



**UNIVERSIDAD
DE ANTIOQUIA**

Escuela de Nutrición y Dietética

Guía de inscripción para Programas de Posgrado

Términos de la convocatoria:

Resolución Central de Posgrados 1603 de 2018 y 1645 del 17 de abril de 2018

Por la cual se autoriza la convocatoria de la VI cohorte de la **Maestría en Ciencias de la Alimentación y Nutrición Humana**

1. INTRODUCCIÓN

La **Escuela de Nutrición y Dietética** de la Universidad de Antioquia, informa que, hasta el 30 de mayo de 2018, estarán abiertas las inscripciones para el siguiente programa:

Programa	No. Cohorte	Cupos	Duración	Inversión/ semestre	Registro SNIES
Maestría en Ciencias de la Alimentación y Nutrición Humana	VI	Mínimo 8 Máximo 27	4 Semestres*	8 SMMLV**	53532

* Viernes de las 16:00 a las 20:00 horas; sábados de las 07:00 a las 13:00 horas

**SMMLV – Salarios Mínimos Mensuales Legales Vigentes.

2. PRESENTACIÓN DEL PROGRAMA

La Escuela de Nutrición y Dietética presenta esta nueva cohorte de la Maestría en Ciencias de la Alimentación y Nutrición Humana, la cual presenta un rediseño que atiende las evaluaciones realizadas a través de las autoevaluaciones donde participa el personal docente, administrativo y estudiantes de las anteriores cohortes, además de dar respuesta a las problemáticas de salud de la población en lo relacionado con alimentación y nutrición humana.

El programa tiene como ejes centrales la construcción del conocimiento mediante la investigación de los problemas relacionados con la alimentación y nutrición de los individuos y poblaciones, con el fin de, aportar en el desarrollo de la ciencia y la tecnología e intervenir en los programas y políticas de salud, educación y nutrición.

La orientación en la formación del magister en Ciencias de la Alimentación y Nutrición Humana, le apuesta a la formación de investigadores de alto nivel académico, con competencias en docencia universitaria, que fortalezca sus conocimientos y capacidades para:

- Consolidar su contribución social a la solución de problemáticas alimentarias y nutricionales de la región en diversos grupos poblacionales, en parte por la vinculación de sus egresados a la formación de profesionales en el área de nutrición y dietética.

- Gestionar programas y proyectos de alimentación y nutrición en diversas instituciones públicas y privadas, donde puede aportar desde la investigación y su perfil profesional a la creación, desarrollo, fortalecimiento y gestión de intervenciones alimentarias y nutricionales que permitan superar dichas problemáticas.

3. PROPÓSITOS DEL PROGRAMA

La Maestría en Ciencias de la Alimentación y Nutrición Humana fue creada en el año 2007, con el propósito de formar magísteres con capacidad de generar, transferir y aplicar conocimientos relacionados con la alimentación y nutrición humana, para contribuir a mejorar la calidad de vida de los individuos y de los colectivos humanos, bajo una perspectiva interdisciplinaria, con el fin de dar respuesta a las demandas del medio, a las de la industria de alimentos y su relación con la salud humana, desde cuatro áreas de énfasis como son:

- ✓ Nutrición Pública (60103)
- ✓ Nutrición Terapéutica (60105)
- ✓ Nutrición Normal (60107)
- ✓ Alimentos (60127)

Con el desarrollo de esta maestría, la Escuela de Nutrición y Dietética le apuesta con este posgrado, a la formación de investigadores de alto nivel científico académico, capaces de desenvolverse en grupos académicos y de investigación, poseedores de competencias teóricas y tecnológicas avanzadas y con la capacidad de divulgar resultados de investigación a la comunidad científica y a la comunidad en general. Así mismo, que sean magísteres capaces de formular, ejecutar y evaluar políticas, planes, programas y proyectos en alimentación y nutrición, dirigidos a los colectivos humanos, con una base científica amplia y sólida del conocimiento de la alimentación y nutrición humana, que contribuyan a resolver los principales problemas relacionados con este campo del conocimiento.

4. PERFIL DEL EGRESADO

Los profesionales egresados de la Maestría en Ciencias de la Alimentación y Nutrición Humana, podrán liderar proyectos de investigación en instituciones públicas o privadas y de educación superior que tengan como objetivo generar conocimiento científico relacionado con la alimentación y nutrición humana, participando de manera activa en grupos interdisciplinarios.

