nodo Atlántico.

Los Grupos de Investigación que se encuentran vinculados a la Facultad de Nutrición y Dietética, respaldan el Programa Académico y están actualmente reconocidos en Colciencias en Categoría B donde participan docentes adscritos al Programa.

A continuación, se presentan los Grupos de Investigación de la Facultad de Nutrición y Dietética.

Tabla 8. Grupos de Investigación de la Facultad de Nutrición y Dietética

GRUPO DE INVESTIGACIÓN	LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN	SITUACIÓN ACTUAL MINICIENCIAS	LÍDER DEL GRUPO	ÁREAS
El Grupo de Investigación Interdisciplinario de Seguridad Alimentaria y Nutricional "GRIINSAN"	Seguridad Alimentaria y Nutricional	Reconocido, categoría B	Marta Ospina Hernández	Ciencias médicas y de la salud- ciencias de la salud
Grupo de Investigación en Nutrición Humana (GINHUM)	<p>Caracterización fisicoquímica y del valor nutricional del alimento.</p> <p>Desarrollo de ingredientes bioactivos y alimentos funcionales</p> <p>Desarrollo de nuevos productos e inocuidad de alimentos</p> <p>Nutrición y alimentación humana</p>	Reconocido, categoría B	Margarita Fernández Alean	Ciencias médicas y de la salud- ciencias de la salud- nutrición y dietas

Fuente: Coordinación Misional de Investigación Facultad

4.6 Articulación con los egresados

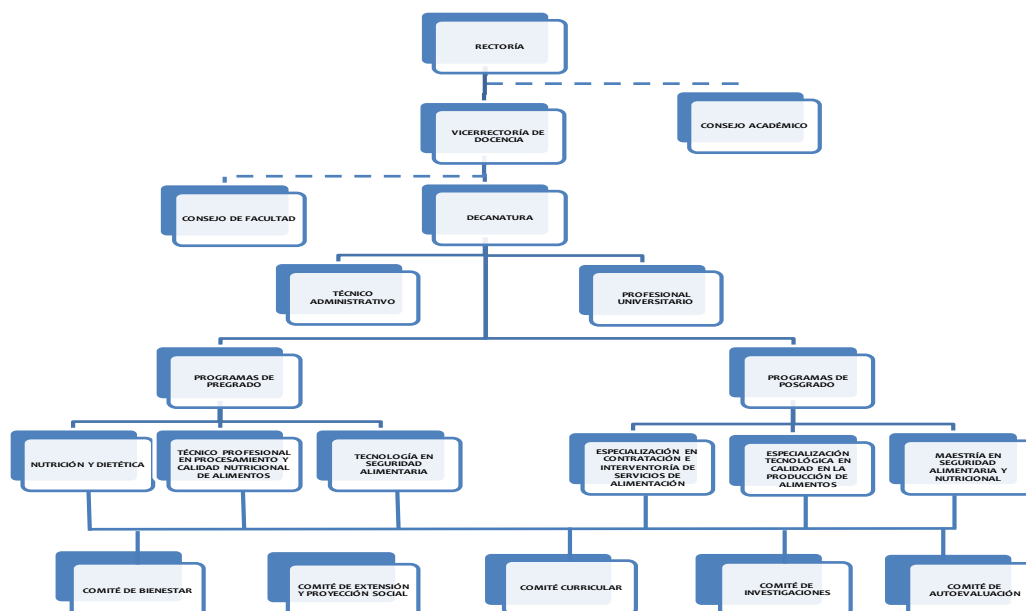
Mediante Acuerdo N° 000008 del 04 de octubre de 2012, del Consejo Superior, la Universidad del Atlántico estableció la Política de Egresados, con el objetivo de orientar, coordinar y desarrollar la relación de la Universidad con sus graduados, e identificar las estrategias que hagan operativa dicha política en el marco del Proyecto Educativo Institucional de la institución, el Plan Estratégico 2009-2019 y el Estatuto General de la Universidad del Atlántico.

El programa, junto con la oficina de egresados, contempla acciones para favorecer la relación con los egresados, por lo cual se llevan a cabo encuentros, seminarios, actualizaciones y el registro en el portal de empleo para mantener el contacto con ellos. Asimismo, utiliza sus experiencias, en el ejercicio de la profesión, para actualizar y enriquecer el currículo del programa, a través de la participación de egresados en el comité curricular.

