

**UNIVERSIDAD MARINA
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

**PLAN ESTRATEGICO GRUPO DE INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN Y
ALIMENTACIÓN HUMANA Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS**

GINHACA

1. IDENTIFICACION DEL GRUPO

1.1. ANTECEDENTES:

El Programa de Nutrición y Dietética de la Universidad Mariana con código SNIES 101682, pertenece a la Facultad Ciencias de la salud y fue aperturado en el mes de julio del año 2012, mediante Registro Calificado 4667 de 7 de mayo del mismo año, expedido por el Ministerio de Educación. En consecuencia, y guiados por una parte, por la visión de la Universidad Mariana, que enmarca "...la oferta educativa de calidad y la excelencia en el ejercicio de la docencia, la investigación y la proyección social..." y por otra por el Centro de Investigaciones y Publicaciones de nuestra Institución, bajo la dirección de la Doctora Hna. Marianita Marroquín y la Decanatura de nuestra Facultad, se viabiliza la creación del grupo de investigación con la participación de los docentes vinculados a la fecha al programa de Nutrición y Dietética.

Enmarcados en las necesidades de nuestro contexto regional, se acuerda definir el nombre del grupo desde las perspectivas de intervención en la Nutrición y Alimentación Humana, y la inclusión de la Ciencia de los Alimentos que nos

permite orientar acciones en esta área en la que nuestro departamento se muestra como una potencia agrícola.

De este modo, se construye la propuesta del Grupo de Investigación en Nutrición y Alimentación Humana y Ciencia de los Alimentos (GINAHCA) para ser presentada al Centro de Investigaciones y Publicaciones de la Institución, con el fin de obtener el aval requerido para ser inscrito en COLCIENCIAS e iniciar labores encaminadas al fomento de la investigación y el fortalecimiento de las competencias requeridas para promover el desarrollo de la capacidad crítica, reflexiva y analítica tanto de educandos como educadores del programa, con miras a generar alternativas de solución para las problemáticas enmarcadas en sus ejes temáticos, y bajo los lineamientos establecidos en el reglamento de Investigación de Nuestra Institución.

Convencidos que la investigación es la herramienta principal que nos permite transformar la realidad, el grupo de investigación GINAHCA se encuentra comprometido con el desarrollo de proyectos de carácter multidisciplinario e interinstitucional, que generen impacto científico, tecnológico y de innovación, para beneficio de la sociedad, la economía, la industria alimentaria y el medio ambiente; en este mismo sentido considera necesaria la investigación para la toma de decisiones, diseño y evaluación de políticas y programas en pro de la salud y el aprovechamiento de los recursos alimentarios disponibles.

1.2. INTEGRANTES:

Inicialmente, el grupo estará conformado por los docentes vinculados al programa de Nutrición y Dietética a la fecha, resaltando la integración posterior de los docentes que a futuro se vinculen al mismo:

- I.A.I., M.Sc. Yudy Ana Cabrera Ordoñez
- N.D., Mag. Yomaira Patricia Yépez Caicedo
- N.D., Mag. Delia Patricia Brijaldo Ariza

- N.D., Maestrando Amada Vanneza Lucero Lara
- N.D., Maestrando Nelson Enrique Conde Parada

Es necesario destacar la importancia del trabajo interdisciplinario e interinstitucional hacia donde se aunarán esfuerzos para fortalecer esta alianza con profesionales de diferentes áreas que comparten nuestros objetivos investigativos. No obstante, la participación de los educandos que voluntariamente deseen formar parte del grupo de investigación se viabiliza a través de la puesta en práctica de los lineamientos del reglamento de investigación orientados hacia este objetivo.

1.3. MISIÓN

Impulsar la investigación de calidad, con rigor científico, que propenda por la generación, difusión y aplicación de nuevos conocimientos en los campos de la nutrición, alimentación humana y la ciencia de los alimentos orientados a la intervención de problemas asociados, tanto a nivel individual como colectivo.

1.4 VISIÓN

Constituirse en el referente en materia de investigación, innovación y desarrollo, en los campos de la nutrición, alimentación humana y la ciencia de los alimentos a nivel regional, nacional e internacional.

