PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Barranquilla, 4 de Diciembre de 2020

Señor (a)
MARÍA CECILIA SUÁREZ BENAVIDEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **1327310- 2020**
COORDINADORA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS
CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS
BARRANQUILLA

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Diciembre del año 2020
Referencia: No 1327310 del año 2020

LAURA MILENA BARON ORDOÑEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 22735632 de Barranquilla, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Programa de Virtualización y Bilingüismo, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato asciende a la suma de TREINTA Y SEIS MILLONES SETENTA MIL SEISCIENTOS PESOS M/CTE (**$36.070.600**) COP incluido IVA (de conformidad con el régimen tributario que pertenezca el contratista). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: 11 pagos a) Un pago correspondiente a días de febrero por valor de TRES MILLONES CIENTO VEINTISEIS MIL CIENTO DIECINUEVE PESOS M/CTE (**$3.126.119**). b) Nueve pagos iguales correspondiente a marzo, abril, mayo, junio, julio, agosto, septiembre, octubre y noviembre por valor de TRES MILLONES SEISCIENTOS SIETE MIL SESENTA PESOS M/CTE (**$3.607.060**) respectivamente. C) Un último pago correspondiente a diciembre por valor de CUATROSCIENTOS OCHENTA MIL NOVECIENTOS CUARENTA Y UN PESOS M/CTE (**$480.941**).

Plazo: Será hasta el 4 de diciembre de 2020.

OBJETO:
PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA PLANEAR, EJECUTAR Y ORIENTAR LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN LA FAMILIA SALUD QUE PROGRAME EL CENTRO DE FORMACIÓN EN SUS DIFERENTES NIVELES EN MODALIDAD VIRTUAL Y A DISTANCIA, ATENDIENDO LAS POLÍTICAS INSTITUCIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

CLÁUSULA (No. de cláusula donde se encuentren las obligaciones del contratista)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
	Participar en la planeación de los procesos formativos en modalidad virtual y a distancia, de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	Capacitacion plataforma territorium. Fichas: Fundamentos en hidroterapia aplicada a la estetica - fichas 2225010 - 2225011 - 2225012- 2225013	Plataforma territorium Reporte de horas sofia plus.
	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de formación profesional integral en modalidad virtual y a distancia, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos.	Asistencia a las videoconferencias programadas por Dirección General	Centro de videoconferencias
	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Emisión de juicios evaluativos en sofia plus	Sofia plus
	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación en modalidad virtual y a distancia.	Asistencia a videoconferencia Cuando el centro lo requiera	Salón de videoconferencia
	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño curricular, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas virtuales del área temática en el objeto del contrato.	Ejecucion de la formación Complementaria virtual	Plataforma
	Aplicar estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación en modalidad virtual y distancia, de acuerdo a los	Ejecucion de la formación	Plataforma

	lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.		
	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa en modalidad virtual y a distancia, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Registrar juicios evaluativos	Sofia plus
	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la gestión de la formación profesional integral en modalidad virtual y a distancia, mediante las siguientes actividades: a). verificar que la totalidad de los aprendices seleccionados estén asociados a una ruta de aprendizaje y su estado sea matriculado. b). registrar juicios evaluativos, realizar reconocimiento de aprendizajes previos, para los aprendices nuevos, reintegrados o trasladados. c). comunicar al coordinador académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Asociar a la ruta de aprendizaje	Sofia plus
	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz y el manual de convivencia instaurado en la institución.	Ejecucion de la formación	plataforma
	Apoyar procesos de registro calificado para los programas de educación superior del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	Ejecucion de la formación	plataforma

	Realizar seguimiento a los aprendices que ingresan a la etapa productiva en modalidad virtual y a distancia según la asignación y requerimientos del centro de formación.	Ejecucion de la formación	plataforma
	Participar en los procesos de autoevaluación de programas de formación virtual y a distancia en el centro de formación.	Ejecucion de la formación	plataforma
	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Ejecucion de la formación	plataforma

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.
Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL, (**47293003**) expedido por **ARUS** correspondiente al mes de **Noviembre** del año **2020**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

LAURA MILENA BARÓN ORDOÑEZ
Contratista
C.C. No. 22735632

Recibí a satisfacción:

MARÍA CECILIA SUÁREZ BENAVIDEZ
Supervisor(a) Contrato 1327310 de 2020

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LAURA MILENA BARON ORDOÑEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

FECHA INICIAL: 01/12/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 04/12/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2225011 - FUNDAMENTOS EN HIDROTERAPIA APLICADA A LA ESTETICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PRESTAR SERVICIOS SPA SEGÚN PROTOCOLO ESTABLECIDO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIFERENCIAR LAS TÉCNICA DE HIDROTERAPIA DE USO COSMÉTICO ESTÉTICO SEGÚN EFECTOS, INDICACIONES Y CONTRAINDICACIONES

EMPLEAR TERMINOLOGÍA TÉCNICA EN HIDROTERAPIA RELACIONADA CON EL USO COSMÉTICO-ESTÉTICO DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

IDENTIFICAR LOS TIPOS DE AGUAS Y USOS EMPLEADOS EN HIDROTERAPIA DE ACUERDO CON LA CLASIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS

RECONOCER LAS GENERALIDADES DE LA HIDROTERAPIA SEGÚN MARCO HISTÓRICO, ORIGEN Y SU EVOLUCIÓN.

RELACIONAR LAS TÉCNICAS DE HIDROTERAPIA CON EL TURISMO DE BIENESTAR EN EL SECTOR DE LA COSMETOLOGÍA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 4,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2225010 - FUNDAMENTOS EN HIDROTERAPIA APLICADA A LA ESTETICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PRESTAR SERVICIOS SPA SEGÚN PROTOCOLO ESTABLECIDO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIFERENCIAR LAS TÉCNICA DE HIDROTERAPIA DE USO COSMÉTICO ESTÉTICO SEGÚN EFECTOS, INDICACIONES Y CONTRAINDICACIONES

EMPLEAR TERMINOLOGÍA TÉCNICA EN HIDROTERAPIA RELACIONADA CON EL USO COSMÉTICO-ESTÉTICO DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

IDENTIFICAR LOS TIPOS DE AGUAS Y USOS EMPLEADOS EN HIDROTERAPIA DE ACUERDO CON LA CLASIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS

RECONOCER LAS GENERALIDADES DE LA HIDROTERAPIA SEGÚN MARCO HISTÓRICO, ORIGEN Y SU EVOLUCIÓN.

RELACIONAR LAS TÉCNICAS DE HIDROTERAPIA CON EL TURISMO DE BIENESTAR EN EL SECTOR DE LA COSMETOLOGÍA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 4,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2225013 - FUNDAMENTOS EN HIDROTERAPIA APLICADA A LA ESTETICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PRESTAR SERVICIOS SPA SEGÚN PROTOCOLO ESTABLECIDO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIFERENCIAR LAS TÉCNICA DE HIDROTERAPIA DE USO COSMÉTICO ESTÉTICO SEGÚN EFECTOS, INDICACIONES Y CONTRAINDICACIONES

EMPLEAR TERMINOLOGÍA TÉCNICA EN HIDROTERAPIA RELACIONADA CON EL USO COSMÉTICO-ESTÉTICO DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

IDENTIFICAR LOS TIPOS DE AGUAS Y USOS EMPLEADOS EN HIDROTERAPIA DE ACUERDO CON LA CLASIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS

RECONOCER LAS GENERALIDADES DE LA HIDROTERAPIA SEGÚN MARCO HISTÓRICO, ORIGEN Y SU EVOLUCIÓN.

RELACIONAR LAS TÉCNICAS DE HIDROTERAPIA CON EL TURISMO DE BIENESTAR EN EL SECTOR DE LA COSMETOLOGÍA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 4,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2225012 - FUNDAMENTOS EN HIDROTERAPIA APLICADA A LA ESTETICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PRESTAR SERVICIOS SPA SEGÚN PROTOCOLO ESTABLECIDO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE
DIFERENCIAR LAS TÉCNICA DE HIDROTERAPIA DE USO COSMÉTICO ESTÉTICO SEGÚN EFECTOS, INDICACIONES Y CONTRAINDICACIONES
EMPLEAR TERMINOLOGÍA TÉCNICA EN HIDROTERAPIA RELACIONADA CON EL USO COSMÉTICO-ESTÉTICO DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS
IDENTIFICAR LOS TIPOS DE AGUAS Y USOS EMPLEADOS EN HIDROTERAPIA DE ACUERDO CON LA CLASIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS
RECONOCER LAS GENERALIDADES DE LA HIDROTERAPIA SEGÚN MARCO HISTÓRICO, ORIGEN Y SU EVOLUCIÓN.
RELACIONAR LAS TÉCNICAS DE HIDROTERAPIA CON EL TURISMO DE BIENESTAR EN EL SECTOR DE LA COSMETOLOGÍA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 4,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 16,00

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: LAURA MILENA BARON ORDOÑEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. CO1.SLCNTR.2596057 de 05/02/2020

NOMBRE DEL CONTRATISTA: LAURA MILENA BARON ORDOÑEZ

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA CC. No. 22735632 de Barranquilla

OBJETO DEL CONTRATO PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA PLANEAR, EJECUTAR Y ORIENTAR LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN LA FAMILIA SALUD QUE PROGRAME EL CENTRO DE FORMACIÓN EN SUS DIFERENTES NIVELES EN MODALIDAD VIRTUAL Y A DISTANCIA, ATENDIENDO LAS POLÍTICAS INSTITUCIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

No	Obligaciones
1	Participar en la planeación de los procesos formativos en modalidad virtual y a distancia, de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de formación profesional integral en modalidad virtual y a distancia, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos.
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.
4	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación en modalidad virtual y a distancia.
5	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño curricular, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas virtuales del área temática en el objeto del contrato.
6	Aplicar estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación en modalidad virtual y distancia, de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa en modalidad virtual y a distancia, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.
8	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la gestión de la formación profesional integral en modalidad virtual y a distancia, mediante las siguientes actividades: a). verificar que la totalidad de los aprendices seleccionados estén asociados a una ruta de aprendizaje y su estado sea matriculado. b). registrar juicios evaluativos, realizar reconocimiento de aprendizajes previos, para los aprendices nuevos, reintegrados o trasladados. c). comunicar al coordinador académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.
9	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz y el manual de convivencia instaurado en la institución.
10	Apoyar procesos de registro calificado para los programas de educación superior del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.