5. APOYO ADMINISTRATIVO INSTITUCIONAL A LA GESTIÓN DEL CURRÍCULO

La Facultad de Nutrición y Dietética, a la cual se adscribe el programa cuenta con una estructura organizacional como se muestra en la gráfica 6, conformada por el Consejo de Facultad, la Decanatura, los Comités Misionales, el Equipo de Apoyo y los Programas que oferta.

Gráfica 4. Estructura Organizacional Facultad de Nutrición y Dietética



Fuente: Facultad de Nutrición y Dietética

La Facultad y sus programas, incluyendo el de Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos y Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Universidad del Atlántico están regidos por el Estatuto General de la Universidad del Atlántico, que establece los órganos de dirección y administración de la Facultad y el programa:

- El Consejo de Facultad (Artículo 38°).
- El Decano (Artículo 40°).
- Comités Misionales
 - Comité Misional Curricular
 - Comité Misional de Investigación
 - Comité Misional de Extensión y Proyección Social
 - Comité Misional de Bienestar Universitario

5.1 Docentes

Los docentes del programa de Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos y Tecnología en Seguridad Alimentaria de la Universidad del Atlántico cuentan con el perfil requerido determinado en la tabla 9, para el desarrollo de las actividades académicas asignadas, lo que les permite formar a los estudiantes en el campo disciplinario de la profesión, aplicando metodologías pedagógicas que facilitan el logro de los fines éticos y académicos del programa, la facultad y la institución, asumiendo la educación desde una perspectiva holística, como un todo, integral, que se manifiesta en los siguientes cuatro pilares básicos de la educación, tal y como lo señala el Proyecto Educativo Institucional en su numeral 11.1.

El Decreto del Ministerio de Educación 1330 de 2019 se complementa con la implementación de los resultados de aprendizaje, que evidencian el cumplimiento de lo aprendido por el estudiante, coadyuvando al docente a alinear los logros establecidos para el proceso de enseñanza-aprendizaje y los alcances que se establecen al final de la formación, en términos de saberes y competencias.

El sistema de evaluación tiene un carácter integral y se realiza sobre las actividades de docencia, investigación, extensión y proyección social, académicas - administrativas e informes de autoevaluación del docente.

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 Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos y Tecnología 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.uniatlantico.edu.co) y por medios de comunicación escritos externos. De acuerdo con 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 con lo establecido en el Capítulo III del mismo Estatuto.

El plan de formación para los docentes del programa 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.

El programa cuenta con un equipo interdisciplinario de docentes (nutricionistas, ingenieros de alimentos, microbiólogos, médicos, etc.), con experiencia en el campo de la educación superior, y con gran bagaje en el desempeño de su profesión, lo que garantiza el desarrollo de conocimientos fundamentados en la teoría y la experiencia personal.

Tabla 9. Perfil de los docentes del Programa

No	Docente	Nivel de Formación	Período de Vinculación	Tipo de Vinculación	Área Curricular	Asignatura a Desarrollar	Créditos	Horas Presenciales
1	Acosta Ballestas Edna Margarita	Especialista	2021-1	Hora Cátedra	Profesional	Cultura Alimentaria y Nutricional	2	2
					Electiva	Hábitos y Estilos de Vida Saludable	2	2
					Profesional	Práctica Laboral en SAN	6	8
2	Ahumada Herazo Edgar Antonio	Maestría	2021-1	Hora Cátedra	Básica	Fundamentos de Química	2	2
3	Angarita Martínez Aracely		2021-1	Hora Cátedra	Electiva	Electiva de Profundización en SAN II	2	3
					Profesional	Fundamentos de Administración en Nutrición	3	2
					Profesional	Práctica Laboral en SAN	6	2
4	Ballesta Rodríguez Ingrid	Maestría	2021-1	Tiempo Competo Ocasional	Electiva	Electiva de Profundización en Procesamiento de Alimentos	3	3
					Profesional	Gestión de Proyectos en SAN	2	2

