
OPINIONES, DEBATES Y CONTROVERSIAS

<http://dx.doi.org/10.15446/revfacmed.v62n3sup.38114>.

Concepciones curriculares del Programa de Nutrición y Dietética en la Universidad Nacional de Colombia (1965-2013)

The Universidad Nacional de Colombia's Nutrition and Dietetics Programme's curricular concepts (1965-2013)

Sonia Liliana Pertuz-Cruz¹

Recibido: 14/05/2013 Aceptado: 10/07/2014

¹ Departamento de Nutrición Humana, Facultad de Medicina, Universidad Nacional de Colombia. Bogotá, Colombia.

Correspondencia: Sonia Liliana Pertuz-Cruz. Departamento de Nutrición Humana, Facultad de Medicina, Universidad Nacional de Colombia. Bogotá, Colombia. Calle 45 No. 30-03. Teléfono: +57 1 3165000. Correo electrónico: slpertuzc@unal.edu.co.

| Resumen |

Las concepciones curriculares que han orientado el programa de Nutrición y Dietética de la Universidad Nacional de Colombia se encuentran implícitas en los documentos de reforma curricular, elaborados en diferentes momentos desde la creación del programa. El presente documento pretende aportar una revisión documental en torno a los factores que influyeron en la construcción de los diseños curriculares adelantados en el programa hasta el presente, en la concepción del proceso alimentario y nutricional como objeto de estudio de la profesión, y su incidencia en el proceso formativo de Nutricionistas Dietistas de esta alma máter.

Palabras clave: Nutricionista; Dietética; Educación; Educación de Pregrado en Medicina (DeCS).

.....
Pertuz-Cruz SL. Concepciones curriculares del Programa de Nutrición y Dietética en la Universidad Nacional de Colombia (1965 - 2013). Rev. Fac Med 2014; 62 Supl 1:S101-14. <http://dx.doi.org/10.15446/revfacmed.v62n3sup.38114>.

Summary

The curricular concepts which have guided the Universidad Nacional de Colombia's Nutrition and Dietetics Programme have been implicit in curriculum reform documents issued since the programme's inception. This paper was aimed at providing a literature review concerning the pertinent factors influencing an approach to curriculum design to date regarding an understanding of food and nutrition as an object of study for

our profession and its impact on dietician/nutritionist training/education at the university.

Keywords: Nutritionist; Dietetics; Education; Education, Medical, Undergraduate (MeSH).

.....
Pertuz-Cruz SL. The Universidad Nacional de Colombia's Nutrition and Dietetics Programme's curricular concepts (1965-2013). Rev Fac Med. 2014; 62 Supl 1:S101-14. <http://dx.doi.org/10.15446/revfacmed.v62n3sup.38114>.

Introducción

La formación de profesionales en nutrición y dietética en la Universidad Nacional de Colombia, durante casi cincuenta años, ha estado enmarcada por pautas institucionales y estructuras curriculares concebidas y modificadas a lo largo de la existencia del programa, respondiendo a formas específicas de comprender y asumir el proceso de alimentación y nutrición, así como a los cambios en la transmisión del conocimiento académico sobre los temas que dicho proceso entraña.

De este modo, es necesario asumir que el programa de nutrición y dietética se inserta en una tradición académica nacional iniciada con la creación de la Universidad Nacional de Colombia, a través de la Ley 66 de 1867, como un órgano público, estatal, autónomo e independiente. La universidad inició su funcionamiento con seis facultades, entre ellas la de Medicina. Aunque la mayor parte de los programas académicos se generaron entre 1903 y 1940, no sería sino hasta 1963 cuando se proyectaría el programa de pregrado en Nutrición y Dietética, llegando a ser oficializado mediante

el Acuerdo 07 del 28 de enero de 1965. Administrativamente el programa fue adscrito a la Facultad de Medicina, específicamente al recién creado Departamento de Nutrición.

Así, el programa de Nutrición y Dietética de la Universidad Nacional surgió en la década de los sesenta cuando ya se tenían los primeros resultados de estudios y procesos la implementación de iniciativas e intervenciones nutricionales en el país (1) y cuando se inició la identificación de problemas de salud pública asociados a deficiencias nutricionales. En ese entonces la desnutrición proteica calórica y la deficiencia de yodo eran los principales flagelos que aquejaban a la población colombiana y requerían de la formación del recurso humano con las capacidades necesarias para afrontar los retos que suponía tal problemática (2).

En el contexto de reflexión académica, tanto la Universidad como el programa han sido objeto de reformas y cambios orientados, entre otros fines, a formar profesionales competentes y socialmente responsables. De hecho, el programa de nutrición y dietética se crea en el marco de la implementación de una de las reformas más ambiciosas de la Universidad, la denominada José Félix Patiño (1964-1966), que replanteó el uso exclusivo de la clase magistral y de la memorización como medios para acceder al conocimiento, e introdujo en los currículos la realización de prácticas profesionales y de un mayor número de actividades autónomas por parte de los estudiantes.

Posteriormente, en la década de los 80, el programa original sería modificado dando cumplimiento al Decreto Ley 80 de 1980, el cual reglamentaba la reforma de la educación superior en Colombia y al Acuerdo 12 de 1981, del Instituto para el Fomento de Educación Superior (ICFES), que definía requisitos mínimos para la formación de profesionales del país. De igual manera, se daría un nuevo ajuste en el marco de la reforma universitaria de Marco Palacios (1984-1988), propiciando la articulación del programa, específicamente de sus docentes, con la investigación, buscando favorecer el logro de mejores estándares de calidad.

Hacia 1993 el programa se reestructuró considerando los lineamientos de la Reforma Mockus-Páramo que proponía el uso de las llamadas “pedagogías intensivas”, las cuales afianzaban relaciones profesor-estudiante y estudiante-estudiante e introducían la flexibilización curricular como un elemento de formación integral y de reconocimiento del contexto científico, cultural y social de país.

La última reforma académica se adelantó en el año 2008, dando lugar al actual plan de estudios basado en los lineamientos referidos en el Acuerdo 033 de 2007 del Consejo Superior Universitario. Los principios de esta reforma fueron los siguientes: excelencia académica, formación integral, contextualización, investigación, internacionalización, formación

investigativa, interdisciplinariedad, flexibilidad y gestión para el mejoramiento académico; además, se dio paso al sistema de créditos académicos para propiciar la flexibilidad y los procesos de homologación inherentes a la internacionalización.

El presente artículo pretende trascender la descripción de las reformas académicas anteriormente mencionadas, por cuanto estas han sido ampliamente analizadas en los documentos universitarios oficiales (3-11), para plantear un análisis de las concepciones disciplinares de la profesión que subyacen a las mismas, concepciones algunas veces entrecruzadas con nuevas aproximaciones epistemológicas en el campo de las ciencias de la salud o en las interpretaciones de proceso de alimentación y nutrición, y que han determinado los énfasis de formación de nuestros egresados.

Este análisis brinda una panorámica que podrá ser usada en el futuro como insumo para identificar y proponer elementos conceptuales que fortalezcan los ejercicios periódicos de actualización y el rediseño curricular, inherentes a la adaptación y reorganización de la dinámica académica a medida que se amplía la frontera del conocimiento y se configuran nuevos requerimientos sociales y laborales para la profesión.

Materiales y métodos

Para el logro del objetivo propuesto se figuraron tres fases: inicialmente se planteó una fase exploratoria de análisis documental externo (12), consistente en la revisión de documentos de soporte de los procesos de reforma curricular –resoluciones y acuerdos relacionados, libros y otras fuentes secundarias–. De manera complementaria se analizaron notas realizadas por los autores de los procesos con el fin de analizar la concepción curricular original y sus adaptaciones. Posteriormente se realizó una fase de análisis comparativo (13) en el que se contrastaron las estructuras curriculares en aspectos tales como objetivos de formación, campo de estudio disciplinar, líneas conceptuales de formación, asignaturas, entre otros. Finalmente, y a partir de los resultados obtenidos, se plantea una reflexión sobre el proceso de orientación curricular, sus características y principales tendencias.

Resultados

Referentes conceptuales curriculares

La conceptualización frente al tema curricular ha sido ampliamente propuesta por parte de pedagogos y expertos; no obstante, y con el fin de precisar el referente teórico sobre el cual se sustenta este escrito, se acoge que el término currículo hace referencia a: “un espacio de saber en dónde se inscriben discursos (teorías, modelos) procedimientos y técnicas para la organización,

diseño, programación, planificación y administración de la instrucción, bajo el principio de la determinación previa de objetivos específicos planteados en términos de comportamientos, habilidades y destrezas y con el propósito central de obtener un aprendizaje efectivo” (14).