1.5. OBJETIVOS

Transferir y aplicar los conocimientos generados a través de la investigación científico-académica en el campo de la salud, la alimentación y la nutrición humana a nivel individual y poblacional, la salud pública y comunitaria, los servicios alimentarios institucionales y comerciales y el sector agroalimentario e industrial, en beneficio de la comunidad.

1.6. PRINCIPIOS

Los principios de investigación del grupo GINAHCA son:

- Respeto por la dignidad humana, partiendo del ser humano como un Ser biopsicosocial.
- Transmisión de conocimientos adquiridos, que contribuyan al desarrollo científico, tecnológico, académico, cultural, social y económico de la región.
- Evaluación permanente de las actividades propuestas y desarrolladas dentro del ámbito de la investigación, de modo que se propicie la actualización constante.
- Reconocimiento de las jerarquías académicas y científicas.
- Internacionalización de la investigación, en concordancia con los procesos adelantados por la Institución en busca de la excelencia académica e Institucional.
- Rigor científico, contando con el análisis cualitativo sin caer en la subjetividad de los resultados y productos.

1.7. VALORES

Ética: La profesión del Nutricionista Dietista está dedicada al servicio de la humanidad, razón por la cual, debe establecerse una conducta moral hacia la sociedad como la base del respeto a los derechos humanos del individuo, su familia y su entorno.

Trabajo en Equipo: Buscamos con nuestro trabajo individual y colectivo la sinergia del equipo para lograr los mejores resultados. Como miembros de un equipo de trabajo deberá integrar conocimientos, competencias y recursos que aseguren el cumplimiento de los objetivos sociales del grupo de investigación.

Compromiso: Estamos comprometidos con el cumplimiento de los objetivos fijados, con la generación de conocimiento con calidad, el liderazgo social y de transformación de la realidad.

Respeto: Respetamos y reconocemos las percepciones individuales, aceptamos la crítica constructiva como elemento para seguir creciendo en el proceso investigativo. El Nutricionista debe respetar los valores, costumbres y creencias del individuo, sin discriminar a nadie en razón de su sexo, raza, religión, condición, ni ideologías políticas.

Creatividad e Innovación: Partimos de las necesidades de nuestra región para iniciar el proceso investigativo contribuyendo al mejoramiento de la calidad de vida de la comunidad.

Honestidad: Solo el actuar con la verdad y la justicia garantizara la correspondencia entre lo que se piensa, lo que se dice y lo que se hace en todos sus actos profesionales.

2. OBJETIVOS SOCIALES DEL GRUPO

- Abordar temáticas de interés disciplinario, orientadas a la intervención de la morbilidad asociada a los hábitos alimentarios inadecuados en la región.
- Plantear nuevos protocolos para mejorar la calidad e inocuidad de los alimentos orientados a la protección de la población consumidora.
- Diseñar programas que fomenten los estilos de vida saludables dirigidos a reducir la carga de las enfermedades crónicas en la población con factores de riesgo asociados.
- Hacer de la investigación aplicada una herramienta que contribuya a la disminución del impacto negativo de la inseguridad alimentaria en la población más vulnerable.

3. ESTADO DEL ARTE

El programa de Nutrición y dietética en Colombia está desarrollando un mayor campo de aplicación dentro de la estructura multidisciplinaria por la cual, se reconoce dentro de su actuar acciones encaminadas a brindar atención nutricional, desarrollar programas de alimentación y nutrición, administrar servicios de alimentación y nutrición, ofrecer educación alimentaria, participar en investigaciones y en comités de control y legislación de alimentos y en el mercadeo de productos y servicios relacionados con el área, logrando un mayor posicionamiento y el reconocimiento como miembro del equipo interdisciplinario en salud, educación, deporte, agricultura y en todos los campos nuevos. Esto hace posible en el profesional la constante capacitación generando actitudes científico-investigativas permitiendo así sea competente y reconocido. Es así que dentro de su actuar se hace necesaria la fundamentación teórica y metodológica de los procesos fisiológicos, psicológicos, sociales e industriales que intervienen en el aprovechamiento biológico de los alimentos por parte del ser humano durante todo su ciclo vital, es decir, los procesos relacionados con la salud, la alimentación y la nutrición de diferentes individuos y comunidades.

