

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MEREDITH AYALA CASTAÑO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE GESTION TECNOLÓGICA DE SERVICIOS

FECHA INICIAL: 24/03/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 20/04/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2092646 - 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 : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2092661 - 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 : 40,00

FICHA 2092648 - HABITOS SALUDABLES A PARTIR DE LA ALIMENTACION
DE APRENDIZAJE: 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 : 40,00

FICHA 2092665 - HABITOS SALUDABLES A PARTIR DE LA ALIMENTACION
DE APRENDIZAJE: 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 :	40,00
--------------------------------------	--------------

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	160,00
--	---------------

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
24/03/2020	20/04/2020	OTROS	160,00
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			160,00

INSTRUCTOR: MEREDITH AYALA CASTAÑO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE GESTION TECNOLÓGICA DE SERVICIOS