

 <p>Modelo de Mejora Continua</p>	<p>LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS DE SALUD</p>
<p>DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA</p>	
<p>CÓDIGO:</p>	<p>DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA</p>
<p>31320003</p>	<p>HABITOS SALUDABLES A PARTIR DE LA ALIMENTACION Y LA ACTIVIDAD FISICA.</p>
<p>VERSIÓN: 1</p>	<p>SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR</p>
<p>Vigencia del Programa</p>	<p>Fecha inicio Programa: 04/04/2016 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente</p>
<p>DURACIÓN MÁXIMA</p>	<p>40 horas</p>
<p>JUSTIFICACIÓN:</p>	<p>La alimentación es fundamental para un estilo de vida saludable, además es necesario tener en cuenta el lugar donde se realizan los alimentos, la forma de prepararlos y la manera de disfrutarlos.</p> <p>Cuando se habla de hábitos alimentarios se hace referencia a las costumbres de alimentación adquiridas durante las primeras etapas de vida, las cuales adecuadas o no, a veces se mantienen a través del tiempo. Los hábitos alimentarios de cada persona están sujetos a la dieta que consume y a factores culturales, psicológicos, religiosos y económicos, haciendo que exista una diversidad de dietas, las cuales varían dependiendo de aspectos como el sexo, la edad, el país de origen y el estado fisiológico.</p> <p>Por otro lado la tecnología y su influencia en la sociedad actual han generado una disminución en las actividades físicas de las personas, aumentando el sedentarismo, lo cual sumado a la falta de tiempo para una buena preparación y consumo de los alimentos, derivan en enfermedades no transmisibles, las cuales cobran millones de vidas en el mundo; de ahí que este programa de formación cuenta con las bases necesarias sobre compontes nutricionales de los alimentos, importancia de una dieta equilibrada, entornos saludables y actividad física.</p>
<p>REQUISITOS DE INGRESO:</p>	<p>Se requiere que el aprendiz AVA tenga dominio de elementos básicos en el manejo de herramientas informáticas y de comunicación como: correo electrónico, chats, procesadores de texto, software para presentaciones, navegadores de internet y otros sistemas y herramientas tecnológicas necesarias para la formación virtual.</p>
<p>ESTRATEGIA METODOLÓGICA:</p>	<p>Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos o el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en la utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas en ambientes virtuales de aprendizaje, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el quehacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento:</p> <p>El instructor - Tutor. El entorno. Las TIC. El trabajo colaborativo.</p>



Modelo de
Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
CLIENTE
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS DE SALUD

COMPETENCIA

CÓDIGO:

DENOMINACIÓN

230101213

PROMOVER DESDE LA INDIVIDUALIDAD PSICOSOMATICA PRACTICAS DE VIDA SALUDABLE SEGÚN PRESCRIPCIÓN DEL PROFESIONAL EN EL SISTEMA MA Y TAC CORRESPONDIENTE.

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA

DENOMINACIÓN

Recomendar hábitos alimentarios según prescripción del profesional y sistema médico alternativo tratante.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN

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.

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.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

CONCEPTOS BÁSICOS DE NUTRICIÓN.
CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN SU PROCEDENCIA.
COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (CARBOHIDRATOS, PROTEÍNAS, LÍPIDOS, VITAMINAS Y MINERALES).
FIBRA DIETARIA.
NUTRIENTES PRESENTES EN LOS PRINCIPALES GRUPOS DE ALIMENTOS.
ALIMENTACIÓN SALUDABLE (VARIACIÓN DE LA DIETA Y EQUILIBRIO).
DIETA EQUILIBRADA Y SUS CINCO ASPECTOS BÁSICOS: CALORÍAS Y NUTRIENTES SUFICIENTES, AGUA, FIBRA DIETARIA Y EQUILIBRIO DE LOS COMPONENTES.
DIETA MODERADA.
IMPORTANCIA DEL AGUA EN LA DIETA.
LA PIRÁMIDE ALIMENTARIA.
VALOR ENERGÉTICO DE LOS ALIMENTOS.
NECESIDADES ENERGÉTICAS DEL SER HUMANO.
GASTO CALÓRICO EN REPOSO Y TOTAL.
ENFERMEDADES NO TRANSMISIBLES.
ENFERMEDADES CAUSADAS POR UNA MALA ALIMENTACIÓN (OBESIDAD, DIABETES Y CÁNCER).
PROMOCIÓN DE ENTORNOS SALUDABLES.
ACTIVIDAD FÍSICA.
NIVELES DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS DIFERENTES GRUPOS.