Teniendo en cuenta aspectos de formación, la nutrición y la dietética tiene campos de conocimiento propios que identifican los fenómenos que se producen a nivel del individuo y comprometen a la población, para ello presenta metodologías de ciencias como la biología y la matemática, bases de diferentes objetos de estudio y metodologías recuperadas de los campos científicos. La Conferencia Internacional FAO/OMS¹, sobre nutrición establece dentro de sus estrategias el papel de la educación en nutrición como un medio para la lucha contra diversos problemas de salud señalando que el Sistema Educativo debe promover acciones que tengan como meta, aumentar y diversificar los alimentos disponibles, informar y motivar a todas las personas sobre mejores prácticas alimentarias que contribuyan a elevar

¹ Basado en la Guía metodológica para la enseñanza de la alimentación y nutrición 2010.

su calidad de vida y enfatizar acciones investigativas que formulen propuestas en torno a facilitar las acciones en salud y nutrición².

4. ANÁLISIS ESTRATÉGICO

La investigación es considerada una actividad humana orientada a la obtención de nuevos conocimientos y su aplicación para la solución a problemas o interrogantes de carácter científico por lo tanto la Investigación científica es el nombre general que recibe el largo y complejo proceso en el cual los avances científicos son el resultado de la aplicación del método científico para resolver problemas o tratar de explicar determinadas observaciones.

Contexto Externo:

- Las estrategias planteadas en el documento Conpes 113³ encaminado a orientar acciones de seguridad alimentaria y nutricional.
- Tradiciones, culturas, hábitos y estilos de vida como causantes de malnutrición.
- La creación y la Innovación de los procesos en el marco de alimentación y nutrición como apoyo a la investigación relacionada con los intereses del sector público, privado y población en general.
- Calidad en la investigación humanística, científica y tecnológica, como aportante de soluciones de los diferentes sectores para mejorar el desarrollo socioeconómico y la salud de la población.

Contexto Interno:

- Apoyo en el ámbito investigativo desde las diferentes dependencias de la universidad Mariana.
- Adopción del perfil del Nutricionista-dietista generando nuevos métodos de intervención e investigación científica en temas de alimentación y salud.

² Conferencia Internacional sobre Nutrición

³ Consejo Nacional de Política Económica Social, Política nacional de seguridad alimentaria y nutricional (PSAN), República de Colombia, 2007

- Articular ideas, proyectos, e intereses con diferentes grupos científicos del país que investigan en aspectos fundamentales de la Ciencia de Nutrición y Alimentación Humana.
- Dar respuesta a las demandas de la sociedad actual, las cuales exigen el desarrollo de nuevas competencias investigativas en temas de nutrición.

5. VISIÓN DE FUTURO

El grupo de investigación GINAHCA, se establece como un equipo de trabajo académico, investigativo e innovador, que busca consolidarse dentro de la investigación en el área de la alimentación la nutrición y la ciencia de los alimentos, tanto desde el quehacer como nutricionistas como desde la tecnología en el desarrollo de productos. Por lo que se espera la capacidad de producción intelectual por parte del grupo beneficie no solo a sus integrantes sino también los procesos académicos de formación a través del tiempo, en respuesta a la necesidad de la Universidad Mariana de contar con grupos cualificados que respondan a las exigencias de la Comisión Nacional de Acreditación.

6. DEFINICIÓN DE LOS OBJETIVOS ESTRATÉGICOS Y PLANES DE ACCIÓN DEL GRUPO

6.1 LÍNEA Y AREAS TEMATICAS DE INVESTIGACIÓN Y PORTAFOLIO DE PROYECTOS

El grupo de investigación GINAHCA dirige su accionar acorde con la línea de investigación “*Alimentación, Nutrición Humana y Ciencia de los alimentos*”, enmarcada en el qué hacer del Profesional en Nutrición y Dietética, las competencias y los campos de acción establecidos por el Ministerio de Educación para su desempeño profesional, donde se articulan la promoción de la salud, la prevención de la enfermedad, el tratamiento y la rehabilitación del estado de salud del ser humano, además del aseguramiento de la calidad e inocuidad del alimento por medio de la aplicación de los principios básicos de la ciencia de los alimentos destinados al consumo humano.

