DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
33130130	NUTRICION Y ALIMENTACION EN EL DESARROLLO HUMANO
VERSIÓN: 2	SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 28/06/2014 Fecha Fin Programa: 06/12/2011 El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	El cuerpo humano requiere de diversos aportes nutricionales que le permitan llevar a cabo funciones biológicas básicas para el desarrollo y mantenimiento del organismo. En este sentido es importante garantizar el suministro de carbohidratos, glúcidos, lípidos, vitaminas y minerales, con el fin de facilitar los nutrientes necesarios que ayuden a prevenir enfermedades y aporten al mejoramiento de la salud y la calidad de vida de las personas. Este programa de formación le brindará al aprendiz los conocimientos necesarios acerca de los temas relacionados con el gasto energético del organismo, las calorías, la composición del cuerpo humano, el metabolismo, la digestión y su relación con enfermedades que son producto de una mala alimentación. Por último se tratarán temas asociados a los hábitos alimenticios, las dietas y su impacto en la vida de las personas según su etapa de desarrollo.
REQUISITOS DE INGRESO:	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.
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	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: El instructor - Tutor El entorno Las TIC El trabajo colaborativo

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
230101099	FOMENTAR EN EL USUARIO HÁBITOS DE VIDA SALUDABLE BASADOS EN PRINCIPIOS GENERALES DE AUTO CUIDADO, RELACIONADOS CON MECÁNICA CORPORAL, NUTRICIÓN Y SALUD MENTAL.

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Motivar la actividad física y hábitos alimentarios, de acuerdo con principios de vida saludable.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
DIFERENCIAR LAS ENFERMEDADES CAUSADAS POR LA MALA NUTRICIÓN TENIENDO EN CUENTA LOS HÁBITOS ALIMENTICIOS Y ESTILO DE VIDA.
RECONOCER LOS COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS SEGÚN EL TIPO DE APORTE NUTRICIONAL QUE LE PROPORCIONA AL SER HUMANO.
ESTABLECER EL TIPO DE ALIMENTACIÓN PARA CADA ETAPA DE LA VIDA DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES DEL SER HUMANO.
IDENTIFICAR LA COMPOSICIÓN DEL CUERPO Y EL VALOR ENERGÉTICO DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA EL DESARROLLO DEL SER HUMANO.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

NUTRICIÓN Y COMPOSICIÓN DEL CUERPO.
COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS Y SU FUNCIONALIDAD.
CLASIFICACIÓN Y COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS: CARBOHIDRATOS, PROTEÍNAS, LÍPIDOS, VITAMINAS Y MINERALES.
NATURALEZA DE LAS ENZIMAS.
PROCESOS FISIOLÓGICOS: METABOLISMO, DIGESTIÓN Y ABSORCIÓN.
NECESIDADES ENERGÉTICAS DEL SER HUMANO.
VALOR ENERGÉTICO TOTAL (VET).
GASTO ENERGÉTICO EN REPOSO (GER).
ENFERMEDADES POR LA MALA NUTRICIÓN: OBESIDAD, DIABETES, CÁNCER, ENTRE OTRAS.
ACTIVIDAD FÍSICA.
CONDUCTAS ALIMENTARIAS Y RIESGO PARA LA SALUD.
ALIMENTACIÓN SEGÚN LA EDAD DE LA POBLACIÓN.
PIRÁMIDE DE LOS ALIMENTOS.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

DESCRIBIR LOS COMPONENTES Y CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
IDENTIFICAR LOS ALIMENTOS QUE CONTRIBUYEN CON UNA VIDA SALUDABLE.
COMPRENDER LA FUNCIÓN DE LAS ENZIMAS EN EL ORGANISMO DE LOS SERES HUMANOS Y LAS CÉLULAS COMO UNIDAD DE FUNCIONAMIENTO.
ANALIZAR EL METABOLISMO Y ABSORCIÓN DE NUTRIENTES EN LOS SERES HUMANOS.

