



MAESTRÍA EN  
**SEGURIDAD  
ALIMENTARIA  
Y NUTRICIONAL**

## INFORMACIÓN GENERAL DEL PROGRAMA

Lugar de Desarrollo: Departamento / Municipio	Puerto Colombia, Atlántico, Colombia
Modalidades	Presencial
Nivel Académico	Posgrado
Nivel de Formación	Maestría
Especialidad Nivel de Formación Maestría (Componente)	Profundización
Nombre Programa	Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional
Título que Otorga	Magíster En Seguridad Alimentaria y Nutricional
Duración Estimada del Programa (Número)	4 semestres
Campo Amplio	Salud y bienestar
Campo Específico	Salud
Campos Afines	Nutrición, Medicina, Químicos Farmacéuticos, Ingeniero de alimentos, Psicólogos, Sociólogos, Agrónomos, Abogados, Enfermería, Economista, Zootecnistas, Biólogos y otras profesiones que trabajen en pro de la SAN.
Periodicidad de la Admisión al Programa	Anual
Jornada de Ofrecimiento del Programa	Viernes y sábado cada 15 días
Número de Estudiantes en el Primer Período	20
Valor Matrícula (Valor en pesos colombianos)	6 SMMLV basado en el art 8 del acuerdo superior vigente 0007 del 2004
El Programa está Adscrito a	Facultad de Ciencias de la Salud
¿El Programa tiene Requisitos de Idioma para el ingreso del Estudiantes?	No
¿El Programa tiene Requisitos de Idioma para el egreso de Estudiantes?	Sí
Idioma	Segunda lengua.
Nivel	B1



## MISIÓN

“Somos un programa de posgrado de la Facultad de Nutrición y Dietética de la Universidad del Atlántico, que forma maestrandos en seguridad alimentaria y nutricional, competitivos, socialmente responsables y con valores éticos. Con alto nivel académico, investigativo y práctico que formulen, desarrollen y evalúen políticas, planes, programas y proyectos estratégicos para contribuir al mejoramiento de las condiciones alimentarias y nutricionales a nivel internacional, nacional y regional”.





## PERFIL GLOBAL DE EGRESO

Al finalizar el programa, el egresado de la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional que ofrece la Facultad de Nutrición y Dietética de la Universidad del Atlántico estará en capacidad de:

Crear políticas públicas, proyectos, planes y programas teniendo en cuenta los estándares internacionales y nacionales desde los ámbitos sociales, económicos, políticos, tecnológicos, culturales y biológicos, en otra lengua, con grupos multidisciplinarios para contribuir al mejoramiento de la condición alimentaria y nutricional de la población, asumir decisiones de manera autónoma en el marco de sus propias perspectivas con un bajo nivel de supervisión optimizando los procesos que garantizan resultados de calidad en instituciones públicas y privadas, locales, regionales, nacionales e internacionales a partir de problemáticas multifactoriales para garantizar el derecho humano a la alimentación a nivel individual y colectivo, aplicar el método científico identificando en la realidad social, las ventajas y desventajas del sistema alimentario y nutricional generando procedimientos de innovación que intervengan de forma multi, inter y transdisciplinariamente en la solución de problemas encontrados para mejorar la condición de inseguridad alimentaria y garantizar el derecho humano a la alimentación de la población.



## ORGANIZACIÓN Y ESTRATEGIA CURRICULAR

El programa adopta como competencias genéricas las postuladas por el proyecto Tuning para América Latina, especificadas como “Competencias genéricas”, las cuales son necesarias y puestas en práctica transversalmente a lo largo del plan de estudio del programa. Fundamenta en su formación el respeto por la pluralidad de pensamiento y enfoque en los contenidos de los cursos y la investigación como competencias transversales del plan de estudio, visibilizándose en las actividades académicas de los cursos. La adopción de los cursos electivos, interrelacionan el proceso de formación cognitiva en teorías, base para la comprensión de la realidad en torno de la seguridad alimentaria y nutricional, trasladando la teoría a la práctica para la solución de problemas del contexto.

En lo referente a los aspectos curriculares, el plan de estudio del Programa de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Universidad del Atlántico, está representado en créditos académicos conforme con los resultados de aprendizaje proyectados, 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.



