



COMITÉ CENTRAL DE POSGRADO RESOLUCIÓN NÚMERO 1645

17 de abril de 2018

Por la cual se modifica el artículo 6 de la Resolución del Comité Central de Posgrado 1603 del 23 de febrero de 2018 que autorizó la convocatoria a la cohorte 6 de la Maestría en Ciencias de la Alimentación y Nutrición Humana, adscrita a la Escuela de Nutrición y Dietética.

El Comité Central de Posgrado de la Universidad de Antioquia, en uso de las facultades conferidas en el Acuerdo Académico 0244 del 5 de marzo de 2003 y

CONSIDERANDO:

1. Que el Consejo Académico delegó en el Comité Central de Posgrado la aprobación de apertura de cohortes y la fijación de los criterios de admisión para los programas de Especialización, Maestría y Doctorado, a partir de la tercera cohorte.
2. Que mediante Resolución 1603 del 23 de febrero de 2018, el Comité Central de Posgrado autorizó la convocatoria a la cohorte 6 de la Maestría en Ciencias de la Alimentación y Nutrición Humana adscrita a la Escuela de Nutrición y Dietética, estableciendo un cupo mínimo de ocho (8) estudiantes y máximo de veintiuno (21).
3. Que el Consejo de Escuela en su sesión del 15 de marzo de 2018, acta 469, recomienda al Comité Central de Posgrado la corrección en la denominación de la línea de investigación del grupo de Socio antropología de la alimentación, línea: Alimentación, nutrición y salud en el trabajo por línea: Alimentos, cultura alimentaria y salud y la corrección en la denominación del grupo de Nutrición Normal por Grupo Gestión de la alimentación y nutrición a colectividades.
4. Que el Consejo de Escuela en su sesión del 6 de abril, acta 470, recomienda al Comité Central de Posgrados el aumento del cupo máximo para la Maestría en Ciencias de la Alimentación y Nutrición Humana cohorte 6, de veintiuno (21) a veintisiete (27).
5. Que este Comité, en su sesión 717 del 17 de abril de 2018, después del estudio pertinente, acoge esta recomendación.



Dirección de Posgrado

RESUELVE:

Artículo Único. Modificar el artículo 6 de la Resolución del Comité Central de Posgrado 1603 del 23 de febrero de 2018, así

Establecer el cupo mínimo en 8 estudiantes y el máximo en 27. El cupo mínimo no incluye estudiantes con exención, los cupos se distribuirán en la siguiente forma por líneas, temas o proyectos de investigación:

Grupo de Investigación	Cupo	Línea de Investigación	Tema específico
Alimentación y nutrición humana	9	Evaluación de consumo de alimentos.	
		Evaluación del Estado Nutricional	Efecto de la suplementación de DHA/EPA sobre los indicadores bioquímicos de un grupo de mujeres gestantes
		Nutrición clínica	Microbiota intestinal en paciente crítico
		Nutrición clínica	Ácidos grasos de cadena corta en paciente crítico.
		Nutrición Clínica	Embarazo adolescente. Macrosomía al nacer
		Micronutrientes	Relación entre Vitamina D y perfil metabólico en un grupo de adultos jóvenes
		Micronutrientes	Doblecarga de malnutrición
		Lactamos	Lactancia materna
		Micronutrientes	Alimentos fuente de sodio en Colombia
Socio-antropología de la Alimentación	7	A). Alimentación, sociedad y cultura B). Alimentos, cultura alimentaria y salud	Relación entre la fuerza de presión por dinamometría y la práctica de actividad física en estudiantes de Nutrición y Dietética de México y Colombia
		Alimentos, cultura alimentaria y salud	Efectos de un proceso de deshidratación en algunas verduras autóctonas de Antioquia



Dirección de Posgrado

Grupo de Investigación	Cupo	Línea de Investigación	Tema específico
		Alimentos, cultura alimentaria y salud	Efecto del consumo de lácteos en la composición corporal y en el IMC de estudiantes de Nutrición y Dietética de México y Colombia
		Alimentación, sociedad y cultura	Escala de seguridad alimentaria y estado nutricional por antropometría en estudiantes de Nutrición y Dietética de México y Colombia.
		Alimentación, sociedad y cultura	Trastornos de la conducta alimentaria
		Sociedad, alimentación y Cultura	Representaciones sociales que tienen los cuidadores significativos de niños de la Fundación Carla Cristina sobre hábitos saludables
		Sociedad, alimentación y Cultura	Prácticas alimentarias en hogares de las diferentes regiones de Antioquia, relacionadas con la obtención de los alimentos, preparación y comensalismo
Gestión de alimentación y nutrición a colectividades	2	Alimentación, Nutrición y Salud en el Trabajo	Condiciones de alimentación laboral en población antioqueña
		Acompañamiento a la gestión de servicios de alimentación y nutrición a colectividades	Gestión del conocimiento y recurso humano en servicios de alimentación hospitalarios
Unidad de análisis de políticas públicas alimentarias y nutricionales	3	Línea de evaluación y análisis de políticas públicas alimentarias y nutricionales	Análisis de políticas públicas alimentarias y nutricionales. Políticas públicas alimentarias y nutricionales
			Análisis de la política alimentaria y nutricional
Determinantes Sociales y Económicos de la	2	Determinantes Sociales y Económicos de la Situación de Salud y Nutrición	Políticas Públicas Alimentarias y Nutricionales



Dirección de Posgrado

Grupo de Investigación	Cupo	Línea de Investigación	Tema específico
Salud y la Nutrición		Malnutrición y Enfermedades crónicas no transmisibles asociadas a la Alimentación	Determinantes sociodemográficos del consumo de alimentos ultraprocesados en Colombia
Impacto de los componentes alimentarios en la salud-ICAS	1	Alimentos funcionales	Química de alimentos, Lípidos dietéticos, inmovilización de enzimas.*
GIIESEN	1	Pedagogía y didácticas de la Información, Comunicación y Educación para la Salud, Alimentación y Nutrición - ICESAN-	Prevención de la obesidad en escolares para la prevención del cáncer de colon. Componente educativo.**
Grupo en Ciencias Agrarias - GRICA	1	Agroindustria	Estandarización del proceso de elaboración semi-industrial y caracterización fisicoquímica de Ghee (mantequilla clarificada) producido a partir de mantequilla de vaca y de búfala
Medio Ambiente y Sociedad - Facultad de Ciencias Sociales y Humanas	1	Antropología de la alimentación y nutrición	Antropometría e Imagen 3D Forma y Estructura del cuerpo en 3D en relación a hábitos alimentarios y actividad física. ***

*Proyecto: *Incorporación enzimática de ácidos grasos de cadena media (M) en aceites de interés dietético para la obtención de nuevos lípidos estructurados*. Se requiere disponibilidad para realizar pasantía en el exterior mínima de 6 meses.

**Este cupo deberá ser tomado por un profesor del área de la salud perteneciente a la U del Quindío, U de Santander o U del Tolima.

*** Aspirante con título de pregrado en Antropología o Ciencias de la salud.

PARÁGRAFO. El otorgamiento de exenciones que se puedan conceder a quienes cumplan los requisitos establecidos por el Acuerdo Superior 438 de 2016 se realizará siempre y cuando se cumpla con el mínimo exigido con pago de matrícula plena.

CARLOS MARIO PEREZ RENGIFO
Presidente encargado en funciones de Director

EDILIA MORALES OSORIO
Secretaria AD HOC