Este egresado tendrá las competencias para realizar análisis crítico de la literatura científica y para generarla según su especialidad, así mismo, se espera que aplique y participe en nuevos desarrollos científicos y tecnológicos a la solución de problemas alimentarios y nutricionales en diferentes contextos y poblaciones, de manera que

también sea capaz, de interactuar con pares académicos nacionales e internacionales al mismo nivel.

5. PLAN DE ESTUDIO

Versión cuatro del plan de estudios en modalidad investigativa, para el énfasis en Nutrición Normal Código 60107 y Nutrición Terapéutica Código 60105

PRIMER SEMESTRE

Código	Nombre del Curso	Tipo	Créditos	Horas				PRE	CO
				HP	HNP	Total	HS		
8007903	Métodos de Investigación I	T	4	48	144	192	3	No	
8007920	Métodos de Investigación II	TP	6	72	216	288	6	No	8007903
8007913	Estado Nutricional	T	4	48	144	192	3	No	
8007916	Proyecto de Investigación I	T	4	48	144	192	3	No	
Subtotal			18	216	648	864	15		

SEGUNDO SEMESTRE

Código	Nombre del Curso	Tipo	Créditos	Horas				PRE	CO
				HP	HNP	Total	HS		
8007901	Fundamentos de Nutrición Humana	T	4	48	144	192	3	8007903 8007920	
	Electiva I	T	4	48	144	192	3		
8007908	Métodos de Investigación III	TP	4	48	144	192	3	8007920 8007903	
8007917	Proyecto de Investigación II	T	4	48	144	192	3	8007916	
Subtotal			16	192	576	768	12		

TERCER SEMESTRE

Código	Nombre del Curso	Tipo	Créditos	Horas				PRE	CO
				HP	HNP	Total	HS		
	Electiva II	T	4	48	144	192	3		
8007921	Proyecto de Investigación III	T	5	60	192	240	6	8007917	
Subtotal			9	108	324	432	9		

CUARTO SEMESTRE

Código	Nombre del Curso	Tipo	Créditos	Horas				PRE	CO
				HP	HNP	Total	HS		
8007922	Proyecto de Investigación IV	T	6	72	216	288	6	8007921	
8007923	Escritura Científica	T	3	36	108	144	3		
8007999	Trabajo de Investigación	0	0	0	0	0	0		8007922
Subtotal			9	108	324	432	9		
TOTAL CRÉDITOS			52	624	1872	2496			

Versión tres del plan de estudios en modalidad investigativa, para el énfasis en Alimentos Código 60127.

PRIMER SEMESTRE

Código	Nombre del Curso	Tipo	Créditos	Horas				PRE	CO
				HP	HNP	Total	HS		
8007903	Métodos de Investigación I	T	4	48	144	192	3	No	
8007920	Métodos de Investigación II	TP	6	72	216	288	6	No	8007903
8007913	Estado Nutricional	T	4	48	144	192	3	No	
8007916	Proyecto de Investigación I	T	4	48	144	192	3	No	
Subtotal			18	216	648	864	15		

SEGUNDO SEMESTRE

Código	Nombre del Curso	Tipo	Créditos	Horas				PRE	CO
				HP	HNP	Total	HS		
8007914	Alimentos	T	4	48	144	192	3	8007903 8007920	
	Electiva I	T	4	48	144	192	3		
8007908	Métodos de Investigación III	TP	4	48	144	192	3	8007920 8007903	
8007917	Proyecto de Investigación II	T	4	48	144	192	3	8007916	
Subtotal			16	192	576	768	12		

TERCER SEMESTRE

Código	Nombre del Curso	Tipo	Créditos	Horas				PRE	CO
				HP	HNP	Total	HS		
	Electiva II	T	4	48	144	192	3		
8007921	Proyecto de Investigación III	T	5	60	192	240	6	8007917	
Subtotal			9	108	324	432	9		

CUARTO SEMESTRE

Código	Nombre del Curso	Tipo	Créditos	Horas				PRE	CO
				HP	HNP	Total	HS		
8007922	Proyecto de Investigación IV	T	6	72	216	288	6	8007921	
8007923	Escritura Científica	T	3	36	108	144	3		
8007999	Trabajo de Investigación	0	0	0	0	0	0		8007922
Subtotal			9	108	324	432	9		
TOTAL CRÉDITOS			52	624	1872	2496			

HP: Horas presenciales por semestre

HNP: Horas no presenciales por semestre (trabajo independiente)

Total: Total de horas del semestre (HP+HNP)

HS: Horas semanales.