Curso	Obligatorio			Horas de Trabajo Académico			Componente de Formación				
	Obligatorio	Electivo	Créditos	Horas de trabajo Directo	Horas de trabajo independiente	Horas Prácticas	Horas de trabajo Totales	Básico y profesional	Investigativo	Socio Humanístico	Administrativo
<b>Semestre I</b>											
Seguridad Alimentaria y Nutricional desde la Perspectiva del Desarrollo Humano	X	-	1	12	36	-	48	-	-	X	-
Determinantes Sociales de la Salud	X	--	1	12	36	-	48	X	-	-	-
Formulación y Gestión de las Políticas Públicas de la Seguridad Alimentaria y Nutricional	X	-	3	36	108	-	144	X	-	-	-
Seminario Investigativo 1 Proceso de Investigación para la Formulación de Proyectos en Seguridad Alimentaria y Nutricional	X	-	3	36	108	-	144	-	X	-	-
Electiva de Complementariedad I	X	X	1	12	36	-	48	-	-	-	-
Electiva de Profundización I	X	X	1	12	36	-	48	-	-	-	-
<b>Total</b>	-	-	<b>10</b>	<b>120</b>	<b>360</b>	-	<b>480</b>	-	-	-	-
<b>Semestre II</b>											
Disponibilidad Alimentaria y Sistema de Producción Agropecuario	X	-	3	36	108	-	144	-	-	-	-
Acceso y Control de los Alimentos	X	-	2	24	72	-	96	X-	-	-	-
Consumo y Aprovechamiento Biológico de los Alimentos	X	-	2	24	72	-	96	X	-	-	-
Seminario Investigativo 2: Planificación de Proyectos en Seguridad Alimentaria y Nutricional	X	-	2	24	72	-	96	-	X	-	-
Electiva de Complementariedad II	X	X	1	12	36	-	48	-	-	-	-
<b>Total</b>	-	-	<b>10</b>	<b>120</b>	<b>360</b>	-	<b>480</b>	-	-	-	-
<b>Semestre III</b>											
Apoyo Alimentario, Nutricional y Sanitario en Situaciones de Desastres	x	-	2	24	72	-	96	x	-	-	-
Sistema de Vigilancia y Medición de la Seguridad Alimentaria y Nutricional	x	-	1	12	36	-	48	x	--	-	-
Ejecución y Evaluación de Políticas, Planes y Programas en Seguridad Alimentaria y Nutricional.	x	-	2	24	72	-	96	-	-	-	x
Seminario Investigativo 3: Desarrollo del Trabajo de Grado I	x	-	3	15	129	-	144	-	X	-	-
Electiva de Complementariedad III	x	X	1	12	36	-	48	-	-	-	X
Electiva de Profundización II	x	X	1	12	36	-	48	-	-	-	X
<b>Total</b>	-	-	<b>10</b>	<b>99</b>	<b>381</b>	-	<b>480</b>	-	-	-	-
<b>Semestre IV</b>											
Gestión Municipal de Programas de Seguridad Alimentaria y Nutricional	x	-	2	24	72	-	96	x	-	-	-
Educación y Comunicación Nutricional y de Salud	x	-	2	24	72	-	96	x	-	-	-
Estrategias Gerenciales de la Seguridad Alimentaria y Nutricional.	x	-	2	24	72	-	96	-	-	-	x
Seminario Investigativo 4 Desarrollo del Trabajo de grado II	x	x	3	15	129	-	144	-	x	-	-
Electiva de Profundización III	x	x	1	12	36	-	48	-	-	-	-
<b>Total</b>	-	-	<b>10</b>	<b>99</b>	<b>381</b>	-	<b>480</b>	-	-	-	-



## REQUISITOS PARA INGRESO

### Requisitos para inscripción:

**BANCO DE TEMAS PARA TRABAJO DE GRADO:** estos deben ser consultados antes de presentar la propuesta de trabajos de grados.

Los siguientes documentos deben ser adjuntados al link establecido por el departamento de postgrados en las fechas establecidas en el calendario académico:

- Formulario de inscripción en línea diligenciado.
- Certificado de sábana de notas universitarias con promedio igual o superior a 3.5.
- Hoja de vida actualizada (titulación, experiencia laboral, productividad académica e investigativa)
- Fotocopia del diploma o acta de grado actualizado autenticado (si es egresado de nuestra Universidad no autenticar)
- Fotocopia ampliada de cédula de ciudadanía.
- Dos fotos 3X4 fondo blanco.
- Certificado de afiliación al régimen de seguridad social (EPS)
- Volante de consignación original y copia del pago de la inscripción.
- Propuesta de investigación en una de las líneas del programa (extensión equivalente a 2.000 palabras)

**Nota:** Se deben entregar los documentos de los requisitos de inscripción originales y adicional el CD.

### Criterios de admisión

CRITERIO	VALOR MAXIMO POR CRITERIO %
Evaluación de propuesta de trabajo de grado escrita	10
Presentación oral de propuesta de trabajo de grado.	10
Entrevista	60
Evaluación apreciativa del entrevistador	20
Total	100

Para que el aspirante pueda ingresar al programa debe obtener un puntaje mínimo aprobatorio de 3.5, inferior a este puntaje no será admitido el candidato.