No	Docente	Nivel de Formación	Período de Vinculación	Tipo de Vinculación	Área Curricular	Asignatura a Desarrollar	Créditos	Horas Presenciales
					Profesional	Práctica Laboral en PACN (FCT)	6	10
5	Barrera Pacheco Alonso de Jesús	Maestría	2021-1	Hora Cátedra	Básica	Estadística Descriptiva Aplicada a los Alimentos	2	2
6	Caballero Gutiérrez Birina Luz	Maestría	2021-1	Hora Cátedra	Electiva	Electiva de Profundización en Procesamiento de Alimentos II	3	3
					Profesional	Práctica Laboral en PACN (FCT)	6	5
7	Casadiegos Molina Hasbleidy	Especialista	2021-1	Hora Cátedra	Electiva	Electiva de Profundización en SAN I	3	3
					Profesional	Políticas y Estrategias en Salud, Alimentación y Nutrición	2	2
					Profesional	Práctica Laboral en SAN	6	6
8	Castilla Pinedo Yolanda del Carmen	Maestría	2021-1	Hora Cátedra	Profesional	Ciencia de Alimentos de Origen Animal	6	3
9	Contreras Velandia Karen Paola	Especialista	2021-1	Hora Cátedra	Profesional	Calidad e Inocuidad y Manejo Ambiental en el Procesamiento de los Alimentos	3	3
					Profesional	Gestión de la Inocuidad Alimentaria	3	3
					Profesional	Práctica Laboral en PACN (FCT)	6	8
10	Dede Mendoza Oswaldo Enrique	Especialista	2021-1	Hora Cátedra	Básica	Informática Básica	2	3

No	Docente	Nivel de Formación	Período de Vinculación	Tipo de Vinculación	Área Curricular	Asignatura a Desarrollar	Créditos	Horas Presenciales
11	Duran Ravelo Javier	Maestría	2021-1	Hora Cátedra	Básica	Fundamentos de Química	2	2
12	Fontalvo Brochero Julio Manuel	Especialista	2021-1	Hora Cátedra	Básica	Fundamentos de Matemáticas	2	2
					Básica	Informática Básica	2	3
13	García Alzate Luz Stella	Maestría	2021-1	Hora Cátedra	Básica	Química de los Alimentos	4	2
14	Garrido Piñeres Carlos Eduardo	Especialista	2021-1	Hora Cátedra	Profesional	Investigación de Proyectos de Intervención en SAN	2	2
					Profesional	Investigación Exploratoria e Ideas de Negocio en el Campo de los Alimentos	2	2
15	Gómez Peña Gerardo Ramón	Maestría	2021-1	Hora Cátedra	Básica	Biología	3	2
16	González Manrique Manuel Guillermo	Maestría	2021-1	Hora Cátedra	Básica	Química de los Alimentos	4	2
17	González Molina Mariauxi	Profesional	2021-1	Hora Cátedra en Formación	Básica	Biología	3	2
					Básica	Bioquímica de la Nutrición	3	2
18	León Peña María Cecilia	Especialista	2021-1	Hora Cátedra	Profesional	Ciencia de Alimentos de Origen Animal	6	2
					Profesional	Ciencia de Alimentos de Origen Vegetal	6	2
19	Llanos Sarmiento Marla Patricia		2021-1	Hora Cátedra	Básica	Inglés Técnico Aplicado	2	2
20	Macías Bolívar Kissy María	Maestría	2021-1	Tiempo Competo Ocasional	Profesional	Práctica Laboral en SAN	6	2
					Profesional	Problemas Básicos y Perspectivas en Seguridad	2	2

No	Docente	Nivel de Formación	Período de Vinculación	Tipo de Vinculación	Área Curricular	Asignatura a Desarrollar	Créditos	Horas Presenciales
						Alimentaria y Nutricional		
21	Manjarrez Mattos Katherine	Especialista	2021-1	Hora Cátedra	Profesional	Educación Alimentaria y Nutricional	2	2
					Profesional	Práctica Laboral en SAN	6	6
22	Morales Romero Frank Brady	Maestría	2021-1	Medio Tiempo Ocasional	Básica	Ética	2	2
23	Padilla Figueroa Kevin	Especialista	2021-1	Hora Cátedra	Básica	Inglés Básico	2	2
24	Palacio Enilda	Especialista	2021-1	Hora Cátedra	Profesional	Práctica Laboral en SAN	6	8
25	Peluffo Rivera Angélica	Maestría	2021-1	Tiempo Competo Ocasional	Profesional	Práctica Laboral en PACN (FCT)	6	8
26	Peña Castro Steffi Luz	Especialista	2021-1	Hora Cátedra	Profesional	Ciencia de Alimentos de Origen Vegetal	6	2
					Profesional	Práctica Laboral en PACN (FCT)	6	4
27	Rodríguez Molinares Milagro Elena	Maestría	2021-1	Hora Cátedra	Profesional	Fundamentos de Seguridad Alimentaria y Nutricional	2	2
					Profesional	Práctica Laboral en SAN	6	6
28	Rodríguez Pacheco Luis Carlos	Maestría	2021-1	Hora Cátedra	Básica	Microbiología	3	2
29	Tejada Tovar Ronald	Maestría	2021-1	Hora Cátedra	Profesional	Alimento, Nutrición y su Valor Nutritivo en las Etapas de Procesamiento	4	2
					Profesional	Ciencia de Alimentos de Origen Vegetal	6	3
					Profesional	Producción y Tecnología	4	3

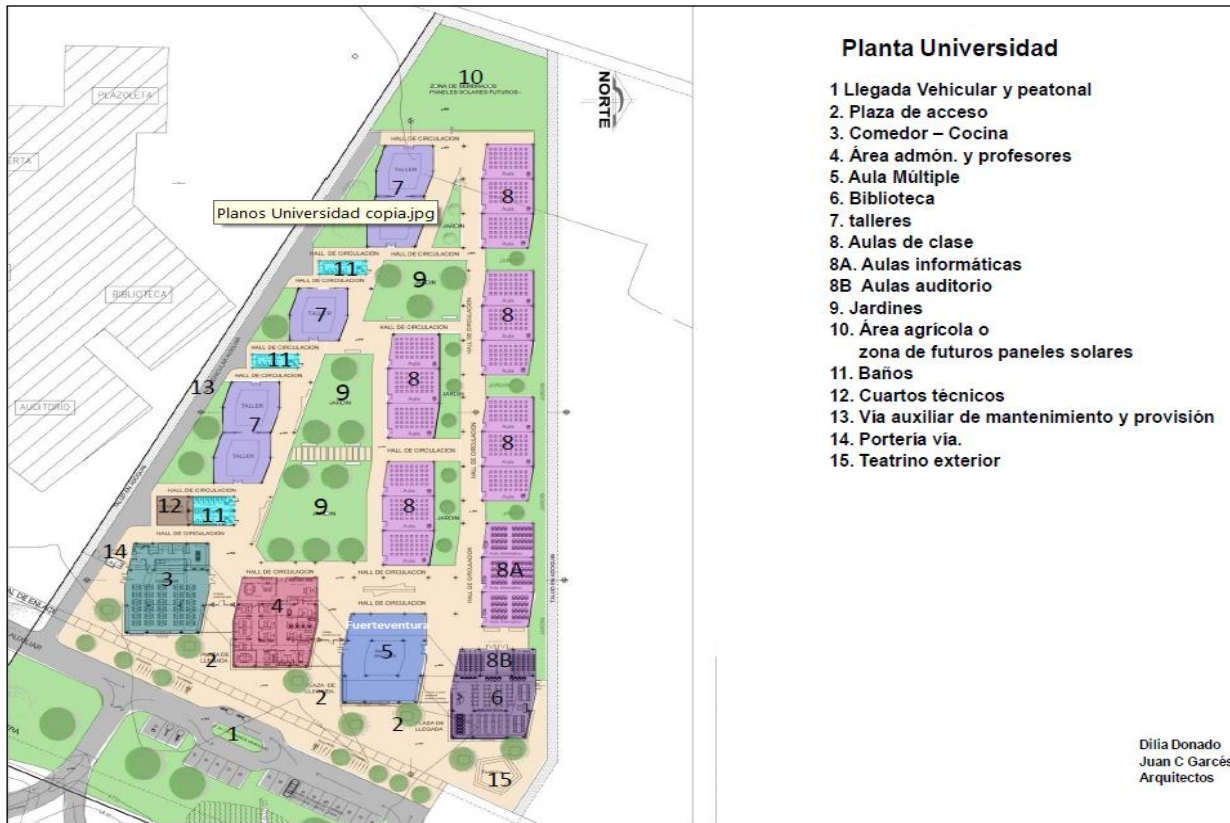
No	Docente	Nivel de Formación	Período de Vinculación	Tipo de Vinculación	Área Curricular	Asignatura a Desarrollar	Créditos	Horas Presenciales
						Básica de los Alimentos		
30	Valdelamar Villegas Alexandra Kerina	Maestría	2021-1	Hora Cátedra	Profesional	Fundamentos de Nutrición y Estado Nutricional	4	3
					Profesional	Práctica Laboral en SAN	6	2
31	Zapata Rico Melba	Maestría	2021-1	Hora Cátedra	Básica	Desarrollo de Competencias Descriptivas y Comunicativas	2	2