11 Realizar seguimiento a los aprendices que ingresan a la etapa productiva en modalidad virtual y a distancia según la asignación y requerimientos del centro de formación.
12 Participar en los procesos de autoevaluación de programas de formación virtual y a distancia en el centro de formación.
13 Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.

LUGAR DE EJECUCIÓN: Barranquilla – Atlántico

PLAZO DE EJECUCIÓN: Hasta el 04 de diciembre de 2020 sin exceder la presente vigencia presupuestal y empezara a contarse a partir del cumplimiento de perfeccionamiento y ejecución indicado en este contrato

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: **05 DE febrero DE 2020**

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: **04 DE diciembre DE 2020**

VIGENCIA DEL CONTRATO: 04 de diciembre de 2020

VALOR DEL CONTRATO: TREINTA Y SEIS MILLONES SETENTA MIL SEISCIENTOS PESOS M/CTE (**$36.070.600**) COP incluido IVA

SUPERVISOR: MARÍA CECILIA SUÁREZ BENAVIDEZ. Supervisor(a) Contrato 2596057 de 2020

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: CC. No. 32.682.346

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO_X__

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	$**36.070.600**
Valor Ejecutado	$**36.070.600**
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$0
Saldo a liberar	$0

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

SE IMPARTIÓ FORMACIÓN EN 40 CURSOS DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA VIRTUAL (AVA), CON 80 APRENDICES CADA UNO, DE LA SIGUIENTE FORMA:

Código Ficha de Centro	Nombre Programa	Horas del programa de formación	Fecha Inicio	Fecha Fin
2092230	HABITOS SALUDABLES A PARTIR DE LA ALIMENTACION Y LA ACTIVIDAD FISICA.	40	2020-03-23	2020-04-17
2092233	HUMANIZACION EN LA PRESTACION DE SERVICIOS DE SALUD	40	2020-03-23	2020-04-17
2092242	ACCIONES BASICAS PARA LA ATENCION DE UNA PERSONA CON AFECTACION DE LA SALUD	40	2020-03-23	2020-04-17
2092243	HUMANIZACION EN LA PRESTACION DE SERVICIOS DE SALUD	40	2020-03-23	2020-04-17
2092245	HABITOS SALUDABLES A PARTIR DE LA ALIMENTACION Y LA ACTIVIDAD FISICA.	40	2020-03-23	2020-04-17
2103440	HUMANIZACION EN LA PRESTACION DE SERVICIOS DE SALUD	40	2020-04-20	2020-05-15
2103447	HUMANIZACION EN LA PRESTACION DE SERVICIOS DE SALUD	40	2020-04-20	2020-05-15
2103450	HUMANIZACION EN LA PRESTACION DE SERVICIOS DE SALUD	40	2020-04-20	2020-05-15
2103453	HUMANIZACION EN LA PRESTACION DE SERVICIOS DE SALUD	40	2020-04-20	2020-05-15
2103454	HUMANIZACION EN LA PRESTACION DE SERVICIOS DE SALUD	40	2020-04-20	2020-05-15
2118167	BIOSEGURIDAD APLICADA A LA ESTETICA Y BELLEZA	40	2020-05-18	2020-06-12
2118168	BIOSEGURIDAD APLICADA A LA ESTETICA Y BELLEZA	40	2020-05-18	2020-06-12
2118170	BIOSEGURIDAD APLICADA A LA ESTETICA Y BELLEZA	40	2020-05-18	2020-06-12
2118186	BIOSEGURIDAD APLICADA A LA ESTETICA Y BELLEZA	40	2020-05-18	2020-06-12
2118191	BIOSEGURIDAD APLICADA A LA ESTETICA Y BELLEZA	40	2020-05-18	2020-06-12
2131730	BIOSEGURIDAD APLICADA A LA ESTETICA Y BELLEZA	40	2020-06-15	2020-07-10
2131731	BIOSEGURIDAD APLICADA A LA ESTETICA Y BELLEZA	40	2020-06-15	2020-07-10
2131732	BIOSEGURIDAD APLICADA A LA ESTETICA Y BELLEZA	40	2020-06-15	2020-07-10
2131734	BIOSEGURIDAD APLICADA A LA ESTETICA Y BELLEZA	40	2020-06-15	2020-07-10