COMUNICAR HÁBITOS BÁSICOS DE NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA.
DETECTAR RIESGOS EN LA SALUD POR MALOS HÁBITOS EN LA ALIMENTACIÓN Y LA ACTIVIDAD FÍSICA.
CONOCER LAS DIFERENTES NECESIDADES NUTRICIONALES DE CADA GRUPO DE EDAD.
COMPRENDER EL VALOR ENERGÉTICO DE LOS ALIMENTOS Y LAS NECESIDADES ENERGÉTICAS DEL SER HUMANO.
ANALIZAR LA COMPOSICIÓN DEL CUERPO Y LAS CÉLULAS COMO UNIDADES DE FUNCIONAMIENTO.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CLASIFICA LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA EL GRUPO NUTRICIONAL AL QUE PERTENECEN.
IDENTIFICA LOS COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS SEGÚN SU APORTE NUTRICIONAL.
DETERMINA LOS TIPOS DE GASTO CALÓRICO DE ACUERDO CON EL TIPO DE ACTIVIDAD FÍSICA.
ESTABLECE EL VALOR CALÓRICO DE LOS ALIMENTOS SEGÚN SU APORTE ENERGÉTICO.
IDENTIFICA PROBLEMAS DE SALUD TENIENDO EN CUENTA EL TIPO DE ALIMENTACIÓN.
ESTABLECE CONDICIONES DE ALIMENTACIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA SEGÚN EL TIPO DE ENFERMEDAD DETECTADA.
DETERMINA PAUTAS DIETARIAS TENIENDO EN CUENTA EL CONSUMO IDEAL DE CALORÍAS.
IDENTIFICA CAMBIOS EN EL DESARROLLO DEL SER HUMANO DE ACUERDO CON SUS NECESIDADES NUTRICIONALES.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	MÉDICO GENERAL, NUTRICIONISTA, LICENCIADO EN EDUCACIÓN FÍSICA Y SALUD Y LICENCIADO EN EDUCACIÓN FÍSICA Y DEPORTE.
Competencias mínimas	COMPETENCIAS TÉCNICAS Y/O ESPECÍFICAS: MANEJO DE ASPECTOS DE NUTRICIÓN Y DIETAS REQUERIDAS. IDENTIFICACIÓN DE LOS COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS Y SU INCIDENCIA EN EL ORGANISMO. PEDAGÓGICAS: 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. ACTITUDINALES: 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 LA REALIZACIÓN DEL CONTROL CALIDAD. DEMOSTRAR COMPROMISO Y RESPONSABILIDAD EN LA APLICACIÓN DE LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL, ESTABLECIDAS POR LA INSTITUCIÓN. POSEER SENTIDO DE PERTENENCIA POR LA INSTITUCIÓN. SER RESPONSABLE Y PUNTUAL.

Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS DE SALUD
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	ROLANDO ALEM GOMEZ	INSTRUCTOR VIRTUAL	CENTRO AGROINDUSTRIAL. REGIONAL QUINDÍO	10/11/2011
Responsable del diseño	JUAN BAUTISTA LONDOÑO	LIDER EN EL PROCESO DE REDSEÑO DE	CENTRO AGROINDUSTRIAL. REGIONAL QUINDÍO	10/11/2011
Responsable del diseño	JORGE MARIO PARDO CASTRO	ACTIVAR PROGRAMA	CENTRO AGROINDUSTRIAL. REGIONAL QUINDÍO	11/11/2011
Responsable del diseño	LIZBETH SANABRIA ACUÑA	INACTIVAR PROGRAMA	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	06/12/2011
Responsable del diseño	OLGA MILENA GAMEZ SOCH	APROBAR ANALISIS	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	26/02/2013
Responsable del diseño	OLGA MILENA GAMEZ SOCH	ACTIVAR PROGRAMA	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	26/02/2013
Responsable del diseño	FRANCISCO LUIS BEDOYA	ACTIVO: Solicitud de Activación de 719 programas Dir. Gral.	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	09/07/2013

Responsable del diseño	FRANCISCO LUIS BEDOYA	reversar ACTIVO: Solicitud de Activación de 719 programas Dir. Gral.	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	09/07/2013
Responsable del diseño	ANGELA VIVIANA PAEZ	EXPERTA TEMÁTICA - ACTUALIZACIÓN DISEÑO CURRICULAR	CENTRO AGROINDUSTRIAL. REGIONAL QUINDÍO	30/05/2014
Responsable del diseño	OLGA MILENA GAMEZ SOCH	APROBAR ANALISIS	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	30/05/2014
Responsable del diseño	OLGA MILENA GAMEZ SOCH	ACTIVAR PROGRAMA	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	28/06/2014
Aprobación	JORGE MARIO PARDO CASTRO		CENTRO AGROINDUSTRIAL. REGIONAL QUINDÍO	11/11/2011
Aprobación	OLGA MILENA GAMEZ SOCH		DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	17/11/2011
Aprobación	OLGA MILENA GAMEZ SOCH		DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	26/02/2013
Aprobación	OLGA MILENA GAMEZ SOCH		DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	30/05/2014