**Versión cuatro del plan de estudios en modalidad investigativa, para el énfasis en Nutrición pública
Código 60103.**

PRIMER SEMESTRE

Código	Nombre del Curso	Tipo	Créditos	Horas				PRE	CO
				HP	HNP	Total	HS		
8007903	Métodos de Investigación I	T	4	48	144	192	3	No	
8007920	Métodos de Investigación II	TP	6	72	216	288	6	No	8007903
8007913	Estado Nutricional	T	4	48	144	192	3	No	
8007916	Proyecto de Investigación I	T	4	48	144	192	3	No	
Subtotal			18	216	648	864	15		

SEGUNDO SEMESTRE

Código	Nombre del Curso	Tipo	Créditos	Horas				PRE	CO
				HP	HNP	Total	HS		
8007902	Determinantes Sociales y Económicos de la Situación Nutricional	T	4	48	144	192	3	8007903 8007920	
	Electiva I	T	4	48	144	192	3		
8007908	Métodos de Investigación III	TP	4	48	144	192	3	8007920 8007903	
8007917	Proyecto de Investigación II	T	4	48	144	192	3	8007916	
Subtotal			16	192	576	768	12		

TERCER SEMESTRE

Código	Nombre del Curso	Tipo	Créditos	Horas				PRE	CO
				HP	HNP	Total	HS		
	Electiva II	T	4	48	144	192	3		
8007921	Proyecto de Investigación III	T	5	60	192	240	6	8007917	
Subtotal			9	108	324	432	9		

CUARTO SEMESTRE

Código	Nombre del Curso	Tipo	Créditos	Horas				PRE	CO
				HP	HNP	Total	HS		
8007922	Proyecto de Investigación IV	T	6	72	216	288	6	8007921	
8007923	Escritura Científica	T	3	36	108	144	3		
8007999	Trabajo de Investigación	0	0	0	0	0	0		8007922
Subtotal			9	108	324	432	9		
TOTAL CRÉDITOS			52	624	1872	2496			

Los contenidos de los cursos Electivos, serán discutidos y aprobados por el comité de posgrado para cada una de las cohortes, teniendo en cuenta: a) La oferta de cursos existente en el momento, b) las posibilidades financieras del programa y c) las necesidades y preferencias específicas de los estudiantes.

6. REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN.

- Realizar el pago de derechos de inscripción por valor de \$202.900, y diligenciar el formulario de inscripción a través del medio definido por la Universidad, atendiendo el instructivo publicado para tal fin en el portal universitario en <http://bit.ly/2i4EcGo>
- Presentar fotocopia del documento de identidad. Solo se aceptan como documentos válidos la cédula de ciudadanía colombiana o de extranjería para residentes en Colombia. Para aspirantes extranjeros se aceptará como documento de identidad el pasaporte, pero en caso de ser admitidos, deberán tramitar y luego presentar ante la Universidad su visa de estudiante. Consultar el enlace de la cancillería para precisar el tipo de visa de acuerdo al país de origen y las actividades a realizar: http://www.cancilleria.gov.co/tramites_servicios/visas/clases
- Acreditar título profesional de un programa universitario en las profesiones: en Nutrición y Dietética, Enfermería, Medicina, Microbiología, Biología, Química Farmacéutica, Ingeniería de Alimentos, profesionales en Ciencia y Tecnología de Alimentos, profesionales en Química, profesionales de Ciencias de la Salud, Ciencias de los Alimentos, Ciencias Sociales (Antropología, Sociología, Trabajo Social, Psicología), Economía y Bioingeniería; expedido por una entidad de educación superior oficialmente reconocida, con una duración igual o superior a ocho (8) semestres académicos. Para títulos obtenidos en el extranjero, se deberá acreditar la respectiva convalidación del mismo o el título debidamente apostillado por autoridad

competente en el país de origen (consulado, cancillería). Para títulos obtenidos en países no pertenecientes al convenio de la Haya se permite firma del título por el consulado o ministerio respectivo.