2131741	BIOSEGURIDAD APLICADA A LA ESTETICA Y BELLEZA	40	2020-06-15	2020-07-10
2147559	HUMANIZACION EN LA PRESTACION DE SERVICIOS DE SALUD	40	2020-07-13	2020-08-07
2147560	HUMANIZACION EN LA PRESTACION DE SERVICIOS DE SALUD	40	2020-07-13	2020-08-07
2147561	HUMANIZACION EN LA PRESTACION DE SERVICIOS DE SALUD	40	2020-07-13	2020-08-07
2147562	HUMANIZACION EN LA PRESTACION DE SERVICIOS DE SALUD	40	2020-07-13	2020-08-07
2165746	ELABORACION DE ALIMENTOS SALUDABLES	40	2020-08-10	2020-09-07
2165748	HUMANIZACION EN LA PRESTACION DE SERVICIOS DE SALUD	40	2020-08-10	2020-09-07
2165750	ELABORACION DE ALIMENTOS SALUDABLES	40	2020-08-10	2020-09-07
2165753	ELABORACION DE ALIMENTOS SALUDABLES	40	2020-08-10	2020-09-07
2185640	NUTRICION Y ALIMENTACION EN EL DESARROLLO HUMANO	40	2020-09-08	2020-10-05
2185641	NUTRICION Y ALIMENTACION EN EL DESARROLLO HUMANO	40	2020-09-08	2020-10-05
2185642	NUTRICION Y ALIMENTACION EN EL DESARROLLO HUMANO	40	2020-09-08	2020-10-05
2185646	NUTRICION Y ALIMENTACION EN EL DESARROLLO HUMANO	40	2020-09-08	2020-10-05
2204962	ACCIONES BASICAS PARA LA ATENCION DE UNA PERSONA CON AFECTACION DE LA SALUD	40	2020-10-06	2020-11-04
2204964	ACCIONES BASICAS PARA LA ATENCION DE UNA PERSONA CON AFECTACION DE LA SALUD	40	2020-10-06	2020-11-04
2204973	ACCIONES BASICAS PARA LA ATENCION DE UNA PERSONA CON AFECTACION DE LA SALUD	40	2020-10-06	2020-11-04
2204976	ACCIONES BASICAS PARA LA ATENCION DE UNA PERSONA CON AFECTACION DE LA SALUD	40	2020-10-06	2020-11-04
2225010	FUNDAMENTOS EN HIDROTERAPIA APLICADA A LA ESTETICA	40	2020-11-05	2020-12-02
2225011	FUNDAMENTOS EN HIDROTERAPIA APLICADA A LA ESTETICA	40	2020-11-05	2020-12-02
2225012	FUNDAMENTOS EN HIDROTERAPIA APLICADA A LA ESTETICA	40	2020-11-05	2020-12-02
2225013	FUNDAMENTOS EN HIDROTERAPIA APLICADA A LA ESTETICA	40	2020-11-05	2020-12-02

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

SANCIONES: SI___ NO_X__

CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL: SI_X_ NO__

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE__ BUENO__ REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente,

FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO

MARÍA CECILIA SUAREZ BENAVIDEZ

CC. No. 32.682.346

Supervisor(a) Contrato 2596057 de 2020

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LAURA MILENA BARON ORDOÑEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

FECHA INICIAL: 05/02/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 04/12/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2118186 - BIOSEGURIDAD APLICADA A LA ESTETICA Y BELLEZA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANTENER LA ZONA DE TRABAJO Y EL EQUIPAMIENTO EN CONDICIONES BIOSEGURAS SEGÚN LA NORMATIVA LEGAL VIGENTE EN CENTROS DE BELLEZA Y ESTÉTICA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR PRINCIPIOS DE TÉCNICA ASÉPTICA Y NORMAS DE BIOSEGURIDAD EN PROCEDIMIENTOS COSMÉTICO -ESTÉTICOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA AMBIENTAL LEGAL VIGENTE.

MANEJAR LOS RESIDUOS GENERADOS EN PROCEDIMIENTOS SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

PREPARAR AL USUARIO Y EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON EL SERVICIO SOLICITADO Y LA NORMATIVA LEGAL VIGENTE

VERIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS ÁREAS DE TRABAJO TENIENDO EN CUENTA EL MANUAL DE BIOSEGURIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2131734 - BIOSEGURIDAD APLICADA A LA ESTETICA Y BELLEZA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANTENER LA ZONA DE TRABAJO Y EL EQUIPAMIENTO EN CONDICIONES BIOSEGURAS SEGÚN LA NORMATIVA LEGAL VIGENTE EN CENTROS DE BELLEZA Y ESTÉTICA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR PRINCIPIOS DE TÉCNICA ASÉPTICA Y NORMAS DE BIOSEGURIDAD EN PROCEDIMIENTOS COSMÉTICO -ESTÉTICOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA AMBIENTAL LEGAL VIGENTE.

MANEJAR LOS RESIDUOS GENERADOS EN PROCEDIMIENTOS SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

PREPARAR AL USUARIO Y EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON EL SERVICIO SOLICITADO Y LA NORMATIVA LEGAL VIGENTE

VERIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS ÁREAS DE TRABAJO TENIENDO EN CUENTA EL MANUAL DE BIOSEGURIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2204962 - 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 : 44,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2165750 - ELABORACION DE ALIMENTOS SALUDABLES

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCER LOS ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACÉUTICOS, EL PRINCIPIO DE LOS PRODUCTOS Y SUS CUALIDADES BENEFICIOSAS PARA LA SALUD DE ACUERDO AL MARCO LEGISLATIVO QUE LOS RIGE.

DETERMINAR LOS COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS ELEMENTOS FUNDAMENTALES PARA LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES.

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.

IDENTIFICAR LA IMPORTANCIA DE LA ACTIVIDAD FÍSICA Y LOS COMPONENTES BIOACTIVOS TENIENDO EN CUENTA LOS ASPECTOS PARA LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES CRÓNICAS.

PROPONER ALTERNATIVAS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE MEDIANTE LA IDENTIFICACIÓN DE LOS COMPONENTES Y EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y VERDURAS.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 42,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2147560 - HUMANIZACION EN LA PRESTACION DE SERVICIOS DE SALUD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Orientar personas según normativa de salud

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IMPLEMENTAR ESTRATEGIAS DE AUTOCONOCIMIENTO QUE APORTEN A LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS HUMANIZADOS EN SALUD, TENIENDO EN CUENTA LAS POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.

PLANTEAR ESTRATEGIAS PARA HUMANIZAR LOS SERVICIOS DE SALUD DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE COMUNICACIÓN, MANEJO DE CONFLICTOS Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

RECONOCER LAS NECESIDADES Y LOS VALORES HUMANOS DE LA PERSONA COMO SER BIOPSICOSOCIAL EN EL CONTEXTO DE LA ATENCIÓN EN LOS SERVICIOS DE SALUD.

REDIMENSIONAR EL PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO CON SU CONDICIÓN DE PERSONA Y SU ENTORNO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2147562 - HUMANIZACION EN LA PRESTACION DE SERVICIOS DE SALUD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Orientar personas según normativa de salud

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IMPLEMENTAR ESTRATEGIAS DE AUTOCONOCIMIENTO QUE APORTEN A LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS HUMANIZADOS EN SALUD, TENIENDO EN CUENTA LAS POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.

PLANTEAR ESTRATEGIAS PARA HUMANIZAR LOS SERVICIOS DE SALUD DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE COMUNICACIÓN, MANEJO DE CONFLICTOS Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

RECONOCER LAS NECESIDADES Y LOS VALORES HUMANOS DE LA PERSONA COMO SER BIOPSICOSOCIAL EN EL CONTEXTO DE LA ATENCIÓN EN LOS SERVICIOS DE SALUD.

REDIMENSIONAR EL PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO CON SU CONDICIÓN DE PERSONA Y SU ENTORNO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2147559 - HUMANIZACION EN LA PRESTACION DE SERVICIOS DE SALUD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Orientar personas según normativa de salud

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IMPLEMENTAR ESTRATEGIAS DE AUTOCONOCIMIENTO QUE APORTEN A LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS HUMANIZADOS EN SALUD, TENIENDO EN CUENTA LAS POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.

PLANTEAR ESTRATEGIAS PARA HUMANIZAR LOS SERVICIOS DE SALUD DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE COMUNICACIÓN, MANEJO DE CONFLICTOS Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

RECONOCER LAS NECESIDADES Y LOS VALORES HUMANOS DE LA PERSONA COMO SER BIOPSICOSOCIAL EN EL CONTEXTO DE LA ATENCIÓN EN LOS SERVICIOS DE SALUD.

REDIMENSIONAR EL PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO CON SU CONDICIÓN DE PERSONA Y SU ENTORNO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2204964 - 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 : 44,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2103440 - HUMANIZACION EN LA PRESTACION DE SERVICIOS DE SALUD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Orientar personas según normativa de salud

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IMPLEMENTAR ESTRATEGIAS DE AUTOCONOCIMIENTO QUE APORTEN A LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS HUMANIZADOS EN SALUD, TENIENDO EN CUENTA LAS POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.

PLANTEAR ESTRATEGIAS PARA HUMANIZAR LOS SERVICIOS DE SALUD DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE COMUNICACIÓN, MANEJO DE CONFLICTOS Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

RECONOCER LAS NECESIDADES Y LOS VALORES HUMANOS DE LA PERSONA COMO SER BIOPSICOSOCIAL EN EL CONTEXTO DE LA ATENCIÓN EN LOS SERVICIOS DE SALUD.

REDIMENSIONAR EL PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO CON SU CONDICIÓN DE PERSONA Y SU ENTORNO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2131732 - BIOSEGURIDAD APLICADA A LA ESTETICA Y BELLEZA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANTENER LA ZONA DE TRABAJO Y EL EQUIPAMIENTO EN CONDICIONES BIOSEGURAS SEGÚN LA NORMATIVA LEGAL VIGENTE EN CENTROS DE BELLEZA Y ESTÉTICA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR PRINCIPIOS DE TÉCNICA ASÉPTICA Y NORMAS DE BIOSEGURIDAD EN PROCEDIMIENTOS COSMÉTICO -ESTÉTICOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA AMBIENTAL LEGAL VIGENTE.

MANEJAR LOS RESIDUOS GENERADOS EN PROCEDIMIENTOS SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

PREPARAR AL USUARIO Y EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON EL SERVICIO SOLICITADO Y LA NORMATIVA LEGAL VIGENTE

VERIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS ÁREAS DE TRABAJO TENIENDO EN CUENTA EL MANUAL DE BIOSEGURIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2103447 - HUMANIZACION EN LA PRESTACION DE SERVICIOS DE SALUD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Orientar personas según normativa de salud

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IMPLEMENTAR ESTRATEGIAS DE AUTOCONOCIMIENTO QUE APORTEN A LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS HUMANIZADOS EN SALUD, TENIENDO EN CUENTA LAS POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.

PLANTEAR ESTRATEGIAS PARA HUMANIZAR LOS SERVICIOS DE SALUD DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE COMUNICACIÓN, MANEJO DE CONFLICTOS Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

RECONOCER LAS NECESIDADES Y LOS VALORES HUMANOS DE LA PERSONA COMO SER BIOPSICOSOCIAL EN EL CONTEXTO DE LA ATENCIÓN EN LOS SERVICIOS DE SALUD.

REDIMENSIONAR EL PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO CON SU CONDICIÓN DE PERSONA Y SU ENTORNO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2225011 - FUNDAMENTOS EN HIDROTERAPIA APLICADA A LA ESTETICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PRESTAR SERVICIOS SPA SEGÚN PROTOCOLO ESTABLECIDO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIFERENCIAR LAS TÉCNICA DE HIDROTERAPIA DE USO COSMÉTICO ESTÉTICO SEGÚN EFECTOS, INDICACIONES Y CONTRAINDICACIONES

EMPLEAR TERMINOLOGÍA TÉCNICA EN HIDROTERAPIA RELACIONADA CON EL USO COSMÉTICO-ESTÉTICO DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

IDENTIFICAR LOS TIPOS DE AGUAS Y USOS EMPLEADOS EN HIDROTERAPIA DE ACUERDO CON LA CLASIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS

RECONOCER LAS GENERALIDADES DE LA HIDROTERAPIA SEGÚN MARCO HISTÓRICO, ORIGEN Y SU EVOLUCIÓN.

RELACIONAR LAS TÉCNICAS DE HIDROTERAPIA CON EL TURISMO DE BIENESTAR EN EL SECTOR DE LA COSMETOLOGÍA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2165753 - ELABORACION DE ALIMENTOS SALUDABLES

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCER LOS ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACÉUTICOS, EL PRINCIPIO DE LOS PRODUCTOS Y SUS CUALIDADES BENEFICIOSAS PARA LA SALUD DE ACUERDO AL MARCO LEGISLATIVO QUE LOS RIGE.

DETERMINAR LOS COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS ELEMENTOS FUNDAMENTALES PARA LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES.

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.

IDENTIFICAR LA IMPORTANCIA DE LA ACTIVIDAD FÍSICA Y LOS COMPONENTES BIOACTIVOS TENIENDO EN CUENTA LOS ASPECTOS PARA LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES CRÓNICAS.

PROPONER ALTERNATIVAS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE MEDIANTE LA IDENTIFICACIÓN DE LOS COMPONENTES Y EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y VERDURAS.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 42,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2204976 - 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 : 44,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2131730 - BIOSEGURIDAD APLICADA A LA ESTETICA Y BELLEZA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANTENER LA ZONA DE TRABAJO Y EL EQUIPAMIENTO EN CONDICIONES BIOSEGURAS SEGÚN LA NORMATIVA LEGAL VIGENTE EN CENTROS DE BELLEZA Y ESTÉTICA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR PRINCIPIOS DE TÉCNICA ASÉPTICA Y NORMAS DE BIOSEGURIDAD EN PROCEDIMIENTOS COSMÉTICO -ESTÉTICOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA AMBIENTAL LEGAL VIGENTE.

MANEJAR LOS RESIDUOS GENERADOS EN PROCEDIMIENTOS SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

PREPARAR AL USUARIO Y EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON EL SERVICIO SOLICITADO Y LA NORMATIVA LEGAL VIGENTE

VERIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS ÁREAS DE TRABAJO TENIENDO EN CUENTA EL MANUAL DE BIOSEGURIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2092245 - 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: 2185641 - 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

CONOCER LOS ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACÉUTICOS, EL PRINCIPIO DE LOS PRODUCTOS Y SUS CUALIDADES BENEFICIOSAS PARA LA SALUD DE ACUERDO AL MARCO LEGISLATIVO QUE LOS RIGE.

DETERMINAR LOS COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS ELEMENTOS FUNDAMENTALES PARA LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES.

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.

IDENTIFICAR LA IMPORTANCIA DE LA ACTIVIDAD FÍSICA Y LOS COMPONENTES BIOACTIVOS TENIENDO EN CUENTA LOS ASPECTOS PARA LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES CRÓNICAS.

PROPONER ALTERNATIVAS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE MEDIANTE LA IDENTIFICACIÓN DE LOS COMPONENTES Y EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y VERDURAS.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2225010 - FUNDAMENTOS EN HIDROTERAPIA APLICADA A LA ESTETICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PRESTAR SERVICIOS SPA SEGÚN PROTOCOLO ESTABLECIDO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIFERENCIAR LAS TÉCNICA DE HIDROTERAPIA DE USO COSMÉTICO ESTÉTICO SEGÚN EFECTOS, INDICACIONES Y CONTRAINDICACIONES

EMPLEAR TERMINOLOGÍA TÉCNICA EN HIDROTERAPIA RELACIONADA CON EL USO COSMÉTICO-ESTÉTICO DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

IDENTIFICAR LOS TIPOS DE AGUAS Y USOS EMPLEADOS EN HIDROTERAPIA DE ACUERDO CON LA CLASIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS

RECONOCER LAS GENERALIDADES DE LA HIDROTERAPIA SEGÚN MARCO HISTÓRICO, ORIGEN Y SU EVOLUCIÓN.

RELACIONAR LAS TÉCNICAS DE HIDROTERAPIA CON EL TURISMO DE BIENESTAR EN EL SECTOR DE LA COSMETOLOGÍA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2118170 - BIOSEGURIDAD APLICADA A LA ESTETICA Y BELLEZA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANTENER LA ZONA DE TRABAJO Y EL EQUIPAMIENTO EN CONDICIONES BIOSEGURAS SEGÚN LA NORMATIVA LEGAL VIGENTE EN CENTROS DE BELLEZA Y ESTÉTICA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR PRINCIPIOS DE TÉCNICA ASÉPTICA Y NORMAS DE BIOSEGURIDAD EN PROCEDIMIENTOS COSMÉTICO -ESTÉTICOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA AMBIENTAL LEGAL VIGENTE.