A partir de este concepto es claro que los currículos no son estáticos y que suelen evaluarse y modificarse en el tiempo, con el fin de adaptarse a las necesidades del contexto y a los perfiles de formación o de egreso. En consecuencia los currículos deben ser objeto de ajuste o rediseño. Según el Ministerio de Educación Nacional: “El diseño curricular es un proceso de toma de decisiones para la elaboración o ajuste del currículo, previo a su desarrollo, que configura flexiblemente el espacio donde se pondrá en práctica, mediante un proceso de enseñanza” (15).

Un proceso de ajuste curricular demanda una autoevaluación juiciosa de todos los elementos constitutivos del programa y requiere de un ejercicio de investigación donde se vinculen las perspectivas de estudiantes, docentes, egresados y empleadores. El proceso para diseñar el currículo requiere una continua problematización frente a su pertinencia contextual, pedagógica y filosófica, por cuanto el currículo no tiene nunca un término, sino que siempre se hace, crea y significa; su naturaleza no es de llegada sino de camino (16).

Referentes históricos y desarrollo curricular

El programa de Nutrición y Dietética de la Universidad Nacional ha coexistido desde su creación con tres eventos de impacto a nivel mundial en salud pública: la transición demográfica, cambio de un modelo de alta fertilidad y mortalidad a uno de baja fertilidad y mortalidad; la transición epidemiológica, de altas prevalencias en enfermedades infecciosas a altas prevalencias de enfermedades crónicas no transmisibles; y la transición alimentaria y nutricional que ha condicionado el cambio de patrones alimentarios y la existencia de doble carga nutricional, esto es, problemas de desnutrición y recientemente de sobrepeso y obesidad (17,18). Cabe anotar que en Colombia las agencias de cooperación internacional se centraron en apoyar la creación de Instituciones de carácter estatal –como el Instituto Nacional de Nutrición– y en la implementación de programas orientados a disminuir la incidencia de la desnutrición (18). Esto determinó que desde mediados del siglo XX, sobre una base filantrópica, se replicaran modelos de programas con las características de la salud pública impulsados desde norteamericana.

En los países latinoamericanos, incluyendo a Colombia, las transiciones se han dado de manera acelerada y en esa medida los problemas alimentarios y nutricionales se han modificado en su expresión, impacto y prioridad. Los planes de desarrollo, las políticas públicas y los planes de alimentación y nutrición

se han basado en las condiciones analizadas en diferentes momentos históricos valiéndose de los resultados del trabajo interdisciplinario e interinstitucional que cubre principalmente a la academia y a las instituciones estatales encargadas de afrontar estos fenómenos en los distintos niveles de la gestión pública.

Modelo curricular original

Las primeras egresadas del programa de Nutrición y Dietética de la Universidad Nacional no fueron formadas en el marco de un programa curricular propiamente dicho, sino atendiendo a las características de un curso universitario que tenía por objeto formar nutricionistas ante la necesidad planteada por la Organización Panamericana de la Salud (OPS) de contar con profesionales que dieran apoyo a los programas formulados desde el recién transformado Instituto Nacional de Nutrición (INN) en 1947 y que se orientaban a superar problemas de salud pública asociados con desnutrición (18,19).

Una de las primeras estrategias emprendidas en respuesta a la problemática correspondió al proceso de formación de profesionales en nutrición. Dicha estrategia fue asumida por el INN y por la Escuela de Salud Pública de la Universidad Nacional, quienes ofertaron el curso durante dos años, y por la Universidad de los Andes, en el tercer año. Los estudiantes se formaron en ciencias básicas, nutrición, alimentación, dietética, técnica dietética, economía del hogar, extensión agropecuaria, Programas Integrados de Nutrición Aplicada (PINA) y en materias especializadas asumidas por expertos nacionales e internacionales.

Tiempo después, ante la necesidad de brindar títulos profesionales para sus estudiantes, la Universidad Nacional de Colombia, en el marco de la reforma Patiño (1965), avaló la creación del programa de Nutrición y Dietética mediante el Acuerdo No. 7 de 1965 del Consejo Superior. En este momento fundacional la universidad reconoció los tres años adelantados a quienes habían tomado el curso previamente mencionado y les formó durante un año adicional mediante la inclusión del artículo transitorio 9º del mismo Acuerdo. La Organización Mundial de la Salud (OMS), asesoró el diseño curricular de planes de alimentación y nutrición en diversos países latinoamericanos, incluyendo a Colombia (18), influjo que incidiría también en la creación de programas académicos específicos.

El objetivo básico de la carrera de nutrición y dietética no se enunció de manera explícita en el citado acuerdo pero, en razón al contexto histórico de su creación, se puede inferir que los cursos impartidos, teóricos y prácticos, respondían a la necesidad, sentida en América Latina y el país, de contar con profesionales formados en Colombia y que acogía lo referido en 1965 por la OPS al definir al nutricionista dietista como aquella persona: “calificada con formación y experiencia para actuar en

los servicios de salud pública y atención médica institucional como parte esencial en el mejoramiento de la nutrición humana y mantenimiento del más alto grado de salud” (20). Aspectos como el perfil del egresado y la evaluación del programa no son referenciados en los archivos documentales.

En la estructura original el plan de estudios se adelantaba en cuatro años y cada uno de ellos en dos semestres (Tabla 1). Los tres primeros años eran dedicados a desarrollar principalmente las materias teóricas y teórico-prácticas. Las temáticas centrales correspondían a ciencia de la nutrición, ciencia de alimentos, organización y administración de diferentes servicios y programas de alimentos, salud pública y medicina preventiva, así como a conocimientos básicos sobre epidemiología, principios básicos de administración de salud pública. La ética y la investigación se consideraron como fundamentales para la formación en pregrado.

A partir del segundo semestre del tercer año se cursaban las prácticas en hospitales, servicios de alimentación y organismos de salud pública. Cabe destacar que durante las prácticas el estudiante tenía la posibilidad de rotar por todos los servicios de hospitalización, centros de salud, escuelas, agencias de extensión, cafeterías, restaurantes y comedores. Así mismo, el estudiante desarrollaba actividades académicas tales como aplicación de encuestas alimentarias, realización de estudios preliminares de área y aplicación de estadística básica (4).

El currículo se desarrollaba bajo modelos pedagógicos tradicionales, más enfocados en el conocimiento específico que en las formas de apropiación del mismo. La configuración del currículo demandaba de los estudiantes alta presencialidad para cursar en promedio siete asignaturas semestrales, en los tres años iniciales, y cuatro prácticas profesionales, de tiempo completo, en el último año. En los esquemas oficiales no se refería un estimado de las horas de dedicación autónoma de los estudiantes a cada asignatura.

Tabla 1. Primer plan de estudios de la Carrera de Nutrición y Dietética. Universidad Nacional de Colombia.

Materias	Horas teóricas	Horas prácticas	Horas semestrales totales
Primer año			
Primer semestre			
Química general	2	4	80
Sociología	2	2	40
Psicología	3	3	60
Matemáticas	2	2	40
Nutrición I	4	4	80
Elementos de investigación y castellano	4	4	80
Inglés I	2	2	40
Totales	19	21	420

Segundo semestre			
Anatomía y fisiología	4	1	100
Bioquímica	3	3	120
Antropología social	2		40
Nutrición II	4		80
Técnica de preparación de alimentos I		8	160
Humanidades	2		40
Inglés II	2		40
Totales	17	12	580

Segundo año			
Primer semestre			
Bacteriología y parasitología	2	1	60
Bromatología	2	3	100
Puericultura	2		40
Fisiopatología de la nutrición	2		40
Técnica dietética I	2		40
Técnica de preparación de Alimentos II		8	160
Inglés III	2		40
Totales	12	12	480

Segundo semestre			
Bioestadística	4		80
Geografía económica de Colombia	2		40
Fisiopatología de la Nutrición II	4		80
Técnica dietética II	2		40
Tecnología de alimentos	2	2	80
Técnica de preparación de alimentos III		8	160
Inglés IV	2		40
Totales	16	10	520

Tercer año			
Primer semestre			
Botánica y zoología	2	1	60
Desarrollo de la Comunidad	2		40
Dietoterapia I	2		40
Métodos de investigación en Nutrición I	3		60
Técnica de preparación en alimentos IV		8	160
Servicio de alimentación	2	2	80
Epidemiología y medicina preventiva	2		40
Totales	13	11	480