Fuente: Elaboración propia a partir de la Guía para la elaboración de documento maestro de registro calificado del Ministerio Nacional de Educación

5.2 Recursos físicos y apoyo a la docencia

El Programa de Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos y Tecnología en Seguridad Alimentaria desarrolla sus actividades de docencia, extensión e investigación, en las instalaciones Universidad del Atlántico Sede Regional Sur en el municipio de Suan-Atlántico, el cual ofrece las características de una planta física adecuada para el desarrollo de las actividades académicas en el programa haciendo uso de las instalaciones de aulas, salas de informática, oficinas administrativas y áreas comunes para la realización de sus actividades formativas correspondiente con su modelo educativo, número de estudiantes, actividades docentes, investigativas, de proyección social, de bienestar y administrativas. Se inauguró el 28 de diciembre de 2015 y se encuentra ubicada en la entrada del municipio. La infraestructura está compuesta como se muestra en la ilustración 1:

Ilustración 1 Planta Sede Regional Sur



Fuente: Departamento de Regionalización

En la tabla 10 se relacionan y se describen los diferentes espacios que conforman la planta física de la Sede Regional Sur y con los que cuenta el programa.

Tabla 10 Infraestructura Física Sede Regional Sur

Escenario	Cantidad	Medida (Unidad o m ²)
Aula de clase	15	Unidad
Aulas de informática	3	Unidad
Talleres	5	Unidad
Auditorios	1	Unidad
Bibliotecas	1	Unidad

Escenario	Cantidad	Medida (Unidad o m ²)
Área de administración (Rectoría, sala de profesores, admisiones, coordinación, sala de digitación, baños y cocina)	1	Unidad
Cafeterías, comedores y cocina	1	Unidad
Zonas de Esparcimiento	1	Unidad
Baños - Exteriores: 2 baños de hombres, 2 baños de hombres discapacitados, 2 baños de mujeres, 2 baños de mujeres discapacitadas - Área Administrativa: 1 baño Rectoría, 2 baños para docentes (Hombre - Mujer)	11	Unidad

Fuente: Departamento de Regionalización

Aulas de Clase. Esta nueva infraestructura cuenta con quince (15) aulas de clase para el desarrollo de actividades académicas, las cuales están dotadas con aire acondicionado tipo Mini Split, iluminación con lámparas fluorescentes, sillas universitarias, tableros en acrílico y videobeam y con 39 puestos mobiliarios (38 estudiante y 1 profesor)

Ilustración 2. Aula Modelo Sede Regional Sur



Fuente: :: Departamento de Regionalización

Talleres y Laboratorios. Los estudiantes realizan las prácticas en los laboratorios de la ciudadela universitaria.

En la Universidad del Atlántico se dispone de una arquitectura tecnológica que administra los sistemas de información necesarios para su gestión académica y administrativa. Dentro de estas inversiones podemos destacar lo siguiente:

La Universidad posee 17 servidores que soportan todo tipo de requerimiento, con un nivel de seguridad adecuado para su desempeño. A continuación, se detallan las características de la infraestructura tecnológica:

- 4 Servidores de alta disponibilidad con tecnología Blade Integrity: manejo de los sistemas académicos y administrativos, bases de datos (ORACLE), Firewall y Servidores web.
- 13 Servidores HP de Rack. infraestructura, aplicaciones, controladores de dominio y administradores de terminales.
- Existen nueve (9) salas de informática y dos (2) nuevas salas de consulta ubicada en el bloque G de biblioteca, las cuales están distribuidas de la siguiente manera, para el desarrollo de las actividades de docencia y consulta de estudiantes.