Modelo de
Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
CLIENTE
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS DE SALUD

PERCEPCIÓN SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS.
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS SALUDABLES.
PARÁMETROS A VERIFICAR EN LA COMPRA DE UN ALIMENTO.
RECOMENDACIONES PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.
PRECAUCIONES EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
PREPARACIONES SALUDABLES A BASE DE MAÍZ Y YUCA.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

DESCRIBIR LOS COMPONENTES Y LA CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS.
COMPRENDER LA FUNCIÓN DE LAS ENZIMAS EN EL ORGANISMO DE LOS SERES HUMANOS Y LAS CÉLULAS COMO UNIDAD DE FUNCIONAMIENTO.
IDENTIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE.
DETERMINAR LOS ASPECTOS QUE DEBE CUMPLIR UNA DIETA EQUILIBRADA.
COMPRENDER LA IMPORTANCIA DEL AGUA EN LA DIETA.
ENTENDER EL VALOR ENERGÉTICO DE LOS ALIMENTOS Y LAS NECESIDADES ENERGÉTICAS DEL SER HUMANO.
DETECTAR LOS HÁBITOS DE RIESGO DE SALUD DEL INDIVIDUO DE ACUERDO CON ASPECTOS DE ACTIVIDAD FÍSICA Y NUTRICIÓN SALUDABLE.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CLASIFICA LOS ALIMENTOS, TENIENDO EN CUENTA LOS APORTES QUE PRESTA AL ORGANISMO.
COMPRENDE LA IMPORTANCIA DE LOS NUTRIENTES EN LA ALIMENTACIÓN, DE ACUERDO CON LA FUNCIÓN QUE DESEMPEÑAN EN EL CUERPO HUMANO.
IDENTIFICA LAS CARENCIAS NUTRICIONALES DE UN ALIMENTO, SEGÚN SU VALOR Y GASTO ENERGÉTICO.
DEFINE UNA DIETA BALANCEADA, DE ACUERDO CON LOS PRINCIPIOS BÁSICOS DE LA NUTRICIÓN.
RECONOCE LAS CAUSAS DE LAS ENFERMEDADES NO TRANSMISIBLES, TENIENDO EN CUENTA LOS FACTORES DE RIESGO EXISTENTES.
IMPLEMENTA ACTIVIDADES DE DIFERENTES TIPOS CON EL FIN DE PREVENIR ENFERMEDADES CAUSADAS POR MALOS HÁBITOS.
DETECTA LOS HÁBITOS DE RIESGO DE LA SALUD, DE ACUERDO CON ASPECTOS DE ACTIVIDAD FÍSICA Y NUTRICIÓN SALUDABLE.
DETERMINA LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE UN ALIMENTO, SEGÚN EL TIPO DE PRODUCTO ELABORADO.
VERIFICA LOS PARÁMETROS DE CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA, ATENDIENDO A LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL ALIMENTO.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	PROFESIONAL DE LA SALUD, INGENIERO AGROINDUSTRIAL, TÉCNICO - TECNÓLOGO AGROINDUSTRIAL, TÉCNICO - TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y ÁREAS AFINES.
Competencias mínimas	<p>TÉCNICAS Y/O ESPECÍFICAS:</p> <p>EXPERIENCIA EN ASPECTOS DE NUTRICIÓN Y DIETAS REQUERIDAS. IDENTIFICACIÓN DE COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS Y SU INCIDENCIA EN EL ORGANISMO.</p> <p>PEDAGÓGICAS:</p>

 Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS DE SALUD
	<p>EVALUAR EL PROCESO DE FORMACIÓN DE LOS APRENDICES. CONCERTAR LOS PLANES DE MEJORAMIENTO, EVALUACIÓN, FORMACIÓN Y SEGUIMIENTO DE LOS APRENDICES. PLANEAR Y ORIENTAR PROCESOS DE FORMACIÓN. PARTICIPAR EN LOS PROCESOS DE ADMINISTRACIÓN DE LA FORMACIÓN.</p> <p>ACTITUDINALES:</p> <p>DEMOSTRAR RESPONSABILIDAD EN EL DESEMPEÑO DE SUS FUNCIONES. MANEJAR LAS RELACIONES INTERPERSONALES CON BASE EN EL RESPETO MUTUO Y LA TOLERANCIA. TRABAJAR EN EQUIPO. DEMOSTRAR COMPORTAMIENTO ÉTICO EN EL PROCESO FORMATIVO. DEMOSTRAR COMPROMISO Y RESPONSABILIDAD EN LA APLICACIÓN DE LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR LA INSTITUCIÓN. POSEER SENTIDO DE PERTENENCIA POR LA INSTITUCIÓN. SER RESPONSABLE Y PUNTUAL.</p>
Experiencia laboral y/o especialización	SEIS MESES COMO INSTRUCTOR VIRTUAL. SEIS MESES EN EL ÁREA TÉCNICA. SEIS MESES EN EL ÁREA PEDAGÓGICA.

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	OLGA CONSTANZA BERMUDEZ	COORDINADORA GRUPO ADMINISTRACIÓN EDUCATIVA	CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA DEL MAGDALENA. REGIONAL MAGDALENA	20/01/2010
Responsable del diseño	JUAN BAUTISTA LONDOÑO PINEDA	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO AGROINDUSTRIAL. REGIONAL QUINDÍO	16/09/2015
Responsable del diseño	FRANCIA ELENA ARANGO MONSALVE	APROBAR ANALISIS	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	22/12/2015
Responsable del diseño	ANGELA VIVIANA PAEZ	ELABORACIÓN DISEÑO CURRICULAR	CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO. REGIONAL QUINDÍO	23/12/2015



Modelo de
Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
CLIENTE
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS DE SALUD

Responsable del diseño	FRANCIA ELENA ARANGO MONSALVE	ACTIVAR PROGRAMA	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	04/04/2016
Aprobación	FRANCIA ELENA ARANGO		DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	23/12/2015