Segundo semestre			
Economía general y agropecuaria	2	1	60
Extensión agropecuaria	2		40
Ética	1		20
Dietoterapia II	2		40
Métodos de investigación en nutrición II	1	2	60
Educación Nutricional	2	1	60
Nutrición en Salud Pública	4		80

Práctica en Hospital Infantil (Comprende consulta externa 12 horas, lactario 64 horas; servicio de medicina 52 horas y servicio de cirugía 32 horas)		8	160
Totales	14	12	520
Cuarto año (Prácticas de tiempo completo)			
Hospital (19 semanas) Departamento de alimentación, consulta externa, servicio de medicina, servicio de cirugía, cocina central, cocina de dietas, almacén, servicio de recuperación nutricional, unidad metabólica.		760	760
Colectividades Sanas-Servicios de alimentación (3 semanas) Cafeterías, restaurantes y comedores.		120	120
Salud Pública-Investigación (22semanas) Investigación: estudios preliminares del área, encuestas estadísticas vitales, encuestas alimentarias.		880	880
Educación Nutricional (11 semanas). En centros de salud, escuelas, agencias de extensión.		440	440
Totales		2200	2200

Fuente: (4).

La primera evaluación formal del programa, tuvo una duración de tres meses y fue adelantada por una experta de la FAO en el marco de la evaluación de los PINA. Los resultados se constituyeron en la base para los primeros ajustes realizados al primer programa oficial (1).

En términos generales se puede referir que epistemológicamente el primer currículo se estructuró con una mirada salubrista fundamentada tanto en los avances médicos de las escuelas norteamericanas positivistas como en la concepción de intervención social, con enfoque piramidal, la cual planteaba que las soluciones de los problemas alimentarios y nutricionales debían ser planificadas desde “arriba” por gobiernos, dirigentes y profesionales cualificados con amplia formación humanística, e implementadas en individuos y colectividades (2). Al analizar la estructura del plan de estudios se puede concluir que se privilegiaba la formación en las áreas sociales y clínico-biológicas, con un marcado carácter rígido e instrumental.

Primera modificación curricular

El Consejo Asesor del programa realizó ajustes al currículo original entre 1966 y 1975. Las modificaciones tenían por objeto incorporar las recomendaciones de la evaluación al plan previamente evaluado por la FAO y consolidar la implementación de los lineamientos de formación de profesionales en Nutrición y Dietética aportados en el marco de la “Conferencia de adiestramiento de Nutricionistas dietistas en salud pública”, celebrada en Venezuela, en 1967 (20).

Hacia la década de los 70 se plantea como objetivo básico de la carrera de Nutrición y dietética: “Formar profesionales capacitadas científicamente para desempeñar un papel clave en todos los programas de promoción, protección, prevención, recuperación y tratamiento de las enfermedades y problemas nutricionales para lograr el máximo bienestar físico, mental y social de la población colombiana” (1). Esto implicó que se adaptara al modelo curricular en salud y nutrición y se incluyera el componente de la estrategia de Atención Primaria en Salud, guía organizacional del modelo nacional de salud (21). De igual manera presionaba trascender de la formación técnica e instrumental a una científicista e investigativa.

En consonancia con lo anteriormente expuesto se reorganizó el plan en torno a los núcleos centrales de formación correspondientes: ciencias básicas, humanidades, cursos profesionales básicos, cursos profesionales aplicados y cursos de salud pública. Cada núcleo se encontraba conformado por un grupo de cursos desarrollados por unidades académicas de la Universidad. (Tabla 2).

Tabla 2. Primer plan de estudios de la Carrera de Nutrición y Dietética. Universidad Nacional de Colombia.

Núcleo	Unidades académicas	Porcentaje
Ciencias básicas	29	19,6
Humanidades	28	18,9
Cursos profesionales básicos	29	19,6
Cursos profesionales básicos de aplicación	28	18,9
Cursos de salud pública	34	23

Fuente: (1).

En relación con el plan original se suprimieron las asignaturas de botánica y zoología aplicada, ética y humanidades, mientras se integraron y ampliaron las correspondientes a sociología y antropología –antropología aplicada–, anatomía y fisiología –morfofisiología–, bacteriología y parasitología –microbiología–, técnicas de preparación de alimentos I, II, III y IV –Técnica dietética I y II–. Se modificó el nombre de puericultura por crecimiento y el de desarrollo y extensión agropecuaria por extensión rural.

Nuevas asignaturas fueron incluidas: introducción a las ciencias de la salud, química orgánica, biología, técnicas de trabajos escritos, pedagogía y didáctica, análisis de alimentos, desarrollo de la comunidad, administración general, nutrición clínica adultos y nutrición clínica niños. En el componente profesional se crearon los cursos de Nutrición III y Nutrición IV (5).

Es importante destacar la introducción del concepto de flexibilidad al currículo mediante la inclusión de materias opcionales y electivas. Las electivas correspondían a tres

niveles de idioma extranjero, principalmente inglés. Las electivas correspondían a economía y geografía. A pesar de ello, al no haber suficiente oferta, todos los estudiantes terminaban cursando la totalidad de asignaturas sin posibilidad de seleccionar. Esto generó que tanto optativas como electivas se convirtieron en obligatorias, situación que iba en detrimento del objetivo flexible con que fueron creadas.

Los ajustes realizados sugieren un cambio en la concepción del proceso formativo, toda vez que se inicia la creación de

nuevas asignaturas a partir de la integración de áreas temáticas específicas. Así mismo, se reorganizaron secuencias de tal forma que se introdujeron líneas ordenadoras que van de lo particular a lo general y de lo simple a lo complejo. Con relación a los campos de acción se continuó privilegiando la formación de nutricionistas salubristas y nutricionistas clínicos pero se fortaleció el área de administración de servicios de alimentos, mediante la inclusión de asignaturas y la ampliación de la intensidad horaria de la práctica profesional. De manera contraria, se redujo el componente de educación alimentaria y nutricional (Tabla 3).

Tabla 3. Plan de estudios Carrera de Nutrición y Dietética. Universidad Nacional de Colombia 1970-1975. Horas presenciales semanales dedicadas a cada asignatura.

Biología general	Química orgánica	Sociología	Análisis de alimentos	Administración general	Desarrollo de la comunidad	Nutrición salud pública II	Nutrición clínica adultos
90	80	48	96	48	48	410	315
Laboratorio biología I	Laboratorio química orgánica	Inglés III	Antropología aplicada	Nutrición IV	Psicología del aprendizaje	Nutrición pública III	Nutrición clínica niños
45	48	60	48	32	45	410	315
Matemáticas	Inglés II	Psicología general	Pedagogía y didáctica	Fisiopatología nutrición I	Fisiopatología de la nutrición II		Administración servicios
75	60	64	64	48	48		205
Química general I	Técnicas de trabajos escritos	Bioquímica	Microbiología	Dietoterapia I	Dietoterapia II		
80	48	96	80	75	75		
Laboratorio química general I	Bioestadística	Nutrición II	Nutrición III	Educación alimentaria	Administración servicios alimentos I		
45	64	48	64	80	200		
Inglés I	Morfofisiología	Técnica dietética I	Técnica dietética II	Crecimiento y desarrollo	Nutrición salud pública I		
60	80	80	112	48	110		
Introducción a las ciencias de la salud	Nutrición I	Metodología de investigación	Tecnología de alimentos	Economía y geografía	Extensión rural		
32	32	45	96	120	64		
			Epidemiología				
			32				
427*	412*	441*	560*	451*	590*	820*	835*

Fuente: Construida a partir de información disponible en los archivos del Nivel Central y de la Coordinación Académica del programa de Nutrición y Dietética. Universidad Nacional de Colombia. 2013. Notas: * Horas presenciales totales por semestre.

La segunda evaluación curricular tuvo lugar hacia el año 1974. Para su análisis las materias existentes se agruparon en categorías de ciencias básicas y biológicas, ciencias sociales, ciencias de la educación, ciencias de la nutrición y ciencias opcionales y electivas. También se analizaron los requisitos, la simultaneidad y organización de las prácticas profesionales.

En 1979 se adelantó un trabajo de definición de las funciones del licenciado en nutrición y dietética que tenía por objeto la difusión de la profesión y de su papel en el desarrollo integral del país. En este documento por primera vez se enuncia la complejidad del objeto de estudio de la profesión: “la multicausalidad de la problemática nutricional requiere la participación de diferentes

sectores del desarrollo en la formulación de políticas, planes, programas y proyectos que contribuyan a su solución” (22). Se refieren como funciones principales: investigativa, educativa, asistencial y administrativa (22).

La Universidad Nacional de Colombia, en cumplimiento de las normas legales vigentes adelantó una actualización y ajuste de los títulos otorgados mediante el Acuerdo 156 de 1980 del Consejo Superior Universitario. Desde entonces el programa otorgó el título de Nutricionista Dietista en lugar del de Licenciado en Nutrición y Dietética. Dicho cambio no acarreo ninguna transformación curricular pero limitó el desempeño del profesional en el campo educativo. En 1980 el ICFES expidió el Acuerdo 12 mediante el cual se definía al Nutricionista Dietista como “un profesional con formación Universitaria, que estudia e investiga la ciencia de la nutrición y los alimentos, la interpreta y aplica todos los niveles de atención del sistema de salud y de los demás actores del desarrollo económico del país, comprometidos con el manejo del estado nutricional del individuo y de la comunidad” (23). El profesional debía estar en capacidad de desarrollar funciones asistenciales, administrativas, investigativas y educativas.

Hacia finales de la década de los 70 y durante los años 80 el posicionamiento de la profesión y el desarrollo curricular fue determinado por el protagonismo que adquirieron temas como la nutrición pública y la seguridad alimentaria y nutricional en la agenda del Plan Nacional de Alimentación y Nutrición del programa de Desarrollo Rural Integrado (DRI, PAN) (3). El estudio de la nutrición adquirió un carácter complejo, por cuanto se asumió desde diferentes disciplinas y áreas del conocimiento. Entre 1983 y 1985 la dirección del programa inició un tercer proceso de evaluación curricular sustentado en la necesidad de: “formar un profesional con una preparación más integral para responder a las demandas de una población cambiante y que le permita el ejercicio independiente de su profesión o como miembro de un equipo de trabajo institucional” (5).

A partir de dichos planteamientos se generó una nueva propuesta curricular que planteó el cambio de paradigma frente al proceso alimentario y nutricional, entendiéndolo como una necesidad básica del hombre que se define como un sistema de elementos interdependientes relacionados con el medio ambiente, la comunidad, los alimentos y los nutrientes y el ser humano. En otras palabras, se adopta el enfoque multicausal que tuvo su máximo auge en la década de los 80 y se sustentaba en la teoría de sistemas (24).

Por factores estructurales de la Universidad Nacional de Colombia la reforma planteada no pudo ser implementada pero aportó valiosos elementos como el hecho de proponer una reflexión

de la profesión enfocándose en la alimentación y nutrición como objetos de estudio, retomando el área del conocimiento con una mirada academicista y no solo desde las necesidades del contexto latinoamericano. También motivó el pensar nuevos campos de acción y el fomento del trabajo autónomo del Nutricionista Dietista.

Segunda modificación curricular

La Universidad Nacional de Colombia mediante el Acuerdo 14 de 1990 del Consejo Académico estableció los criterios para la organización de los programas curriculares de pregrado. Después de un profundo proceso de reflexión académica se consideró la necesidad de modificar los planes de estudio de la Universidad para que no se estructuraran a partir de modelos rígidos y tradicionales. Los previamente denominados núcleos de formación se consolidaron como componentes. Todo plan de estudios debía incluir un componente flexible y un componente nuclear – integrado por componentes básico y profesional–, hacer uso de las pedagogías intensivas y propender por la formación de profesionales integralmente en las dimensiones intelectual, ética, estética y política. Los egresados tendrían mayor posibilidad de adaptarse a diferentes contextos y de esta manera darían respuestas a los problemas del país.

Los problemas alimentarios y nutricionales del país relacionados con la dieta, el estado nutricional y de salud habían cambiado con respecto a los presentados en las décadas de los 70 y 80. Hacia finales de la década de los 90 se demandaba un profesional más cualificado que no solo diera respuesta asistencial a los programas sino que aportara alternativas de solución a problemáticas complejas tales como la alta incidencia de problemas de salud y enfermedades crónicas asociadas a errores en la alimentación, la erradicación del hambre y la desnutrición y de las deficiencias de micronutrientes asociadas a pobreza, la implementación de protocolos en el área clínica, la asesoría a las instituciones de carácter público e industria de alimentos sobre el desarrollo de nuevos productos en contextos globalizados.

La carrera de Nutrición y Dietética se modificó según lo consignado en el Acuerdo 13 de 1993 del Consejo Académico –Reforma Mockus-Páramo–, para ajustarse a este nuevo entorno y a los requerimientos institucionales planteados por la Universidad. Se pretendía actualizar el plan de estudios vigente, modificar el modelo pedagógico tradicional mediante la incorporación de las llamadas pedagogías intensivas, favorecer la incorporación efectiva de los estudiantes en procesos de investigación y extensión y propiciar la formación integral de sus estudiantes (7). El objetivo del plan de estudios se redefinió así: “preparar profesionales de alto nivel académico, con sentido analítico y crítico, capaces de actuar creativamente en los campos de alimentación y nutrición teniendo en cuenta el contexto en el cual le corresponde actuar” (7).

En el proceso de diseño curricular se definió la alimentación y nutrición del hombre, en su contexto como objeto de estudio de la profesión. Se pensaba que: “la formación nuclear debía aportar los conocimientos fundamentales sobre la alimentación y la nutrición del hombre como un proceso dinámico, contextualizadas por un marco en donde todos los elementos, circunstancias y factores, dentro de una causalidad circular, se relacionan, interactúan y son interdependientes en espacio y tiempo y determinan en que haya o no un adecuado estado de nutrición y de salud del individuo y de la comunidad” (6).

En este sentido, puede afirmarse que el nuevo currículo se estructuró sobre las conclusiones del proceso de reflexión adelantados durante los 80 y en el reconocimiento de la complejidad del fenómeno alimentario y nutricional, además de la importancia de incluir análisis interdisciplinario como elemento esencial para su entendimiento. Similar a lo descrito para otros programas curriculares por Crocker y cols., la alimentación y la nutrición dejaron de concebirse como procesos independientes y desarticulados (24).

En consecuencia, el ciclo básico se integró por asignaturas de fundamentación en ciencias básicas y técnicas básicas de apoyo. El ciclo profesional se conformó en relación con temáticas gruesas como alimentación y requerimientos de nutrientes, proceso de nutrición en el organismo, nutrición por grupos de población, vigilancia alimentaria y nutricional, nutrición y enfermedad, alimentos, la organización y gestión de los procesos alimentarios.

La inclusión de la flexibilidad se constituyó en el elemento más novedoso del nuevo currículo. Para ello se hizo necesaria la elaboración de ejercicios de análisis que permitieran identificar el grado de desarrollo de una temática puntual a nivel del pregrado y su proyección en los estudios de posgrado. Esto permitió crear líneas de profundización: valoración nutricional, alimentación y nutrición en comunidad.

Mientras tanto, en la Universidad se crearon asignaturas electivas sobre temáticas específicas y contextos en torno a problemas prioritarios para el país. Esto promovió la interacción de los estudiantes de Nutrición y Dietética con estudiantes de otros programas curriculares y el aprendizaje en áreas del conocimiento diferente al del objeto de estudio de su profesión. En posteriores evaluaciones curriculares este aspecto, así como la inclusión del trabajo de grado, estos avances fueron altamente valorados por pares académicos (25,26).

La organización del nuevo plan de estudios se hizo considerando articulaciones horizontales –ciclo vital, salud-enfermedad, individual-colectivo– y ejes transcurriculares –biológica, alimentos y socioeconómica-alimentaria–. El número total de asignaturas y la presencialidad se redujo en un 36% con relación a los planes anteriores. La inclusión del componente flexible (25%) determinó una disminución del tiempo nuclear (75%). Esto motivó la solicitud de incrementar el tiempo de duración del programa en un semestre pero tal condición no fue aprobada (Tabla 4).

Tabla 4. Plan de estudios Carrera de Nutrición y Dietética. Universidad Nacional de Colombia 1970-1975. Horas presenciales semanales dedicadas a cada asignatura.