- d. Acreditar experiencia profesional o investigativa, incluyendo el servicio social obligatorio cuando sea el caso.
- e. Presentar la hoja de vida y los documentos de respaldo: títulos de pregrado y títulos de posgrado (si los tuviere). Calificaciones obtenidas en pregrado y posgrado. Certificación de la experiencia laboral. Certificación de cursos de educación continua, investigaciones y publicaciones.

7. CRITERIOS DE ADMISIÓN

- a. Presentar una propuesta de investigación relacionada con los grupos, líneas y temas de investigación ofertados. Esta propuesta será presentada por escrito y se sustentará ante jurados; debe tener una extensión máxima de 4.000 palabras. Letra: Arial 12. Márgenes: Normales. Espaciado 1,5. Valor: 50%

✓ **Criterios de evaluación de la propuesta de investigación.**

- **Evaluación documento escrito 30%:**
 - Identificación del tema, identificación del problema y justificación de la propuesta. Valor máximo 10 puntos
 - Objetivos: Valor máximo 5 puntos.
 - Marco referencial (cinco referencias bibliográficas como mínimo) Valor 5 máximo puntos
 - Coherencia interna y claridad. Valor máximo 10 puntos.
- **Evaluación oral 20%:**
 - Coherencia, capacidad comunicativa y uso de ayudas audiovisuales en la presentación oral de la propuesta: Valor máximo 20 puntos. El tiempo de presentación será de 20 minutos

PARÁGRAFO 1: La propuesta de investigación debe precisar claramente el Grupo de Investigación de la Escuela de Nutrición y Dietética al que aspira. Si su propuesta está enmarcada en un Grupo de Investigación diferente a los de la Escuela de Nutrición y Dietética, deberá adjuntar comunicación del mismo, del profesor o de la institución, que asume el compromiso de acompañar al estudiante durante el desarrollo del trabajo de investigación.

Los aspirantes que tienen su proyecto anidado en un macro proyecto, deben mostrar claramente en su propuesta cuál es el aporte específico, al proyecto del cual proviene.

b. Análisis de la hoja de vida del aspirante. Valor: 50%

Se evaluarán los siguientes aspectos:

- Participación en actividades de investigación: proyectos de investigación, semilleros y programa jóvenes investigadores, auxiliares y monitorias en investigación (en los últimos cinco años). 10 puntos.
- Producción académica: publicaciones. Premios o reconocimientos y participación en eventos académicos con ponencia oral o tipo poster, debidamente certificada (en los últimos cinco años). 10 puntos.
- Rendimiento Académico: promedio crédito pregrado y posgrado. 10 puntos.
- Años de experiencia laboral certificada, diferente a la relacionada con actividades del punto uno. 15 puntos.
- Asistencia certificada, a cursos de investigación o de educación continuada (en los últimos tres años). 5 puntos.

PARÁGRAFO 2: Es responsabilidad del aspirante presentar al momento de la inscripción, todos los documentos de respaldo para soportar su hoja de vida.

PARÁGRAFO 3: Aquellos aspectos de la hoja de vida que no estén soportados con los respectivos documentos de respaldo, recibirán una calificación de cero (0) puntos.

PARÁGRAFO 4: El Consejo de la Escuela de Nutrición y Dietética mediante Acuerdo 068 del 8 de abril de 2016, establece que el aspirante admitido a la Maestría en Ciencias de la Alimentación y la Nutrición Humana debe certificar competencia lectora en lengua extranjera como requisito de grado, la competencia puede presentarse en cualquiera de las siguientes lenguas: inglés, francés, alemán, italiano o portugués, de conformidad con el Acuerdo Académico 493 del 3 de diciembre de 2015.

Para los aspirantes extranjeros, quienes el español no sea su lengua materna, el requisito de idioma extranjero se regirá por lo dispuesto en el Acuerdo Académico 493 del 3 de diciembre de 2015.

Se establece en **sesenta por ciento (60%)** como el punto de corte para la admisión a este programa. Ingresarán al programa los aspirantes que hayan obtenido los puntajes más altos en estricto orden descendente. En caso de empate, la selección se hará basada en el derecho de preferencia que beneficia a quien presente su certificado electoral correspondiente a las elecciones inmediatamente anteriores, conforme lo dispone la Ley 403 de 1997, por la cual se establecen estímulos para los sufragantes. En caso de persistir el empate, el criterio que definirá quién ingresa será el más alto resultado obtenido en la evaluación de la propuesta de investigación.