MANEJAR LOS RESIDUOS GENERADOS EN PROCEDIMIENTOS SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

PREPARAR AL USUARIO Y EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON EL SERVICIO SOLICITADO Y LA NORMATIVA LEGAL VIGENTE

VERIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS ÁREAS DE TRABAJO TENIENDO EN CUENTA EL MANUAL DE BIOSEGURIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2165748 - HUMANIZACION EN LA PRESTACION DE SERVICIOS DE SALUD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Orientar personas según normativa de salud

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IMPLEMENTAR ESTRATEGIAS DE AUTOCONOCIMIENTO QUE APORTEN A LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS HUMANIZADOS EN SALUD, TENIENDO EN CUENTA LAS POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.

PLANTEAR ESTRATEGIAS PARA HUMANIZAR LOS SERVICIOS DE SALUD DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE COMUNICACIÓN, MANEJO DE CONFLICTOS Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

RECONOCER LAS NECESIDADES Y LOS VALORES HUMANOS DE LA PERSONA COMO SER BIOPSICOSOCIAL EN EL CONTEXTO DE LA ATENCIÓN EN LOS SERVICIOS DE SALUD.

REDIMENSIONAR EL PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO CON SU CONDICIÓN DE PERSONA Y SU ENTORNO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 42,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2092230 - 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: 2118168 - BIOSEGURIDAD APLICADA A LA ESTETICA Y BELLEZA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANTENER LA ZONA DE TRABAJO Y EL EQUIPAMIENTO EN CONDICIONES BIOSEGURAS SEGÚN LA NORMATIVA LEGAL VIGENTE EN CENTROS DE BELLEZA Y ESTÉTICA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR PRINCIPIOS DE TÉCNICA ASÉPTICA Y NORMAS DE BIOSEGURIDAD EN PROCEDIMIENTOS COSMÉTICO -ESTÉTICOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA AMBIENTAL LEGAL VIGENTE.

MANEJAR LOS RESIDUOS GENERADOS EN PROCEDIMIENTOS SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

PREPARAR AL USUARIO Y EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON EL SERVICIO SOLICITADO Y LA NORMATIVA LEGAL VIGENTE

VERIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS ÁREAS DE TRABAJO TENIENDO EN CUENTA EL MANUAL DE BIOSEGURIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2118167 - BIOSEGURIDAD APLICADA A LA ESTETICA Y BELLEZA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANTENER LA ZONA DE TRABAJO Y EL EQUIPAMIENTO EN CONDICIONES BIOSEGURAS SEGÚN LA NORMATIVA LEGAL VIGENTE EN CENTROS DE BELLEZA Y ESTÉTICA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR PRINCIPIOS DE TÉCNICA ASÉPTICA Y NORMAS DE BIOSEGURIDAD EN PROCEDIMIENTOS COSMÉTICO -ESTÉTICOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA AMBIENTAL LEGAL VIGENTE.

MANEJAR LOS RESIDUOS GENERADOS EN PROCEDIMIENTOS SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

PREPARAR AL USUARIO Y EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON EL SERVICIO SOLICITADO Y LA NORMATIVA LEGAL VIGENTE

VERIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS ÁREAS DE TRABAJO TENIENDO EN CUENTA EL MANUAL DE BIOSEGURIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2147561 - HUMANIZACION EN LA PRESTACION DE SERVICIOS DE SALUD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Orientar personas según normativa de salud

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IMPLEMENTAR ESTRATEGIAS DE AUTOCONOCIMIENTO QUE APORTEN A LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS HUMANIZADOS EN SALUD, TENIENDO EN CUENTA LAS POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.

PLANTEAR ESTRATEGIAS PARA HUMANIZAR LOS SERVICIOS DE SALUD DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE COMUNICACIÓN, MANEJO DE CONFLICTOS Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

RECONOCER LAS NECESIDADES Y LOS VALORES HUMANOS DE LA PERSONA COMO SER BIOPSICOSOCIAL EN EL CONTEXTO DE LA ATENCIÓN EN LOS SERVICIOS DE SALUD.

REDIMENSIONAR EL PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO CON SU CONDICIÓN DE PERSONA Y SU ENTORNO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2204973 - 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 : 44,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2103454 - HUMANIZACION EN LA PRESTACION DE SERVICIOS DE SALUD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Orientar personas según normativa de salud

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IMPLEMENTAR ESTRATEGIAS DE AUTOCONOCIMIENTO QUE APORTEN A LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS HUMANIZADOS EN SALUD, TENIENDO EN CUENTA LAS POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.

PLANTEAR ESTRATEGIAS PARA HUMANIZAR LOS SERVICIOS DE SALUD DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE COMUNICACIÓN, MANEJO DE CONFLICTOS Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

RECONOCER LAS NECESIDADES Y LOS VALORES HUMANOS DE LA PERSONA COMO SER BIOPSICOSOCIAL EN EL CONTEXTO DE LA ATENCIÓN EN LOS SERVICIOS DE SALUD.