Asignaturas primer semestre	Asignaturas segundo semestre	Asignaturas tercer semestre	Asignaturas cuarto semestre	Asignaturas quinto semestre	Asignaturas sexto semestre	Asignaturas septmo semestre	Asignaturas octavo semestre
Química orgánica integrada	Fundamentos de Psicología	Antropología alimentaria	Organización y gestión	Alimentación y nutrición comunitaria I	Alimentación y nutrición normal y terapéutica del adulto II	Administración de servicios de alimentos	Práctica comunitaria integrada
128	64	48	48	96	240	304	320
Comunicación oral y escrita	Fisiología de la nutrición	Psicología de la salud	Alimentación y nutrición normal y terapéutica de la madre y el hijo	Alimentación y nutrición normal y terapéutica del adulto I	Alimentación y Nutrición comunitaria II	Alimentación y nutrición comunitaria III	Trabajo de grado II
48	48	48	256	208	192	96	32
Fundamentos de alimentación y nutrición	Ciencia de alimentos I	Ciencia de los alimentos II	Contexto II	Electiva III	Contexto III	Trabajo de grado I	Línea de profundización II
32	112	112	48	48	48	32	64
Morfofisiología	Seminario agroalimentario	Alimentación y nutrición normal de la madre y el hijo	Electiva II			Línea de profundización I	32
96	48	192	48			64	
Electiva I	Bioquímica	Contexto I					
48	96	48					
352*	368*	448*	400*	352*	480*	496*	416*

Fuente: (7). Notas: * Horas presenciales totales por semestre.

Las asignaturas fueron construidas por docentes expertos en un ejercicio de integración de conocimientos en torno a temáticas centrales que debían ser desarrolladas en las sesiones de clase, incorporando diferentes enfoques y puntos de vista bajo metodologías acordes con las pedagogías intensivas que se pretendían incluir. Esto demandaba docentes capacitados en nuevos modelos pedagógicos, aulas y espacios provistos de recursos e infraestructura y la asimilación del modelo curricular por parte no sólo de los docentes sino de los estudiantes.

En consecuencia, se incorporaran cambios tales como el aumento en la intensidad horaria de algunas asignaturas, supresión o aumento de contenidos, cambios en modelos pedagógicos, creación de nuevas asignaturas y distribución de los contenidos entre las mismas (27). La reorganización afectó significativamente la forma como se asumieron y desarrollaron tanto el componente nuclear como el componente flexible y generó un incremento de la permanencia de los estudiantes en el programa durante dos o tres semestres adicionales para la realización del trabajo de grado. A pesar de ello, el modelo curricular posibilitó la formación de estudiantes con una visión más integral, inter y transdisciplinaria de la problemática en alimentación y nutrición y permitió identificar algunos aspectos que debían ser evaluados y modificados en una nueva reforma curricular.

Tercera modificación curricular

En el año 1999, el Consejo Superior de la Universidad Nacional aprobó el Acuerdo 023, mediante el cual se estableció el Proceso de Autoevaluación para los programas de pregrado de la Universidad Nacional de Colombia. La Vicerrectoría Académica definió que los programas curriculares debían evaluarse en las categorías referidas como: plan curricular, procesos pedagógicos, investigación, estudiantes, profesores, gestión académica, recursos, articulación con el medio-extensión y ambiente institucional.

A partir del año 2001 se inició el proceso de autoevaluación, identificando tanto las fortalezas como las debilidades del mismo. En el transcurso del proceso se analizaron insumos importantes tales como la publicación de las bases para la formulación de políticas de la formación del recurso humano en Nutrición y dietética (28), los resultados de la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia 2005 (ENSIN 2005) y de la Encuesta Nacional de Demografía y Salud (ENDS), que permitían identificar el grado de avance en la profesión y en la resolución de los problemas nutricionales. De igual manera, se analizó el estado del arte y las principales tendencias de formación en la profesión en el mundo. Los problemas alimentarios y nutricionales identificados eran tan diversos como sus factores condicionantes, el entorno sociocultural en

el que ocurrían y las relaciones históricas que determinaban su evolución. Tales condiciones sugerían la necesidad de realizar futuros ajustes al currículo.

En los años 2004 y 2005 el programa publicó los documentos de Autoevaluación, así como varios documentos de análisis de aspectos específicos de la profesión. Dichos documentos, así como el plan de mejoramiento derivado, se constituyeron en los insumos principales para obtener la acreditación como programa de alta calidad para el lapso comprendido entre el 2006 y el 2010 por el Consejo Nacional de Acreditación (CNA). Entre los aspectos a mejorar identificados como consecuencia del proceso de evaluación se encontró que, si bien la interdisciplinariedad y la flexibilidad estaban presentes en el Plan de Estudios, estas no atendían completamente a las necesidades y expectativas de los estudiantes y del contexto laboral (28).

En el año 2007 la Vicerrectoría Académica presentó a consideración de la comunidad académica el texto “Propuesta para desplegar un cambio”, en el año 2007, como un documento de discusión para orientar la implementación de una reforma curricular que pretendía promover la flexibilización curricular, el desarrollo de competencias, la capacidad investigativa y la adopción del sistema de créditos para armonizar los planes de estudio con estándares internacionales (11).

En ese mismo año el programa inició el proceso de reforma curricular considerando los resultados de la autoevaluación y los lineamientos esbozados por Universidad (29). En función de estos insumos se reconsideraron elementos curriculares tales como: la misión, la visión, los ejes ordenadores, el avance de los pares académicos nacionales e internacionales, los modelos pedagógicos, las herramientas didácticas utilizadas, el alcance y profundidad de los contenidos, la duración de las asignaturas estimada en créditos y la intensidad de los semestres, entre otros aspectos. El objetivo del programa fue ratificado.

El nuevo plan de estudios se estructuró en el 2008 con base en los principios establecidos en el Acuerdo 033 de 2007, correspondientes a: excelencia académica –estímulo a aprender todas las formas del conocimiento y a trabajar autónoma e interdisciplinariamente–, formación integral –pensamiento sistémico y capacidad de resolver problemas complejos–, contextualización –formación para actuar en entorno externos y articuladamente con la investigación y la extensión en entornos internos–, internacionalización –incorporación con movimientos científicos, tecnológicos, artísticos y culturales internacionales–, formación investigativa –proceso permanente y continuo que se inicia en el pregrado y se sigue en los diferentes niveles de posgrado–, interdisciplinariedad –articulando diferentes perspectivas disciplinarias a partir de la comunicación de ideas, conceptos, metodologías,

procedimientos experimentales, exploraciones de campo e inserción en los procesos sociales–, flexibilidad –para responder a la permanente condición de transformación académica según las necesidades, condiciones, dinámicas y exigencias del entorno y los valores que se cultivan en su interior– y gestión para el mejoramiento académico (30).

En el diseño del currículo se adoptó un modelo de carácter abierto, desplegado y en “z”, que el estudiante inicia una vez es admitido a la Universidad con unos conocimientos básicos en comprensión lectora, matemáticas, análisis de imagen y ciencias sociales. De requerirlo, según examen clasificatorio inicial, debe nivelar matemáticas, lectoescritura y cuatro niveles de inglés. Todo estudiante cursa tres componentes: fundamentación –signaturas básicas que fundamentan el conocimiento–, disciplinar –signaturas donde se conoce y aprende el ejercicio de la profesión– y de libre elección –contextos, electivas y líneas de profundización que corresponden a por lo menos el 20% de los créditos totales–. El programa propuesto tenía una duración de 158 créditos, calculados multiplicando el número de horas de actividad académica semanal por el número de semanas de duración de la asignatura y dividiendo el resultado entre 48, a cursar entre ocho y diez matrículas (31-33). El Programa instauró el sistema de créditos que rige desde 2009, establecido en el Acuerdo 032 de 2009 del Consejo Académico –modificación del Plan de Estudios del Programa–, el cual se ratificó y especificó mediante la Resolución 025 de 2010 del Consejo de la Facultad de Medicina.

Con el nuevo modelo curricular se incrementó significativamente la posibilidad de que el estudiante consolidara su trayectoria según sus intereses de formación. El programa aumentó la oferta de 32 a 67 asignaturas. El estudiante debía cursar 47 asignaturas, de las cuales por lo menos cuatro tenían el carácter de optativo y 10 correspondían a libre elección. Las asignaturas fueron diseñadas desde los docentes expertos en cada área quienes analizaron el estado actual de la profesión con respecto a su área, definieron temáticas y enfoques y modelos pedagógicos para cada caso (30). La estructura curricular se caracterizó por visibilizar las tres trayectorias de formación: gerencia, clínica, pública y la articulación entre la formación de pregrado con la formación de posgrado.