6.1.1 Línea de investigación

La línea de Investigación del grupo GINAHCA “*Alimentación, Nutrición Humana y Ciencia de los Alimentos*” contempla por una parte al ser humano como sujeto de estudio, en relación con su proceso alimentario y nutricional en sus diferentes etapas fisiológicas y patológicas bajo la influencia de los factores ambientales, sociales, económicos y culturales, entre otros y por otra parte, al alimento como objeto de estudio orientado a la salud y bienestar con relación a su consumo, desde su producción, transformación y conservación de las materias primas, como aspectos fundamentales de la cadena alimentaria.

6.1.2 Áreas temáticas de investigación

De la línea de investigación planteada se derivan las temáticas definidas como sublíneas, siendo estas:

- **Nutrición en salud y enfermedad:** La importancia de su abordaje radica en la íntima relación existente entre una adecuada nutrición y la satisfacción de las necesidades específicas de las personas que varían a lo largo de las diferentes fases de su ciclo de vida, desde la concepción, a la primera infancia, la niñez, adolescencia, la edad adulta y la vejez, orientada a mantener un estado de salud adecuado. Las enfermedades crónicas son en gran medida enfermedades prevenibles, por lo que el campo de la investigación sobre los mecanismos que relacionan la dieta y la salud, contribuirán a proporcionar una base suficientemente sólida para justificar la adopción de medidas al respecto. Con los estudios que se adelanten desde esta línea, se buscará establecer la relación existente entre la ingestión de alimentos y la aparición o prevención de las patologías relacionadas con la alimentación en el contexto local, regional y nacional. La importancia de adelantar investigaciones en esta área radica en las múltiples evidencias de que las tasas de mortalidad aumentan a medida que lo hacen los grados de exceso de peso medidos en función del índice de masa corporal y que a medida que este aumenta, también lo hace la proporción de personas con una o más afecciones asociadas a su estado de salud.
- **Nutrición comunitaria:** Desde esta línea de investigación se analiza la situación alimentaria y nutricional de la población con un enfoque epidemiológico, contribuyendo al diseño y fortalecimiento de políticas públicas para la gestión de recursos y técnicas destinadas a la disminución de los riesgos de enfermedad.
- **Ciencia de los alimentos:** La investigación en Ciencia de los Alimentos es prioritaria en la sociedad actual puesto que tiene como principal objetivo la producción de alimentos seguros y de calidad, con miras a preservar la salud de los consumidores.

6.2 SERVICIOS CIENTÍFICOS Y TECNOLÓGICOS DEL GRUPO DE INVESTIGACIÓN GINHACA

El grupo de investigación GINHACA apoyado en sus laboratorios, se encuentra en capacidad para ofertar servicios en:

- Desarrollo de programas de promoción de estilos de vida saludable adecuados al estado fisiológico.
- Valoración y análisis antropométrico para la determinación de la composición corporal
- Construcción de perfiles de consumo alimentario de la población.
- Análisis microbiológicos y parasitológicos de alimentos.
- Diseño e implementación de procesos y sistemas de calidad en la industria alimentaria.
- Formulación, estandarización y desarrollo de productos.
- Análisis sensorial de alimentos.
- Brindar asistencia técnica y consultoría especializada a instituciones de salud y del sector productivo de la región.
- Transferencia de conocimientos a través de la formación de recursos humanos.
- Realizar seminarios, talleres, conferencias, diplomados para socializar los avances en nutrición y alimentación resultados de investigaciones.

6.3. FINANCIACIÓN:

Los recursos financieros requeridos para la ejecución de los proyectos de investigación aprobados por el Consejo de Facultad y el Centro de Investigaciones y Publicaciones, son aportados por la Universidad Mariana previa planeación presupuestal proyectada desde el Programa. Sin embargo, se contempla también la gestión en la cofinanciación de otras fuentes externas que en algún momento puede apoyar las investigaciones del grupo.

6.4. TALENTO HUMANO

- Profesionales de las áreas básicas (químicos, biólogos, microbiólogos) y áreas específicas (especialistas en epidemiología, salud pública, ciencia de los alimentos, bioquímica, etc.), vinculados a la docencia en los programas de la Universidad Mariana.
- Profesionales vinculados como docente de la Institución con formación en educación virtual.
- Profesionales del Centro de Investigaciones y Publicaciones de la Universidad Mariana.
- Profesionales no vinculados a los programas académicos de la Universidad que desarrollen investigación a fines con las líneas y objetivos propuestos en el grupo GINAHCA.