Los aspirantes residentes en el exterior, se acogen a los mismos criterios de admisión. Para este caso deben enviar por correo certificado o en su defecto al correo electrónico posgradosnyd@udea.edu.co los respectivos documentos. En este último caso es mandatorio la copia del recibido por parte de la oficina de Posgrados.

Nota: La propuesta será presentada por escrito, sin marcar al interior, entregada en sobre cerrado y marcado con el nombre completo del aspirante en la Coordinación de Posgrados de la Escuela de Nutrición y Dietética en medio físico hasta el 30 de mayo de 2018, de las 08:00 hasta las 16:00 horas en la Escuela de Nutrición y Dietética Ciudadela Robledo de la Universidad de Antioquia, carrera 75 No. 65-87 bloque 44 oficina 102. El envío de documentos en medio magnético solo aplica para casos excepcionales y con la autorización del coordinador de programa, y se sustentará ante jurados.

GRUPOS DE INVESTIGACIÓN

Los grupos de investigación y profesores que ofrecen cupos en sus proyectos para la cohorte son:

Grupo de Investigación	Cupo	Línea de Investigación	Tema específico	Profesor
Alimentación y Nutrición Humana	9	Evaluación de Consumo de Alimentos		Luz Mariela Manjarrés Correa luz.manjarres@udea.edu.co, luzmanjarresc@gmail.com
		Evaluación del Estado Nutricional	Efecto de la suplementación de DHA/EPA sobre los indicadores bioquímicos de un grupo de mujeres gestantes	Luz Mariela Manjarrés Correa luz.manjarres@udea.edu.co, luzmanjarresc@gmail.com
		Nutrición Clínica	Microbiota intestinal en paciente crítico	Gloria María Agudelo Ochoa gloria.agudelo@udea.edu.co
		Nutrición Clínica	Ácidos grasos de cadena corta en paciente crítico.	Nubia Amparo Giraldo Giraldo nubia.giraldo@udea.edu.co
		Micronutrientes	Relación entre Vitamina D y perfil metabólico en un grupo de adultos jóvenes	Nubia Amparo Giraldo Giraldo nubia.giraldo@udea.edu.co
		Nutrición Clínica	Embarazo adolescente. Macrosomía al nacer	Sandra Lucía Restrepo Mesa sandra.restrepo@udea.edu.co
		Micronutrientes	Doblecarga de malnutrición	Diego Gaitán Charry diego.gaitan@udea.edu.co
		Micronutrientes	Alimentos fuente de sodio en Colombia	Diego Gaitán Charry diego.gaitan@udea.edu.co
		Lactamos	Lactancia materna	Beatriz Parra Sosa beatriz.parra@udea.edu.co
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	Argenis Giraldo García argenis.giraldo@udea.edu.co

Grupo de Investigación	Cupo	Línea de Investigación	Tema específico	Profesor
		Alimentos, Cultura Alimentaria y Salud	Efectos de un proceso de deshidratación en algunas verduras autóctonas de Antioquia	Beatriz Estella López Marín beatriz.lopez@udea.edu.co
		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	Beatriz Estella López Marín beatriz.lopez@udea.edu.co
		Alimentación, Sociedad y Cultura	Escala de seguridad alimentaria y estado nutricional por antropometría en estudiantes de Nutrición y Dietética de México y Colombia.	Gloria Cecilia Deossa Restrepo gloria.deossa@udea.edu.co Escuela de Nutrición y Dietética
		Alimentación, Sociedad y Cultura	Trastornos de la conducta alimentaria	Gloria Cecilia Deossa Restrepo gloria.deossa@udea.edu.co
		Sociedad, Alimentación y Cultura	Representaciones sociales que tienen los cuidadores significativos de niños de la Fundación Carla Cristina sobre sobre hábitos saludables	Luz Marina Arboleda Montoya marina.arboleda@udea.edu.co Escuela de Nutrición y Dietética
		Sociedad, Alimentación y Cultura	Prácticas alimentarias en hogares de las diferentes regiones de Antioquia, relacionadas con la obtención de los alimentos, preparación y comensalismo	Luz Marina Arboleda Montoya marina.arboleda@udea.edu.co Escuela de Nutrición y Dietética
Gestión de Alimentación y nutrición a colectividades	2	Alimentación, Nutrición y Salud en el Trabajo	Condiciones de alimentación laboral en población antioqueña	Diana María Orozco Soto diana.orozco@udea.edu.co Escuela de Nutrición y Dietética