La Oficina de Informática en aras de brindar a todo el personal del campus una conectividad transparente hacia la Red Nacional de Tecnología Avanzada RENATA, realizó un nuevo diseño de la infraestructura inalámbrica brindando el mejor acceso de los usuarios a las redes de alta velocidad dentro de la universidad, mejorando la calidad de sus labores cotidianas. Lo anterior constituye una conexión a internet estable, libre y seguro, capaz de establecer conexión permanente desde cualquier punto de acceso a internet en medio Wireless. Actualmente se tiene un 90% de cobertura Wireless dentro del Campus.

La Universidad cuenta con un sistema LMS integrado al sistema académico-administrativo ACADEMUSOFT, para los procesos de enseñanza de cursos virtuales. El sistema está basado en Moodle, que opera bajo la Plataforma SICVI-567, la cual es una integración entre Academusoft y Moodle que permite un control exhaustivo de todas las tareas necesarias para poder gestionar un centro de formación, evaluación y gestión, tanto desde el punto de vista del administrador, como del profesor y del estudiante.

Sala de Informática. La Sede Regional Sur en el municipio de Suan, cuenta con tres (3) salas de informática en él, con dotación de los computadores de escritorio, con el fin de que los estudiantes puedan tener acceso a Internet para el desarrollo de sus actividades académicas y de investigación. Los salones cuentan con aire acondicionado, sillas y muebles para los computadores, están dotadas con 39 puestos mobiliarios (38 estudiante y 1 profesor).

Ilustración 3 Departamento de Regionalización



Fuente: Departamento de Regionalización

Salón múltiple o auditorio. La sede Regional Sur posee un salón múltiple para la realización de eventos masivos. Además, cuenta con aire acondicionado centralizado, sillas y buena iluminación para apoyar el ahorro de la energía. Así mismo, tiene equipamientos para audiovisuales, tales como videobeam, sonido y telón para las presentaciones.

Ilustración 4. Salón Múltiple Sede Regional Sur.

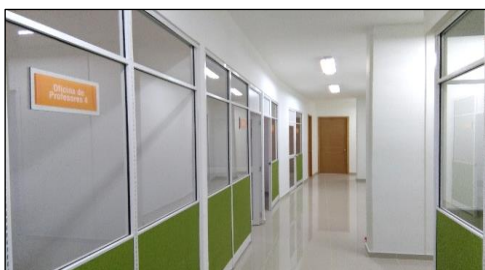


Fuente: Departamento de Regionalización

Equipos Audiovisuales. La nueva infraestructura de la Sede Regional Sur cuenta con recursos audiovisuales al servicio de la comunidad académica mediante solicitud expresa entre docentes y coordinador.

Oficinas. Estas instalaciones cuentan con los siguientes espacios: rectoría, sala de espera para los procesos académicos (admisiones), coordinación, sala y oficina de profesores, sala de digitación, baños y cocina.

Ilustración 5. Zona Administrativa. Oficinas



Fuente: Departamento de Regionalización

Servicios Sanitarios. La sede Regional Sur cuenta con los siguientes servicios sanitarios:

- Exteriores: 2 baños de hombres, 2 baños de hombres discapacitados, 2 baños de mujeres, 2 baños de mujeres discapacitadas.
- Área Administrativa: 1 baño Rectoría, 2 baños para docentes (Hombre - Mujer) la sede cuenta con dos (2) baterías sanitarias: una (1) para hombres y una (1) para mujeres.

Ilustración 6. Baños Exteriores.



Fuente: Departamento de Regionalización

Escenarios Deportivos. Para la realización de actividades deportivas y lúdicas, la Universidad del Atlántico facilita los espacios del complejo deportivo para apoyar los módulos que se desarrollen en dichos escenarios, constituyéndose de igual forma en un espacio de encuentro estudiantil disponible para campeonatos de todos los estudiantes.