# CONTENIDO DE LA PROPUESTA DE TRABAJO DE GRADO



## IDENTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA



## PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN



## JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA



## OBJETIVOS GENERAL Y ESPECÍFICOS



## PROPÓSITO



## MARCO TEORICO Y ESTADO DEL ARTE



## METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN



## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. IDENTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA.
2. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN:  
Naturaleza del problema/ planteamiento o formulación del problema
3. JUSTIFICACIÓN DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.
4. OBJETIVOS: General y específicos.
5. PROPÓSITO.
6. MARCO TEÓRICO Y ESTADO DEL ARTE.
7. ASPECTOS METODOLÓGICOS:  
Tipo de estudio, población de estudio, variables.
8. ASPECTOS ADMINISTRATIVOS:  
Recursos humanos.
9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

# SERVICIOS QUE OFRECE EL PROGRAMA MAESTRÍA EN SAN A NIVEL TERRITORIAL Y NACIONAL



1. Apoyo y Estructuración de proyectos SAN con enfoque diferencial e inclusión.
2. Apoyo y orientación técnica en la construcción de diagnósticos de SAN territoriales.
3. Asesoría y acompañamiento en la construcción participativa de planes municipales y departamentales de SAN con enfoque del DHA.
4. Organización de foros y eventos académicos relacionados con la SAN.
5. Banco de hojas de vida de profesionales con diferentes perfiles relacionados con la SAN.
6. Actualización en SAN con el enfoque del Derecho Humano a la Alimentación.
7. Actualización y cualificación del talento humano de las instituciones públicas y privadas relacionados con el sistema para la garantía progresiva al derecho humano a la alimentación.
8. Investigaciones relacionadas en pro de la seguridad alimentaria y nutricional: (sostenibilidad ambiental, situación alimentaria y nutricional, innovación tecnológica, cambio climático, inocuidad alimentaria, entre otras)
9. Apoyo en el establecimiento de alianzas con entidades externas.
10. Desarrollo de investigaciones con herramientas tecnológicas apropiadas que apoyan a la formulación de proyectos de investigación, creación o innovación: dirigida a entes gubernamentales, municipales y público en general.

11. Diplomados dirigidos a talento humano que contribuyan al mejoramiento de la SAN (producción y disponibilidad de alimentos y productos agrícolas, un balance apropiado entre cultivos alimentarios y de exportación)

12. Acompañamiento y asesorías a los entes gubernamentales y municipales en la realización, implementación y ejecución de planes, programas y proyectos de la SAN.

13. Levantamientos de línea base encaminada a los proyectos de intervención a la garantía del derecho humano a la alimentación.

14. Educación y comunicación nutricional y de salud

15. Apoyos a procesos de certificación a empresas en calidad por normatividad ISO 9000:2015

16. Apoyo en la construcción de huertas familiares, escolares y comunitarias, con énfasis especial en la producción de frutas y hortalizas.





**MAESTRÍA EN  
SEGURIDAD  
ALIMENTARIA  
Y NUTRICIONAL**

**POSGRADOS**

Departamento de Postgrados  
Cra. 30 N° 8 - 49  
Puerto Colombia- Atlántico

**Contactos:**

[postgrados@mail.uniatlantico.edu.co](mailto:postgrados@mail.uniatlantico.edu.co)  
Teléfonos: 3852266 Ext. 1278-1050-1228  
Celular: 3006543644

**PROGRAMA**

Coordinadora del programa  
Elizabeth Contreras Arias  
Magíster en Gestión de la Calidad  
Profesora TCO Nutrición y Dietética.  
[elizabethcontreras@mail.uniatlantico.edu.co](mailto:elizabethcontreras@mail.uniatlantico.edu.co)

**Contactos:**

[maestriaensan@mail.uniatlantico.edu.co](mailto:maestriaensan@mail.uniatlantico.edu.co)  
3006543644-3147949205

