TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: KAREN LORENA JIMENEZ VIZCAINO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO INDUSTRIAL Y DE AVIACION

FECHA INICIAL: 13/08/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 15/09/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2169273 - ACCIONES BASICAS PARA LA ATENCION DE UNA PERSONA CON AFECTACION DE LA SALUD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Asistir personas según protocolos de primer respondiente y normativa de salud

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ASEGURAR LA ESCENA DEL INCIDENTE DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

BRINDAR ATENCIÓN BÁSICA AL LESIONADO DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS DE LA LESIÓN Y LOS PROTOCOLOS DE PRIMEROS AUXILIOS

RECONOCER LA ESCENA DE ACUERDO CON GUÍAS DE PRIMEROS AUXILIOS Y NORMAS DE SEGURIDAD

VERIFICAR LAS CONDICIONES PARA EL TRASLADO DE LA PERSONA LESIONADA DE ACUERDO CON GUÍAS DE PRIMEROS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2169269 - ACCIONES BASICAS PARA LA ATENCION DE UNA PERSONA CON AFECTACION DE LA SALUD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Asistir personas según protocolos de primer respondiente y normativa de salud

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ASEGURAR LA ESCENA DEL INCIDENTE DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

BRINDAR ATENCIÓN BÁSICA AL LESIONADO DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS DE LA LESIÓN Y LOS PROTOCOLOS DE PRIMEROS AUXILIOS

RECONOCER LA ESCENA DE ACUERDO CON GUÍAS DE PRIMEROS AUXILIOS Y NORMAS DE SEGURIDAD

VERIFICAR LAS CONDICIONES PARA EL TRASLADO DE LA PERSONA LESIONADA DE ACUERDO CON GUÍAS DE PRIMEROS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2169271 - ACCIONES BASICAS PARA LA ATENCION DE UNA PERSONA CON AFECTACION DE LA SALUD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Asistir personas según protocolos de primer respondiente y normativa de salud

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ASEGURAR LA ESCENA DEL INCIDENTE DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

BRINDAR ATENCIÓN BÁSICA AL LESIONADO DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS DE LA LESIÓN Y LOS PROTOCOLOS DE PRIMEROS AUXILIOS

RECONOCER LA ESCENA DE ACUERDO CON GUÍAS DE PRIMEROS AUXILIOS Y NORMAS DE SEGURIDAD

VERIFICAR LAS CONDICIONES PARA EL TRASLADO DE LA PERSONA LESIONADA DE ACUERDO CON GUÍAS DE PRIMEROS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2187404 - NUTRICION Y ALIMENTACION EN EL DESARROLLO HUMANO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: FOMENTAR EN EL USUARIO HÁBITOS DE VIDA SALUDABLE BASADOS EN PRINCIPIOS GENERALES DE AUTO CUIDADO, RELACIONADOS CON MECÁNICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIFERENCIAR LAS ENFERMEDADES CAUSADAS POR LA MALA NUTRICIÓN TENIENDO EN CUENTA LOS HÁBITOS ALIMENTICIOS Y ESTILO DE VIDA.

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.

RECONOCER LOS COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS SEGÚN EL TIPO DE APORTE NUTRICIONAL QUE LE PROPORCIONA AL SER HUMANO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2187410 - NUTRICION Y ALIMENTACION EN EL DESARROLLO HUMANO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: FOMENTAR EN EL USUARIO HÁBITOS DE VIDA SALUDABLE BASADOS EN PRINCIPIOS GENERALES DE AUTO CUIDADO, RELACIONADOS CON MECÁNICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIFERENCIAR LAS ENFERMEDADES CAUSADAS POR LA MALA NUTRICIÓN TENIENDO EN CUENTA LOS HÁBITOS ALIMENTICIOS Y ESTILO DE VIDA.

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.

RECONOCER LOS COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS SEGÚN EL TIPO DE APORTE NUTRICIONAL QUE LE PROPORCIONA AL SER HUMANO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2187408 - NUTRICION Y ALIMENTACION EN EL DESARROLLO HUMANO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: FOMENTAR EN EL USUARIO HÁBITOS DE VIDA SALUDABLE BASADOS EN PRINCIPIOS GENERALES DE AUTO CUIDADO, RELACIONADOS CON MECÁNICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIFERENCIAR LAS ENFERMEDADES CAUSADAS POR LA MALA NUTRICIÓN TENIENDO EN CUENTA LOS HÁBITOS ALIMENTICIOS Y ESTILO DE VIDA.

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.

RECONOCER LOS COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS SEGÚN EL TIPO DE APORTE NUTRICIONAL QUE LE PROPORCIONA AL SER HUMANO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 144,00

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: KAREN LORENA JIMENEZ VIZCAINO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO INDUSTRIAL Y DE AVIACION