La reforma se orientó a fortalecer la fundamentación del estudiante mediante la inclusión de asignaturas como biología, fisiología, biología molecular, microbiología, sociología, fundamentos de psicología, bioestadística, fundamentos de investigación, entre otras. De igual manera, en este proceso curricular el problema alimentario y nutricional se asumió desde los enfoques tradicionales clínico biológico y multicausal, pero también se incluyeron acepciones relacionadas con los determinantes socioculturales, demográficos, políticos, desarrollo sustentable y la perspectiva de derechos.

Debe mencionarse que el estudiante, en la fase de finalización del proceso educativo del pregrado, tenía la posibilidad de seleccionar un énfasis formativo en los tres campos principales del ejercicio profesional: nutrición pública, nutrición clínica y gerencia de administración de servicios de alimentación y nutrición, así como de cursar dos optativas de profundización en diferentes temáticas de la profesión. Tal recorrido le permitía la adquisición de conocimientos, habilidades y destrezas con cierto grado de especialización en el área de su interés para el futuro desempeño. Adicionalmente se brindó la posibilidad de cursar semestres académicos en otras universidades nacionales o internacionales y de desarrollar trabajos de grado mediante la inserción en proyectos de investigación, proyectos de extensión o cursando asignaturas de posgrado. Las características y retos de esta amplia reforma ya han sido descritas por la autora en otro lugar (29).

Cuarta modificación curricular

Desde la implementación de la reforma en el año 2009 se han desarrollado diferentes procesos de evaluación del plan de estudios por parte de docentes, estudiantes, empleadores y pares académicos expertos, en el marco del proceso de renovación de acreditación, obtenida como programa de alta calidad por un periodo de cuatro años mediante la Resolución 6801 del 18 de agosto de 2011, emitida por el Ministerio de Educación Nacional de Colombia.

En términos generales, se reconocen como elementos positivos la estructuración de un programa pertinente, innovador y flexible, el fortalecimiento de la fundamentación, la oferta de énfasis profesionales y el favorecimiento de la formación integral. Como aspectos a modificar se encuentran la necesidad de fortalecer las prácticas académicas como elemento necesario para el desarrollo de habilidades profesionales y garantizar el desarrollo de procesos académicos continuos en los diferentes escenarios, la necesidad de incrementar la planta docente adscrita al Departamento de Nutrición Humana que soporta el programa, la necesidad de propiciar la articulación efectiva entre el pregrado y el posgrado y de la dinámica académica de los estudiantes de pregrado con los procesos de investigación y extensión del Departamento (34).

En respuesta se realizaron dos modificaciones al Plan de Estudios, formalizadas por los Acuerdos 092 de 2012 y 238 de 2013 del Consejo de Facultad (35-36), donde se introdujeron cuatro prácticas académicas, con carácter obligatorio, para todos los estudiantes del programa. Este cambio se sustentó en el hecho de reconocer que los escenarios hospitalarios, comunitarios o empresariales brindaban al estudiante la posibilidad de tener la experiencia real de entrar en contacto con los problemas que atañen a un profesional en Nutrición y Dietética, los actores sociales involucrados, los factores

causales que los determinan y el reconocimiento del entorno en el que ocurren. Se comprendió que el aportar el conocimiento teórico específico no era suficiente para propiciar una apropiación del mismo.

Adicionalmente, se incluyeron un mayor número de asignaturas de énfasis profesional con carácter optativo para que fueran cursadas de manera simultánea con las prácticas académicas o con la asignatura trabajo de grado (34). Esto fue particularmente importante porque permitió que los estudiantes identificaran un interés específico de formación en campos en los que se evidenciara demanda de profesionales formados; por ejemplo, en Promoción de la salud, política pública, actividad física, educación alimentaria y nutricional, epidemiología nutricional, ciencia de alimentos, nutrición clínica, entre otros.

Con este último ajuste al programa curricular se propone un modelo curricular que privilegie el estudio de los problemas alimentarios y nutricionales de manera integral. Para ello se asume como indispensable un amplio conocimiento en aspectos de fundamentación, en especial, de los disciplinares propios de la profesionales, y una habilidad para la interacción social, el trabajo interdisciplinario y la capacidad propositiva. El ajuste determinó la organización vigente de la malla curricular (Anexo 1).

Conclusión

El análisis documental externo, sustentado en la documentación oficial consultada, y el ejercicio de exposición cronológica comparativa realizados en el presente documento han permitido obtener una panorámica general del plan de estudios del programa de Nutrición y Dietética de la Universidad Nacional de Colombia y las modificaciones surgidas como consecuencia de las reformas curriculares adelantadas desde su creación en el año de 1965. La primera reforma curricular se centró en fortalecer la formación de Nutricionistas Dietistas que desarrollaran los programas gubernamentales de alimentación y nutrición y garantizaran el cumplimiento de metas con ayuda de los organismos internacionales; la segunda reforma obedeció a la necesidad de actualizar y flexibilizar los planes de estudio a nivel de la Universidad y a incorporar nuevos modelos pedagógicos centrados en la formación integral de un estudiante crítico y capaz de actuar en diferentes contextos; la tercera se generó ante la necesidad de posicionar la Universidad como un centro de excelencia que motiva la investigación y que se armoniza con estándares internacionales. El último cambio, producto de la evaluación y ajuste inter y extrauniversitario busca fortalecer la fundamentación nutricional y la experiencia de los estudiantes a través de la ampliación

de la práctica y la profundización, teniendo como meta la integralidad del futuro profesional.

En el marco de dichas reformas, sin ser el objetivo fundamental, se han dado reflexiones de carácter académico en torno al objeto de estudio de la profesión: “la alimentación y la nutrición en el contexto”. La indagación adelantada permite concluir que la concepción del proceso de alimentación y nutrición, originalmente estudiaba eventos representados como simples, desarticulados y controlables. Esa concepción se ha complejizado. En el momento actual se reconoce la importancia de la integración del proceso en un fenómeno interdependiente, que requiere el concurso de otras ciencias y disciplinas. Este reconocimiento plantea un verdadero reto curricular por cuanto genera un rediseño permanente de las temáticas centrales y enfoques, así como la aplicación de nuevas estrategias pedagógicas, que posibiliten la apropiación y uso del conocimiento en nutrición y dietética, cambiante, creciente y debatible en escenarios interdisciplinarios.

De tal modo se hace necesario, como lo indican Crocker y cols., reflexionar con mayor detenimiento en torno al objeto de estudio de la profesión, las ciencias que la sustentan y los paradigmas que permitan interpretar y proponer soluciones a los problemas alimentarios y nutricionales (24). En el caso de la Universidad Nacional, las concepciones curriculares surgidas de las necesidades en salud pública evidenciadas en el país hace medio siglo han derivado en respuestas cíclicas de actualización y renovación, que hacen posible tener una oferta curricular actualizada y pertinente frente a las necesidades del país en los diversos campos de acción del profesional en nutrición y dietética. En el escenario de las previsible nuevas reformas será necesario tomar en consideración algunos de los aspectos previamente descritos para reducir los desaciertos y favorecer la construcción académica y la apropiación del conocimiento por los distintos estamentos influenciados por la disciplina.

Conflicto de intereses

Ninguno declarado por la autora.

Financiación

Ninguna declarada por la autora.

Agradecimientos

La autora expresa su agradecimiento al Archivo General de la Universidad Nacional de Colombia por la información brindada y el acceso a los documentos fundacionales del Programa que reposan en dicha dependencia.

Referencias

1. **Chacón O, Ruiz D.** Historia de la formación del nutricionista-dietista en Colombia. Los primeros cinco programas, 1952-1971. Tesis para optar al título de nutricionista dietista. Facultad de Medicina. Departamento de Nutrición. Bogotá D.C.: Universidad Nacional de Colombia; 2004. pp. 50-80.
2. Sociedad Latinoamericana de Nutrición (SLAN). Historia de la Nutrición en América Latina. 2003; p.143-75.
3. Asociación Colombiana de Facultades de Nutrición (ACOFANUD). Formación de recurso humano en nutrición y dietética. Bases para la formulación de políticas. Bogotá: ACOFANUD; 2004.
4. Universidad Nacional de Colombia. Consejo Superior Universitario. Acuerdo No. 7 de 1965. Bogotá: Universidad Nacional; 1965.
5. Universidad Nacional de Colombia. Carrera de Nutrición y Dietética. Propuesta curricular. Bogotá: Universidad Nacional; 1988.
6. Universidad Nacional de Colombia. Carrera de Nutrición y Dietética. Propuesta curricular. Bogotá: Universidad Nacional; 1990.
7. Universidad Nacional de Colombia. Consejo Académico. Acuerdo 13 de 1993. Bogotá: Universidad Nacional; 1993.
8. Universidad Nacional de Colombia. Consejo Académico. Acuerdo 197 de 2008. Bogotá: Universidad Nacional; 2008.
9. Universidad Nacional de Colombia. Consejo Facultad. Resolución 225 de 2009. Bogotá: Universidad Nacional; 2009.
10. **Múnera L.** Apuntes sobre la reforma académica en la Universidad Nacional. Facultad de Derecho, Ciencias Políticas y Sociales [Internet]. 2004 [citado 2013 abril 23]. Disponible en: <http://goo.gl/UzLEXx>.
11. Universidad Nacional de Colombia. Propuesta para desplegar un cambio. Vicerrectoría académica. Bogotá: Universidad Nacional; 2007.
12. **Clauso A.** Análisis documental: el análisis formal. Revista general de Información y Documentación [Internet]. 1993;3:11-9 [citado 2013 abril 15]. Disponible en: <http://goo.gl/jrHEP8>.
13. **Morán L.** Criterios para análisis comparativo de modelos y diseños educativos. Educación y Educadores. 2008;11:139-58.
14. **Bermúdez M.** Algunas reflexiones sobre el currículo en la educación. Contribuciones a las Ciencias Sociales [Internet]. 2011 [citado 2013 abril 14]. Disponible en: <http://goo.gl/P71ZjV>.
15. Ministerio de Educación Nacional - República de Colombia. Serie de lineamientos curriculares. Ciencias naturales y educación ambiental. Bogotá: Ministerio de Educación Nacional; 1998.
16. **Sarmiento P, Tovar M.** El análisis documental en el diseño curricular: Un desafío para los docentes. Colombia Médica. 2007; 38:54-63.
17. **López M, Carmona A.** La transición alimentaria y nutricional: Un reto en el siglo XXI. Anales Venezolanos de Nutrición [Internet]. 2005; 18:90-104 [citado 2013 abril 28]. Disponible en: <http://goo.gl/rEROnA>.
18. **Chacón O.** Roberto Rueda Williamson: su gesta en la enseñanza de la nutrición y la creación del instituto colombiano de bienestar familiar. Rev. Fac. Med. 2005;53:160-8.
19. **Williamson R.** Conocimientos y experiencias básicas de Nutricionistas-dietistas en los servicios integrados de salud. Boletín de la Oficina Sanitaria Panamericana. 1967;LXII:331-8.
20. Organización Panamericana de la Salud (OPS). Conferencia sobre adiestramiento de nutricionistas-dietistas de salud pública. Publicación Científica No. 153. Washington, D.C.: Oficina Sanitaria Panamericana, Oficina Regional de la Organización Mundial de la Salud; Octubre de 1967.
21. Asociación Colombiana de Facultades de Nutrición y Dietética (ACOFANUD). Formación de recurso humano en nutrición y dietética. Bases para la formulación de políticas. Medellín, Colombia: Cátedra Litografía; 2004.
22. **García A, Petan C.** Funciones del Licenciado en Nutrición y Dietética. Carrera de Nutrición y dietética. Bogotá: Facultad de Medicina, Universidad Nacional de Colombia; 1979.
23. Instituto Colombiano para el Fomento de la Educación Superior (ICFES). Acuerdo 12 de 1980. Bogotá: ICFES; 1980.
24. **Crocker R, Hunot C, Moreno L, López P, González M.** Epistemologías y paradigmas de los campos disciplinares de la nutrición y los alimentos en la formación de nutriólogos. Análisis y propuestas para el desarrollo curricular. Revista de Educación y Desarrollo. 2012;9:49-57.
25. Ministerio de Educación Nacional de Colombia. Resolución número 6669 del 30 de octubre de 2006. Bogotá: Ministerio de Educación; 2006.
26. Consejo Nacional de Acreditación. Informe final de evaluación del programa de Nutrición y Dietética de la Universidad Nacional de Colombia. Bogotá: Universidad Nacional; 2011.
27. Departamento de Nutrición Humana. Autoevaluación Programa de Nutrición y Dietética. Documento actualizado. Bogotá: Facultad De Medicina, Universidad Nacional De Colombia; 2005.
28. Área Curricular de Nutrición y Alimentación Humana, Departamento de Nutrición Humana. Informe de Autoevaluación Con fines de Renovación de la Acreditación Programa Curricular de Nutrición y Dietética. Bogotá: Facultad de Medicina, Universidad Nacional de Colombia; 2010.
29. **Pertuz-Cruz SL.** La formación de Nutricionistas Dietistas en la Universidad Nacional de Colombia en el contexto de la reforma curricular del año 2008: antecedentes, proyecciones y retos curriculares. Rev. Fac. Med. 2012;6:S75-86.
30. Universidad Nacional de Colombia. Acuerdo 033 de 2007. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia; 2007.
31. Coordinación Académica programa de Nutrición y Dietética. Proceso metodológico para el avance del proceso de reforma académica del plan de estudios de Nutrición y Dietética. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia; 2008.
32. Área Curricular de Nutrición y Alimentación Humana. Reforma al plan de Estudios de Nutrición y Dietética Documento de caracterización (Ajuste del Plan de Estudios del Programa curricular de Nutrición y Dietética al acuerdo 033 de 2007 del Consejo Superior universitario). Bogotá: Facultad de Medicina, Universidad Nacional de Colombia; 2008.

33. Área Curricular de Nutrición y Alimentación Humana. Proceso metodológico de reforma al plan de Estudios de Nutrición y Dietética. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia; 2010.
34. Área Curricular de Nutrición y Alimentación Humana. Ajuste al nuevo plan de estudios del programa de Nutrición y Dietética. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia; 2012.
35. Universidad Nacional de Colombia. Consejo de Facultad de Medicina. Acuerdo 092 de 2012. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia; 2012.
36. Universidad Nacional de Colombia. Consejo de Facultad de Medicina. Acuerdo 238 de 2013 del Consejo de Facultad. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia; 2013.

Anexo 1. Malla Curricular del Programa de Nutrición y Dietética 2013.