El complejo deportivo de la Universidad del Atlántico consta de escenarios de uso múltiple como son: el coliseo cubierto, la piscina de clavados, el diamante de béisbol, estadio de fútbol con pista atlética, además existen canchas múltiples abiertas para tenis (2 con medidas reglamentarias debidamente enmalladas), 2 para baloncesto, voleibol, microfútbol y realización de eventos al aire libre, parqueaderos, exteriores, circulaciones exteriores zonas verdes y jardines. Se utiliza además para los estudiantes de la Sede Regional Sur la cancha múltiple anexa, propiedad de la Alcaldía de Suan, esto mediante convenio debidamente establecido.

Los diferentes escenarios están interconectados por amplias zonas de circulación peatonales, acabadas en tablón vitrificado, escaleras enchapadas, pasamanos metálicos, amplios jardines y zonas verdes que integran el complejo deportivo, así como extensas áreas de parqueaderos para visitantes y funcionarios elaborados en concreto reforzado con andenes en concreto, señalización para parqueaderos e iluminación ornamental para circulaciones y rampas peatonales.

El Departamento de Bibliotecas de la Universidad del Atlántico, ubicado en el Bloque G, tiene como finalidad apoyar la docencia y la investigación con base en una infraestructura de recursos de información soportada en documentos impresos y electrónicos y un conjunto de servicios que se extiende desde la consulta en sala del material impreso hasta el acceso en línea a la totalidad de recursos digitales disponibles desde cualquier lugar y sin restricciones de horario.

Todo el material impreso está organizado en colecciones que se pueden consultar en la Biblioteca Central, en la Biblioteca del Doctorado en Educación, en el Centro de Documentación del Museo Antropológico de la Universidad del Atlántico y en Biblioteca Sede Regional Sur, o se puede acceder a ellas a través del enlace <http://biblioteca.uniatlantico.edu.co/>.

El Departamento de Bibliotecas presta actualmente sus servicios a través de cinco puntos de consulta: Biblioteca Central (ubicada en la sede norte), Biblioteca de Bellas Artes, Centro de Documentación del Doctorado en Educación, Centro de Educación del Museo de Antropología de la Universidad del Atlántico y Biblioteca Sede Regional Sur. El horario de atención en los distintos puntos de consulta es adecuado: de lunes a sábado entre las 8.00 y las 20.00 horas, a lo largo de los períodos académicos.

El acervo bibliográfico para el programa, en la Biblioteca Central, está compuesto por el siguiente material: Para el desarrollo de las actividades misionales y administrativas el programa cuenta con recursos tecnológicos como computadores portátiles y videobeam. La sala de Informática (aula 302D) dispone de veinte computadores de mesa y videobeam para uso en clases y prácticas de asignaturas que utilizan software y aplicaciones. Los principales programas computacionales disponibles para los estudiantes son: Acrobat Reader, Office 2003, los cuales se encuentran instalados en los equipos ubicados en el aula de informática N° 302D.

6. EVALUACIÓN Y AUTORREGULACIÓN DEL PROGRAMA

La Universidad del Atlántico comprometida con la cultura de la autoevaluación, para el mejoramiento continuo y el logro de la calidad de sus funciones sustantivas y articulada a los propósitos actuales de la educación superior, definió una Guía para la Autoevaluación de Programas de Pregrado o modelo de autoevaluación interno, la cual busca orientar y unificar, respetando las particularidades de cada programa, los procesos de autoevaluación de programas al interior de la institución (Guía para la Autoevaluación de Programas de Pregrado, 2015), guía adaptada del modelo del Consejo Nacional de Acreditación, CNA (2013).

El Acuerdo Superior N° 004 de 15 de febrero de 2007, Estatuto General de la Universidad del Atlántico, en el artículo 9, Principios Generales, literal e) Autoevaluación, que “La autoevaluación, la actualización científica y pedagógica, el mejoramiento continuo de la calidad y la pertinencia social de los programas universitarios, son tareas permanentes de la Universidad y parte del proceso de acreditación, la Institución acoge y participa en el Sistema Nacional de Acreditación”.

