TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: SANDRA MILENA ZULUAGA ACUÑA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/06/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 30/06/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2781838 - ELABORACION DE ALIMENTOS SALUDABLES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: FOMENTAR EN EL USUARIO HÁBITOS DE VIDA SALUDABLE BASADOS EN PRINCIPIOS GENERALES DE AUTO CUIDADO, RELACIONADOS CON MECÁNICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCER LOS ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACÉUTICOS, EL PRINCIPIO DE LOS PRODUCTOS Y SUS CUALIDADES BENEFICIOSAS PARA LA SALUD DE ACUERDO AL MARCO LEGISLATIVO QUE LOS RIGE.

DETERMINAR LOS COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS ELEMENTOS FUNDAMENTALES PARA LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES.

IDENTIFICAR LA IMPORTANCIA DE LA ACTIVIDAD FÍSICA Y LOS COMPONENTES BIOACTIVOS TENIENDO EN CUENTA LOS ASPECTOS PARA LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES CRÓNICAS.

PROPONER ALTERNATIVAS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE MEDIANTE LA IDENTIFICACIÓN DE LOS COMPONENTES Y EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y VERDURAS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2761630 - FACTURACION DE LOS SERVICIOS EN SALUD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Registrar información de acuerdo con normativa y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. RECONOCER SOPORTES REQUERIDOS PARA PROCESOS DE FACTURACIÓN DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE SALUD SEGÚN TIPO DE USUARIO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

2. CLASIFICAR LA INFORMACIÓN PROCESOS DE FACTURACIÓN DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE SALUD SEGÚN TIPO DE CONTRATACIÓN Y NORMA VIGENTE

3. REALIZAR LOS REGISTROS DE LAS FACTURAS DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE SALUD SEGÚN APLICATIVO DISPONIBLE Y NORMA VIGENTE

4. VERIFICAR LAS FACTURAS DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE SALUD TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO TÉCNICO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 4,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2781839 - ELABORACION DE ALIMENTOS SALUDABLES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: FOMENTAR EN EL USUARIO HÁBITOS DE VIDA SALUDABLE BASADOS EN PRINCIPIOS GENERALES DE AUTO CUIDADO, RELACIONADOS CON MECÁNICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCER LOS ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACÉUTICOS, EL PRINCIPIO DE LOS PRODUCTOS Y SUS CUALIDADES BENEFICIOSAS PARA LA SALUD DE ACUERDO AL MARCO LEGISLATIVO QUE LOS RIGE.

DETERMINAR LOS COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS ELEMENTOS FUNDAMENTALES PARA LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES.

IDENTIFICAR LA IMPORTANCIA DE LA ACTIVIDAD FÍSICA Y LOS COMPONENTES BIOACTIVOS TENIENDO EN CUENTA LOS ASPECTOS PARA LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES CRÓNICAS.

PROPONER ALTERNATIVAS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE MEDIANTE LA IDENTIFICACIÓN DE LOS COMPONENTES Y EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y VERDURAS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 84,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: SANDRA MILENA ZULUAGA ACUÑA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL