TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: VIVIANA ANDREA PARRA PALOMINO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS

FECHA INICIAL: 01/09/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3081299 - ATENCION PRIMARIA BASICA EN SITUACIONES DE RIESGO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PLANEAR LA COOPERACIÓN Y AYUDA HUMANITARIA SEGÚN NECESIDADES, INCIDENTES Y PROTOCOLOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LOS PROTOCOLOS NACIONALES E INTERNACIONALES ADAPTADOS POR LA ORGANIZACIÓN POR LA EMPRESA DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y LEGISLACIÓN

CLASIFICAR ORGANIZACIÓN DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN DE ACUERDO A LA ZONA DONDE SE ENCUENTRE

DIFERENCIAR ACTORES EN LOS INCIDENTES DE ACUERDO A ROL QUE DESEMPEÑAN

IDENTIFICAR ORGANIZACIONES DE AYUDA HUMANITARIA DE ACUERDO A INCIDENTE PRESENTADO

RECONOCER LAS CARACTERÍSTICAS DE UN PLAN DE EMERGENCIAS DE ACUERDO A NORMATIVIDAD VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3081496 - ATENCION PRIMARIA BASICA EN SITUACIONES DE RIESGO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PLANEAR LA COOPERACIÓN Y AYUDA HUMANITARIA SEGÚN NECESIDADES, INCIDENTES Y PROTOCOLOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LOS PROTOCOLOS NACIONALES E INTERNACIONALES ADAPTADOS POR LA ORGANIZACIÓN POR LA EMPRESA DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y LEGISLACIÓN

CLASIFICAR ORGANIZACIÓN DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN DE ACUERDO A LA ZONA DONDE SE ENCUENTRE

DIFERENCIAR ACTORES EN LOS INCIDENTES DE ACUERDO A ROL QUE DESEMPEÑAN

IDENTIFICAR ORGANIZACIONES DE AYUDA HUMANITARIA DE ACUERDO A INCIDENTE PRESENTADO

RECONOCER LAS CARACTERÍSTICAS DE UN PLAN DE EMERGENCIAS DE ACUERDO A NORMATIVIDAD VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3069716 - ATENCION PRIMARIA BASICA EN SITUACIONES DE RIESGO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PLANEAR LA COOPERACIÓN Y AYUDA HUMANITARIA SEGÚN NECESIDADES, INCIDENTES Y PROTOCOLOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LOS PROTOCOLOS NACIONALES E INTERNACIONALES ADAPTADOS POR LA ORGANIZACIÓN POR LA EMPRESA DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y LEGISLACIÓN

CLASIFICAR ORGANIZACIÓN DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN DE ACUERDO A LA ZONA DONDE SE ENCUENTRE

DIFERENCIAR ACTORES EN LOS INCIDENTES DE ACUERDO A ROL QUE DESEMPEÑAN

IDENTIFICAR ORGANIZACIONES DE AYUDA HUMANITARIA DE ACUERDO A INCIDENTE PRESENTADO

RECONOCER LAS CARACTERÍSTICAS DE UN PLAN DE EMERGENCIAS DE ACUERDO A NORMATIVIDAD VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3069642 - ATENCION PRIMARIA BASICA EN SITUACIONES DE RIESGO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PLANEAR LA COOPERACIÓN Y AYUDA HUMANITARIA SEGÚN NECESIDADES, INCIDENTES Y PROTOCOLOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LOS PROTOCOLOS NACIONALES E INTERNACIONALES ADAPTADOS POR LA ORGANIZACIÓN POR LA EMPRESA DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y LEGISLACIÓN

CLASIFICAR ORGANIZACIÓN DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN DE ACUERDO A LA ZONA DONDE SE ENCUENTRE

DIFERENCIAR ACTORES EN LOS INCIDENTES DE ACUERDO A ROL QUE DESEMPEÑAN

IDENTIFICAR ORGANIZACIONES DE AYUDA HUMANITARIA DE ACUERDO A INCIDENTE PRESENTADO

RECONOCER LAS CARACTERÍSTICAS DE UN PLAN DE EMERGENCIAS DE ACUERDO A NORMATIVIDAD VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3085816 - HABITOS SALUDABLES A PARTIR DE LA ALIMENTACION Y LA ACTIVIDAD FISICA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER DESDE LA INDIVIDUALIDAD PSICOSOMATICA PRACTICAS DE VIDA SALUDABLE SEGÚN PRESCRIPCIÓN DEL PROFESIONAL EN EL SISTEMA MA Y TAC

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER MECANISMOS DE PREVENCIÓN, DE ACUERDO CON LAS CAUSAS DE LAS ENFERMEDADES NO TRANSMISIBLES.

IMPLEMENTAR TÉCNICAS SEGURAS EN LA MANIPULACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS, SEGÚN LA CALIDAD SENSORIAL Y NUTRICIONAL DE LAS MATERIAS PRIMAS.

MANEJAR UNA DIETA SALUDABLE, DE ACUERDO CON LOS PRINCIPIOS BÁSICOS DE NUTRICIÓN.

RECONOCER LOS COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS, TENIENDO EN CUENTA LA FUNCIÓN QUE DESEMPEÑAN EN EL DESARROLLO DEL SER HUMANO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3085819 - HABITOS SALUDABLES A PARTIR DE LA ALIMENTACION Y LA ACTIVIDAD FISICA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER DESDE LA INDIVIDUALIDAD PSICOSOMATICA PRACTICAS DE VIDA SALUDABLE SEGÚN PRESCRIPCIÓN DEL PROFESIONAL EN EL SISTEMA MA Y TAC

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER MECANISMOS DE PREVENCIÓN, DE ACUERDO CON LAS CAUSAS DE LAS ENFERMEDADES NO TRANSMISIBLES.

IMPLEMENTAR TÉCNICAS SEGURAS EN LA MANIPULACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS, SEGÚN LA CALIDAD SENSORIAL Y NUTRICIONAL DE LAS MATERIAS PRIMAS.

MANEJAR UNA DIETA SALUDABLE, DE ACUERDO CON LOS PRINCIPIOS BÁSICOS DE NUTRICIÓN.

RECONOCER LOS COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS, TENIENDO EN CUENTA LA FUNCIÓN QUE DESEMPEÑAN EN EL DESARROLLO DEL SER HUMANO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3085818 - HABITOS SALUDABLES A PARTIR DE LA ALIMENTACION Y LA ACTIVIDAD FISICA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER DESDE LA INDIVIDUALIDAD PSICOSOMATICA PRACTICAS DE VIDA SALUDABLE SEGÚN PRESCRIPCIÓN DEL PROFESIONAL EN EL SISTEMA MA Y TAC

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER MECANISMOS DE PREVENCIÓN, DE ACUERDO CON LAS CAUSAS DE LAS ENFERMEDADES NO TRANSMISIBLES.

IMPLEMENTAR TÉCNICAS SEGURAS EN LA MANIPULACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS, SEGÚN LA CALIDAD SENSORIAL Y NUTRICIONAL DE LAS MATERIAS PRIMAS.

MANEJAR UNA DIETA SALUDABLE, DE ACUERDO CON LOS PRINCIPIOS BÁSICOS DE NUTRICIÓN.

RECONOCER LOS COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS, TENIENDO EN CUENTA LA FUNCIÓN QUE DESEMPEÑAN EN EL DESARROLLO DEL SER HUMANO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3090700 - ATENCION PRIMARIA BASICA EN SITUACIONES DE RIESGO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PLANEAR LA COOPERACIÓN Y AYUDA HUMANITARIA SEGÚN NECESIDADES, INCIDENTES Y PROTOCOLOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LOS PROTOCOLOS NACIONALES E INTERNACIONALES ADAPTADOS POR LA ORGANIZACIÓN POR LA EMPRESA DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y LEGISLACIÓN

CLASIFICAR ORGANIZACIÓN DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN DE ACUERDO A LA ZONA DONDE SE ENCUENTRE

DIFERENCIAR ACTORES EN LOS INCIDENTES DE ACUERDO A ROL QUE DESEMPEÑAN

IDENTIFICAR ORGANIZACIONES DE AYUDA HUMANITARIA DE ACUERDO A INCIDENTE PRESENTADO

RECONOCER LAS CARACTERÍSTICAS DE UN PLAN DE EMERGENCIAS DE ACUERDO A NORMATIVIDAD VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 26,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3085817 - HABITOS SALUDABLES A PARTIR DE LA ALIMENTACION Y LA ACTIVIDAD FISICA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER DESDE LA INDIVIDUALIDAD PSICOSOMATICA PRACTICAS DE VIDA SALUDABLE SEGÚN PRESCRIPCIÓN DEL PROFESIONAL EN EL SISTEMA MA Y TAC

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER MECANISMOS DE PREVENCIÓN, DE ACUERDO CON LAS CAUSAS DE LAS ENFERMEDADES NO TRANSMISIBLES.

IMPLEMENTAR TÉCNICAS SEGURAS EN LA MANIPULACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS, SEGÚN LA CALIDAD SENSORIAL Y NUTRICIONAL DE LAS MATERIAS PRIMAS.

MANEJAR UNA DIETA SALUDABLE, DE ACUERDO CON LOS PRINCIPIOS BÁSICOS DE NUTRICIÓN.

RECONOCER LOS COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS, TENIENDO EN CUENTA LA FUNCIÓN QUE DESEMPEÑAN EN EL DESARROLLO DEL SER HUMANO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 242,00

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: VIVIANA ANDREA PARRA PALOMINO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS