

PLANEACION MENSUAL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE POR INSTRUCTOR																	
INSTRUCTOR : HECTOR ANDRES PAZ ROA																	
No CEDULA: 16285142																	
MES: NOVIEMBRE 2025																	
FICHA CARAC.	COMPETENCIAS LABORALES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	FECHA DE EJECUCION		HORARIO (6-22 HORAS)		AMBIENTE DE FORMACION (CODIGO O NOMBRE), si el grupo es atendido virtual coloque el link)	DIAS (MARQUE CON X LOS DIAS LABORADOS)						DURACION ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		
				INICIO dia/mes/año	TERMINA dia/mes/año	INICIO	TERMINA		LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB		DOM	
3319375 Tecnico en Saneamiento y Salud Ambiental	Inspeccionar factores de riesgo de acuerdo con protocolo técnico y normativa sanitaria	RA1: determinar condiciones sanitarias de procesos, productos y servicios, de acuerdo con protocolos técnicos y normativa.	Cognitivo: Identificar componentes ambientales asociados con el saneamiento y salud ambiental de acuerdo con normativa. Cognitivo: Describir los factores que afectan la salud según tipo de actividad y normativa. Cognitivo: Interpretar conceptos y condiciones relacionadas con factores de riesgo sanitario de acuerdo con normativa y afectación en la salud. Valorativo actitudinal: Preparar reportes de condiciones sanitarias de acuerdo con protocolos, principios de la biología y criterios éticos.	10/11/2025	10/11/2025	12:00	18:00	Colegio Luis Giraldo Casacará	X							6	
			6/11/2025	19/11/2025						X	X				24		
		RA2: caracterizar condiciones sanitarias de establecimientos, de acuerdo con normativa, protocolos y procedimientos técnicos.	20/11/2025	27/11/2025							X				12		
	Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social.	RA1.aplicar fundamentos de la física en la resolución de problemas de acuerdo con los requerimientos del contexto productivo	Cognitivo: Identificar componentes ambientales asociados con el saneamiento y salud ambiental de acuerdo con normativa. Cognitivo: Describir los factores que afectan la salud según tipo de actividad y normativa.	5/11/2025	5/11/2025	12:00	18:00	Colegio Luis Giraldo Casacará									6
		RA2.interpretar los cambios que se presentan en los cuerpos según los principios y leyes	Cognitivo: Interpretar conceptos y condiciones relacionadas con factores de riesgo sanitario de acuerdo con normativa y afectación en la salud. Valorativo actitudinal: Preparar reportes de condiciones sanitarias de acuerdo con protocolos, principios de la biología y criterios éticos.									X					
		RA3. Organizar proceso productivo de forma ordenada y sistemática según los Cambios físicos que ocurren en el contexto															
		RA4. Proponer acciones de mejora en su contexto de acuerdo con principios físicos.															
220601018 - Diagnosticar proceso productivo según normativa de seguridad y salud en el trabajo	RA1: caracterizar peligros y riesgos asociados a factores ambientales, según proceso productivo	Cognitivo: Describir los peligros y riesgos relacionados con el saneamiento y salud ambiental según proceso productivo. Cognitiva: Identificar fuentes de emisión e inmisión de contaminantes atmosféricos (ruido, olores ofensivos) que afectan la salud de acuerdo con procedimiento técnico y normativa. Cognitiva: Reconocer el protocolo, métodos y técnicas de medición de contaminantes atmosféricos según las normativa vigente. Cognitiva (PROCEDIMENTAL): Alistar equipos, materiales y Elementos de Protección Individual (EPI) necesarios para la medición de contaminantes atmosféricos de acuerdo con procedimientos matemáticos y protocolos establecidos. Procedimental - valorativo actitudinal: Medir contaminantes atmosféricos de acuerdo con criterios éticos y protocolo técnico.	26/11/2025	26/11/2025	13:00	17:00	Colegio Luis Giraldo Casacará				X					4	
3239253 Recusos Humanos	Procesamiento de información	Recopilar información de los procedimientos de selección y vinculación de trabajadores, según requerimientos de la organización Operar el sistema de procesamiento de información, de acuerdo con los requerimientos de la organización verificar la información registrada de los procedimientos, de acuerdo con política y metodología establecida. Presentar informes del procesamiento de la información, de acuerdo al plan trazado y las políticas de la organización.	Aplicar metodología para la recolección de datos e información. Utilizar las fuentes de información. Seleccionar las fuentes de información para recopilación de datos. Recopilar información de fuentes primarias y secundarias. Consulta las fuentes de información para obtener los resultados propuestos en la investigación. Aplicar los instrumentos para recolección, clasificación y tabulación de información teniendo en cuenta la metodología estadística y políticas institucionales.	4/11/2025	25/11/2025	8:00	12:00	Mega Colegio Agustin Codazzi		X							16
3373727 Higiene y Manipulación de Alimentos	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.	Desarrollo de actividades de reflexión inicial sobre la importancia de la higiene y manipulación de alimentos. Conceptualización sobre contaminación de alimentos. Conocimiento sobre las enfermedades transmitidas por los alimentos etas. Plan de saneamiento basico	1/11/2025	15/11/2025	7:00	12:00	Casa de la mujer Agustin Codazzi							X		48
		Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.		4/11/2025	25/11/2025	13:00	18:00			X							
		Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad		5/11/2025	6/11/2025	7:00	11:00				X	X					
		Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.		7/11/2025	7/11/2025	7:00	12:00						X				
3374391 Higiene y Manipulación de Alimentos	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.	Desarrollo de actividades de reflexión inicial sobre la importancia de la higiene y manipulación de alimentos. Conceptualización sobre contaminación de alimentos. Conocimiento sobre las enfermedades transmitidas por los alimentos etas. Plan de saneamiento basico	7/11/2025	7/11/2025	6:00	7:00	Casa de la mujer Agustin Codazzi						X			48
		Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.		24/11/2025	24/11/2025	13:00	15:00		X								
		Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.		10/11/2025	12/11/2025	6:00	11:00		X		X	X					
		Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.		15/11/2025	29/11/2025	13:00	18:00							X			
3285357 T(ecnico en emprendimiento y fomento empresarial	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.	01. Identificar situaciones problemáticas asociadas a sus necesidades de contexto aplicando procedimientos matemáticos 02 Plantear problemas aritméticos, geométricos y métricos de acuerdo con los contextos productivo y social 03 Solucionar problemas del entorno productivo y social aplicando principios matemáticos 04 Verificar los resultados de los procedimientos matemáticos conforme con los requerimientos de los diferentes contextos	1 - Desarrollar procedimientos aritméticos para resolver problemáticas de la vida cotidiana. Cuestionario: procedimientos aritméticos. 2 - Resolver problemas de aplicación de situaciones de los contextos productivo y social a partir del uso de herramientas matemáticas.	7/11/2025	28/11/2025	13:00	19:00	Las Pitillas							X		24
TOTAL															188		