Grupo de Investigación	Cupo	Línea de Investigación	Tema específico	Profesor
		Acompañamiento a la gestión de servicios de alimentación y nutrición a colectividades	Gestión del conocimiento y recurso humano en servicios de alimentación hospitalarios	Diana María Orozco Soto diana.orozco@udea.edu.co Escuela de Nutrición y Dietética
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 (1 cupo)	Eliana María Pérez Tamayo eliana.perez@udea.edu.co Escuela de Nutrición y Dietética
			Políticas públicas alimentarias y nutricionales (1 cupo)	
Determinantes Sociales y Económicos de la Salud y la Nutrición	2	Determinantes Sociales y Económicos de la Situación de Salud y Nutrición	Políticas Públicas Alimentarias y Nutricionales	Luz Stella Álvarez Castaño luz.alvarez@udea.edu.co Escuela de Nutrición y Dietética
		Malnutrición y Enfermedades Crónicas no Transmisibles Asociadas a la Alimentación	Determinantes sociodemográficos del consumo de alimentos ultraprocesados en Colombia	Laura Inés González Zapata laura.gonzalez@udea.edu.co Escuela de Nutrición y Dietética
Impacto de los Componentes Alimentarios en la Salud - ICAS	1	Alimentos Funcionales	Química de alimentos, lípidos dietéticos, inmovilización de enzimas.*	Julián Paúl Martínez Galán julian.martinez@udea.edu.co Escuela de Nutrición y Dietética
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.**	Teresita Álzate Yepes teresa.alzate@udea.edu.co, teresita.alzate@gmail.com Escuela de Nutrición y Dietética

Grupo de Investigación	Cupo	Línea de Investigación	Tema específico	Profesor
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***	Carolina Peña Serna carolina.pena@udea.edu.co Facultad de Ciencias Agrarias
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. ****	Javier Rosique Gracias javier.rosiqueg@udea.edu.co Facultad de Ciencias Sociales y Humana

*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.

***La participación del estudiante está relacionada con los siguientes aspectos: Evaluar los atributos sensoriales de la mantequilla clarificada y de acuerdo con el perfil de ácidos grasos presentes en la mantequilla, definir sus posibles efectos positivos y negativos en la salud y la nutrición humana.

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

Notas:

1. Si finalizado el tiempo de la convocatoria no se llenare el cupo mínimo establecido de admitidos, se realizará un segundo llamado, que sin variar las condiciones consignadas en **la(s) Resolución(es) descrita(s) en la primera convocatoria**, se destinará a completar los cupos inicialmente ofrecidos.
2. Se pueden hacer nuevos llamados, de inscripción, para los casos en que, habiéndose llenado el cupo mínimo exigido en la cohorte de un programa, queden aún cupos disponibles.

CALENDARIO 2018

ACTIVIDAD	FECHA
Pago derechos de inscripción	Hasta el 30 de mayo de 2018
Inscripción vía web	Hasta el 1 de junio de 2018
Recepción de documentación	Hasta el 1 de junio de 2018 en medio físico en la Ciudadela Universitaria Robledo Cra 75 No. 65-87 Bloque 44 Oficina 102
Sustentación de la propuesta de investigación	Entre el 5 y el 15 de junio de 2018
Entrega de resultados a oficina de admisiones	25 de junio de 2018
Resolución de admisiones	6 de julio de 2018
Generación de liquidación de matrícula	A partir del 9 de julio de 2018
Matrícula en línea	26 y 27 de julio de 2018
Inicio de actividades académicas	3 de agosto de 2018

INFORMES:

Escuela de Nutrición y Dietética - Universidad de Antioquia
www.udea.edu.co

Coordinadora de Posgrados

Sol Flórez Gil

E-mail: posgradosnyd@udea.edu.co

Carrera 75 No. 65 – 87 Bloque 44 Teléfonos: (57-4) 219 9218 – 219 92 25
Medellín-Colombia