En virtud de lo anterior el programa Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos y Tecnología en Seguridad Alimentaria dinamiza los procesos misionales y administrativos teniendo en cuenta el modelo de Autoevaluación Interno e identifica los lineamientos claves que permiten direccionar los procesos de autoevaluación, con miras a alcanzar altos niveles de calidad, partiendo del estudio de factores, características y aspectos a evaluar, para con ello hacer un análisis integral de los mismos, que permitan emitir un juicio integral de la calidad del programa. Sin embargo, aunque el modelo es aplicable a todos los programas sin importar su naturaleza, la universidad reconoce la especificidad de cada uno y permite complementarlo, con la creación de nuevas características y aspectos a evaluar que direccionen apropiadamente cada proceso de autoevaluación que reflejen particularidades de estos.

En el proceso de Autoevaluación se involucra a todos los estamentos de la comunidad académica como estudiantes, profesores, administrativos, personal de apoyo, egresados y empleadores, para con ello determinar estrategias, proyectos y acciones que se consideren pertinentes en el fortalecimiento y mejoramiento continuo de las funciones sustantivas orientadas a la calidad del programa, todo ello con el apoyo del Departamento de Calidad Integral en la Docencia.

7. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CESU. Consejo Nacional de Educación Superior.

Cifuentes, L. M.; Erazo, D.A. (2019). Seguimiento a graduandos de Educación Superior 2017.

Informe final. Mesas de Regionalización de la Educación Superior, Viceministerio de Educación Superior, Bogotá

Ley 1188 de 2008. Por la Cual se Regula el Registro Calificado de Programas de Educación Superior y se Dictan Otras Disposiciones"

Ley 30 de 1992. Por el cual se organiza el servicio público de la Educación Superior.

Ley 749 del 2002. Por la cual se organiza el servicio público de la educación superior en las modalidades de formación técnica profesional y tecnológica, y se dictan otras disposiciones.

Lineamientos y políticas Educación Superior inclusiva (2013) del Ministerio de Educación Nacional MEN. Grupo de Fortalecimiento de la Educación Técnica Profesional y Tecnológica en Colombia.

Objetivos de Desarrollo Sostenible, Agenda 2030. Naciones Unidas

Observatorio Laboral para la Educación, Ministerio de Educación Nacional, 2019. PEI, (2010). Universidad del Atlántico.

Plan de Desarrollo Departamental 2020-2023, "Atlántico para la Gente",

Plan Nacional de Desarrollo (PND) 2018 – 2022, "Pacto por Colombia, Pacto por la Equidad"

Proyecto Educativo Institucional - PEI, (2010). Universidad del Atlántico.

Resolución Académica No. 001 del 12 de febrero del año 2010, por medio del cual se adopta la reglamentación de la movilidad internacional de los estudiantes.

Resolución Académica N° 000022 del 05 de mayo de 2021, por medio del cual se adopta el Enfoque Pedagógico Emergente, Integrador e Interdisciplinar para la Universidad del Atlántico

Resolución Académica No. 000026 de 09 de agosto de 2018, por medio del cual se adoptó la Política de Enseñanza, Aprendizaje y Evaluación de Lenguas Extranjeras, con énfasis en inglés para los estudiantes de pregrado y posgrado de la Universidad del Atlántico.

Resolución Académica N° 000026 de mayo 05 de 2021, por medio del cual se adicionan disposiciones a la Resolución No. 000026 de 09 de agosto 2018 con la cual se adoptó la Política de Enseñanza, Evaluación y Aprendizaje de Lenguas Extranjeras, con Énfasis en Inglés de la Universidad del Atlántico.

Resolución Académica No. 000004 de 31 de marzo de 2009, por medio del cual se crea el Programa de Desarrollo Docente.

Resolución N° 021795 del 19 de noviembre de 2020 del MEN, por medio del cual se establecen los parámetros de autoevaluación, verificación y evaluación de las condiciones de calidad de los programas reglamentados en el Decreto 1075 de 2015, modificado por el Decreto 1330 de 2019, para la obtención, modificación y renovación del registro calificado.

Resolución Rectoral No. 000841 del 5 de octubre de 2007, con la cual se crea el Comité General de Autoevaluación Institucional y Acreditación y se adopta el proceso de autoevaluación, asignando responsabilidad, ejecución y seguimiento.

PEP Programa Nutrición. Facultad de Nutrición y Dietética. Universidad del Atlántico

UNESCO, (2001). Enseñanza y Formación Técnica y Profesional en el Siglo XXI.
Recomendaciones de la UNESCO.



Universidad
del Atlántico