PLAN DE ESTUDIOS		SEDE										BOGOTÁ																	
		PROGRAMA CURRICULAR										NUTRICION																	
NIVELATORIOS																													
4	9	3	4	3	6	3	12	0	4	6	5	5	4	10	3	6	4	3	3	6	5	5							
Morfología		Bioquímica I		Química básica		Química biológica		Cátedras biológicas		Cátedras de Física		Nutrición en el niño		Cátedras biológicas		Nutrición Clínica: Alimentación infantil		Prácticas académicas		Prácticas de Nutrición Clínica Adultos		Prácticas de Nutrición Clínica Adultos							
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3						
Cátedras biológicas		Cátedras biológicas		Cátedras biológicas		Cátedras biológicas		Cátedras biológicas		Cátedras biológicas		Cátedras biológicas		Cátedras biológicas		Cátedras biológicas		Cátedras biológicas		Cátedras biológicas		Cátedras biológicas		Cátedras biológicas					
2	3	3	4	6	4	4	6	4	4	6	4	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3						
Laboratorios químicos básicos		Cátedras de Alimentos y Nutrientes		Cátedras de Alimentos y Nutrientes		Cátedras de Alimentos y Nutrientes		Cátedras de Alimentos y Nutrientes		Cátedras de Alimentos y Nutrientes		Cátedras de Alimentos y Nutrientes		Cátedras de Alimentos y Nutrientes		Cátedras de Alimentos y Nutrientes		Cátedras de Alimentos y Nutrientes		Cátedras de Alimentos y Nutrientes		Cátedras de Alimentos y Nutrientes		Cátedras de Alimentos y Nutrientes					
3	4	5	2	3	3	2	3	3	2	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3						
Introducción a la Nutrición y a la Dietética		Laboratorio de Ciencia de Alimentos I		Cátedras de Alimentos y Nutrientes		Cátedras de Alimentos y Nutrientes		Cátedras de Alimentos y Nutrientes		Cátedras de Alimentos y Nutrientes		Cátedras de Alimentos y Nutrientes		Cátedras de Alimentos y Nutrientes		Cátedras de Alimentos y Nutrientes		Cátedras de Alimentos y Nutrientes		Cátedras de Alimentos y Nutrientes		Cátedras de Alimentos y Nutrientes		Cátedras de Alimentos y Nutrientes					
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3						
Introducción a la Nutrición y a la Dietética		Laboratorio de Ciencia de Alimentos II		Cátedras de Alimentos y Nutrientes		Cátedras de Alimentos y Nutrientes		Cátedras de Alimentos y Nutrientes		Cátedras de Alimentos y Nutrientes		Cátedras de Alimentos y Nutrientes		Cátedras de Alimentos y Nutrientes		Cátedras de Alimentos y Nutrientes		Cátedras de Alimentos y Nutrientes		Cátedras de Alimentos y Nutrientes		Cátedras de Alimentos y Nutrientes		Cátedras de Alimentos y Nutrientes					
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3						
Cátedras biológicas		LIBRE ELECCION		LIBRE ELECCION		LIBRE ELECCION		LIBRE ELECCION		LIBRE ELECCION		LIBRE ELECCION		LIBRE ELECCION		LIBRE ELECCION		LIBRE ELECCION		LIBRE ELECCION		LIBRE ELECCION		LIBRE ELECCION					
15	22	23	16	16	21	16	30	17	17	20	21	21	20	32	22	26	24	18	32	14	17	30	9						
TOTAL SIN INGLÉS		TOTAL SIN INGLÉS		TOTAL SIN INGLÉS		TOTAL SIN INGLÉS		TOTAL SIN INGLÉS		TOTAL SIN INGLÉS		TOTAL SIN INGLÉS		TOTAL SIN INGLÉS		TOTAL SIN INGLÉS		TOTAL SIN INGLÉS		TOTAL SIN INGLÉS		TOTAL SIN INGLÉS		TOTAL SIN INGLÉS					
3	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4						
INGLÉS I		INGLÉS I		INGLÉS I		INGLÉS I		INGLÉS I		INGLÉS I		INGLÉS I		INGLÉS I		INGLÉS I		INGLÉS I		INGLÉS I		INGLÉS I		INGLÉS I					
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4						
TOTALS		TOTALS		TOTALS		TOTALS		TOTALS		TOTALS		TOTALS		TOTALS		TOTALS		TOTALS		TOTALS		TOTALS		TOTALS					
10	26	27	19	20	25	19	24	21	17	20	21	20	32	22	26	24	18	32	14	17	30	9							
CONVENCIONES		CONVENCIONES		CONVENCIONES		CONVENCIONES		CONVENCIONES		CONVENCIONES		CONVENCIONES		CONVENCIONES		CONVENCIONES		CONVENCIONES		CONVENCIONES		CONVENCIONES		CONVENCIONES					
ASIGNATURAS DE LOS COMPONENTES DE FUNDAMENTACIÓN Y DE FORMACIÓN DISCIPLINAR O PROFESIONAL		ASIGNATURAS DE LOS COMPONENTES DE FUNDAMENTACIÓN Y DE FORMACIÓN DISCIPLINAR O PROFESIONAL		ASIGNATURAS DE LOS COMPONENTES DE FUNDAMENTACIÓN Y DE FORMACIÓN DISCIPLINAR O PROFESIONAL		ASIGNATURAS DE LOS COMPONENTES DE FUNDAMENTACIÓN Y DE FORMACIÓN DISCIPLINAR O PROFESIONAL		ASIGNATURAS DE LOS COMPONENTES DE FUNDAMENTACIÓN Y DE FORMACIÓN DISCIPLINAR O PROFESIONAL		ASIGNATURAS DE LOS COMPONENTES DE FUNDAMENTACIÓN Y DE FORMACIÓN DISCIPLINAR O PROFESIONAL		ASIGNATURAS DE LOS COMPONENTES DE FUNDAMENTACIÓN Y DE FORMACIÓN DISCIPLINAR O PROFESIONAL		ASIGNATURAS DE LOS COMPONENTES DE FUNDAMENTACIÓN Y DE FORMACIÓN DISCIPLINAR O PROFESIONAL		ASIGNATURAS DE LOS COMPONENTES DE FUNDAMENTACIÓN Y DE FORMACIÓN DISCIPLINAR O PROFESIONAL		ASIGNATURAS DE LOS COMPONENTES DE FUNDAMENTACIÓN Y DE FORMACIÓN DISCIPLINAR O PROFESIONAL		ASIGNATURAS DE LOS COMPONENTES DE FUNDAMENTACIÓN Y DE FORMACIÓN DISCIPLINAR O PROFESIONAL		ASIGNATURAS DE LOS COMPONENTES DE FUNDAMENTACIÓN Y DE FORMACIÓN DISCIPLINAR O PROFESIONAL		ASIGNATURAS DE LOS COMPONENTES DE FUNDAMENTACIÓN Y DE FORMACIÓN DISCIPLINAR O PROFESIONAL					
Horas de actividad presencial a la semana Horas de actividad autónoma o independiente la semana Pertenencia a una agrupación Asignaturas obligatorias Asignaturas opcionales El color de esta casilla va de acuerdo al componente al que pertenece		Horas de actividad presencial a la semana Horas de actividad autónoma o independiente la semana Pertenencia a una agrupación Asignaturas obligatorias Asignaturas opcionales El color de esta casilla va de acuerdo al componente al que pertenece		Horas de actividad presencial a la semana Horas de actividad autónoma o independiente la semana Pertenencia a una agrupación Asignaturas obligatorias Asignaturas opcionales El color de esta casilla va de acuerdo al componente al que pertenece		Horas de actividad presencial a la semana Horas de actividad autónoma o independiente la semana Pertenencia a una agrupación Asignaturas obligatorias Asignaturas opcionales El color de esta casilla va de acuerdo al componente al que pertenece		Horas de actividad presencial a la semana Horas de actividad autónoma o independiente la semana Pertenencia a una agrupación Asignaturas obligatorias Asignaturas opcionales El color de esta casilla va de acuerdo al componente al que pertenece		Horas de actividad presencial a la semana Horas de actividad autónoma o independiente la semana Pertenencia a una agrupación Asignaturas obligatorias Asignaturas opcionales El color de esta casilla va de acuerdo al componente al que pertenece		Horas de actividad presencial a la semana Horas de actividad autónoma o independiente la semana Pertenencia a una agrupación Asignaturas obligatorias Asignaturas opcionales El color de esta casilla va de acuerdo al componente al que pertenece		Horas de actividad presencial a la semana Horas de actividad autónoma o independiente la semana Pertenencia a una agrupación Asignaturas obligatorias Asignaturas opcionales El color de esta casilla va de acuerdo al componente al que pertenece		Horas de actividad presencial a la semana Horas de actividad autónoma o independiente la semana Pertenencia a una agrupación Asignaturas obligatorias Asignaturas opcionales El color de esta casilla va de acuerdo al componente al que pertenece		Horas de actividad presencial a la semana Horas de actividad autónoma o independiente la semana Pertenencia a una agrupación Asignaturas obligatorias Asignaturas opcionales El color de esta casilla va de acuerdo al componente al que pertenece		Horas de actividad presencial a la semana Horas de actividad autónoma o independiente la semana Pertenencia a una agrupación Asignaturas obligatorias Asignaturas opcionales El color de esta casilla va de acuerdo al componente al que pertenece		Horas de actividad presencial a la semana Horas de actividad autónoma o independiente la semana Pertenencia a una agrupación Asignaturas obligatorias Asignaturas opcionales El color de esta casilla va de acuerdo al componente al que pertenece		Horas de actividad presencial a la semana Horas de actividad autónoma o independiente la semana Pertenencia a una agrupación Asignaturas obligatorias Asignaturas opcionales El color de esta casilla va de acuerdo al componente al que pertenece		Horas de actividad presencial a la semana Horas de actividad autónoma o independiente la semana Pertenencia a una agrupación Asignaturas obligatorias Asignaturas opcionales El color de esta casilla va de acuerdo al componente al que pertenece		Horas de actividad presencial a la semana Horas de actividad autónoma o independiente la semana Pertenencia a una agrupación Asignaturas obligatorias Asignaturas opcionales El color de esta casilla va de acuerdo al componente al que pertenece	

Tomado de: Dirección de Área Curricular en Nutrición y alimentación Humana. Malla curricular del programa de pregrado de Nutrición y Dietética. 2012. Fuente: Dirección de Área Curricular en Nutrición y alimentación Humana. Malla curricular del programa de pregrado de Nutrición y Dietética. 2014.