6.5. RECURSOS TECNOLÓGICOS E INFRAESTRUCTURA

- Laboratorios de técnica dietética, biotecnología, química, biología, antropometría y simulación, todos dotados de acuerdo a las necesidades.
- Biblioteca física y virtual.
- Salas de informática.
- Bases de datos.
- Internet.

7. MONITOREO Y EVALUACIÓN DEL PLAN

Funciones de liderazgo y suplencia:

- Velar por el cumplimiento de los objetivos sociales del grupo de investigación.
- Informar y atender las convocatorias de COLCIENCIAS y otras instituciones externas.
- Acompañar y coordinar los procesos investigativos realizados dentro del grupo de investigación.
- Gestionar vínculos para la investigación interdisciplinaria e interinstitucional.

8. PORTAFOLIO DE SERVICIOS

- Investigaciones en alimentación y nutrición en el ciclo vital humano y en condiciones especiales.
- Eventos académicos, capacitaciones y talleres en temas a fines a la línea de investigación, dirigidas a la formación y cualificación docente y estudiantil y demás profesionales de la salud.
- Asistencia técnica a instituciones de salud, educación, sector industrial, asociaciones deportivas, sector público, Municipios, en planes, programas, proyectos y desarrollo de productos.
- Valoración y análisis antropométrico del Estado Nutricional en individuos y colectividades.
- Caracterización antropométrica de individuos en las diferentes disciplinas deportivas y estados fisiológicos.
- Análisis de contenido de nutrientes en los productos alimentarios y preparaciones.
- Estandarización de preparaciones alimentarias para los diferentes grupos etáreos y estados fisiológicos.

- Asistencia técnica en el diseño y administración de servicios de alimentación institucionales y comerciales.
- Diseño y evaluación de planes, programas y proyectos en salud pública.

9. POSIBLES INVESTIGACIONES

LINEA DE INVESTIGACION	SUBLINEAS DE INVESTIGACION	EJES TEMATICOS	PROYECTOS DE INVESTIGACION
ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN HUMANA Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS	NUTRICIÓN A TRAVÉS DEL CICLO VITAL	<ul style="list-style-type: none"> Promoción de estilos de vida saludable adecuados al estado fisiológico. Prevención de la enfermedad. 	Determinación del estado nutricional por medio de parámetros antropométricos de la población estudiantil de la facultad Ciencias de la salud de la Universidad Mariana
	NUTRICIÓN EN CONDICIONES ESPECIALES	<ul style="list-style-type: none"> Dietoterapia en el adulto y anciano Dietoterapia en la infancia y la adolescencia Soporte Nutricional Especial 	Obtención de agentes antioxidantes de la cadena frutícola para la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles.
	NUTRICIÓN, DEPORTE Y SALUD	<ul style="list-style-type: none"> Adaptación a deportistas en condición de discapacidad. Nutrición deportiva. Técnicas de identificación del estado nutricional, físico y capacidad ventilatoria. Determinación de biomarcadores y estado nutricional relacionados con estados patológicos en el deportista. Composición corporal en el deportista 	Determinación de la eficacia de la suplementación con fosfatidilcolina en deportistas de medio fondo.
	NUTRICIÓN COMUNITARIA	<ul style="list-style-type: none"> Seguridad Alimentaria y Nutricional Perfiles epidemiológicos nutricionales Atención nutricional a la población con capacidades especiales Diseño de programas de orientación alimentaria en diferentes grupos poblacionales. 	Construcción y validación de instrumentos para valoración de ingesta de alimentos
	CIENCIA DE LOS ALIMENTOS	<ul style="list-style-type: none"> Métodos de conservación de alimentos Y Ánalisis microbiológicos y parasitológicos de alimentos. 	Desarrollo de chocolate semidulce de mesa fortificado con fibra y omega 3 y 6. Estandarización de la técnica de medición de sal por medio de densitometría en preparaciones de consumo habitual.

		<ul style="list-style-type: none"> • Diseño e implementación de procesos y sistemas de calidad en la industria alimentaria. • Formulación, estandarización y desarrollo de productos. • Gestión, gerencia y emprendimiento en el área de alimentos • Análisis nutricional, bromatológico, fisicoquímico y sensorial de alimentos. 	Obtención de polvo instantáneo con agentes antioxidantes por deshidratación por aspersión a partir de chontaduro (<i>Bactris gasipaes</i>)
--	--	---	--