REDIMENSIONAR EL PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO CON SU CONDICIÓN DE PERSONA Y SU ENTORNO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2118191 - BIOSEGURIDAD APLICADA A LA ESTETICA Y BELLEZA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANTENER LA ZONA DE TRABAJO Y EL EQUIPAMIENTO EN CONDICIONES BIOSEGURAS SEGÚN LA NORMATIVA LEGAL VIGENTE EN CENTROS DE BELLEZA Y ESTÉTICA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR PRINCIPIOS DE TÉCNICA ASÉPTICA Y NORMAS DE BIOSEGURIDAD EN PROCEDIMIENTOS COSMÉTICO -ESTÉTICOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA AMBIENTAL LEGAL VIGENTE.

MANEJAR LOS RESIDUOS GENERADOS EN PROCEDIMIENTOS SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

PREPARAR AL USUARIO Y EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON EL SERVICIO SOLICITADO Y LA NORMATIVA LEGAL VIGENTE

VERIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS ÁREAS DE TRABAJO TENIENDO EN CUENTA EL MANUAL DE BIOSEGURIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2185646 - 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

CONOCER LOS ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACÉUTICOS, EL PRINCIPIO DE LOS PRODUCTOS Y SUS CUALIDADES BENEFICIOSAS PARA LA SALUD DE ACUERDO AL MARCO LEGISLATIVO QUE LOS RIGE.

DETERMINAR LOS COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS ELEMENTOS FUNDAMENTALES PARA LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES.

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.

IDENTIFICAR LA IMPORTANCIA DE LA ACTIVIDAD FÍSICA Y LOS COMPONENTES BIOACTIVOS TENIENDO EN CUENTA LOS ASPECTOS PARA LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES CRÓNICAS.

PROPONER ALTERNATIVAS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE MEDIANTE LA IDENTIFICACIÓN DE LOS COMPONENTES Y EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y VERDURAS.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2185640 - 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

CONOCER LOS ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACÉUTICOS, EL PRINCIPIO DE LOS PRODUCTOS Y SUS CUALIDADES BENEFICIOSAS PARA LA SALUD DE ACUERDO AL MARCO LEGISLATIVO QUE LOS RIGE.

DETERMINAR LOS COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS ELEMENTOS FUNDAMENTALES PARA LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES.

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.

IDENTIFICAR LA IMPORTANCIA DE LA ACTIVIDAD FÍSICA Y LOS COMPONENTES BIOACTIVOS TENIENDO EN CUENTA LOS ASPECTOS PARA LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES CRÓNICAS.

PROPONER ALTERNATIVAS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE MEDIANTE LA IDENTIFICACIÓN DE LOS COMPONENTES Y EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y VERDURAS.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2185642 - 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

CONOCER LOS ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACÉUTICOS, EL PRINCIPIO DE LOS PRODUCTOS Y SUS CUALIDADES BENEFICIOSAS PARA LA SALUD DE ACUERDO AL MARCO LEGISLATIVO QUE LOS RIGE.

DETERMINAR LOS COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS ELEMENTOS FUNDAMENTALES PARA LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES.

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.

IDENTIFICAR LA IMPORTANCIA DE LA ACTIVIDAD FÍSICA Y LOS COMPONENTES BIOACTIVOS TENIENDO EN CUENTA LOS ASPECTOS PARA LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES CRÓNICAS.

PROPONER ALTERNATIVAS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE MEDIANTE LA IDENTIFICACIÓN DE LOS COMPONENTES Y EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y VERDURAS.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2131741 - BIOSEGURIDAD APLICADA A LA ESTETICA Y BELLEZA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANTENER LA ZONA DE TRABAJO Y EL EQUIPAMIENTO EN CONDICIONES BIOSEGURAS SEGÚN LA NORMATIVA LEGAL VIGENTE EN CENTROS DE BELLEZA Y ESTÉTICA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR PRINCIPIOS DE TÉCNICA ASÉPTICA Y NORMAS DE BIOSEGURIDAD EN PROCEDIMIENTOS COSMÉTICO -ESTÉTICOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA AMBIENTAL LEGAL VIGENTE.

MANEJAR LOS RESIDUOS GENERADOS EN PROCEDIMIENTOS SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

PREPARAR AL USUARIO Y EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON EL SERVICIO SOLICITADO Y LA NORMATIVA LEGAL VIGENTE

VERIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS ÁREAS DE TRABAJO TENIENDO EN CUENTA EL MANUAL DE BIOSEGURIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2131731 - BIOSEGURIDAD APLICADA A LA ESTETICA Y BELLEZA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANTENER LA ZONA DE TRABAJO Y EL EQUIPAMIENTO EN CONDICIONES BIOSEGURAS SEGÚN LA NORMATIVA LEGAL VIGENTE EN CENTROS DE BELLEZA Y ESTÉTICA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR PRINCIPIOS DE TÉCNICA ASÉPTICA Y NORMAS DE BIOSEGURIDAD EN PROCEDIMIENTOS COSMÉTICO -ESTÉTICOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA AMBIENTAL LEGAL VIGENTE.

MANEJAR LOS RESIDUOS GENERADOS EN PROCEDIMIENTOS SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

PREPARAR AL USUARIO Y EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON EL SERVICIO SOLICITADO Y LA NORMATIVA LEGAL VIGENTE

VERIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS ÁREAS DE TRABAJO TENIENDO EN CUENTA EL MANUAL DE BIOSEGURIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2225013 - FUNDAMENTOS EN HIDROTERAPIA APLICADA A LA ESTETICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PRESTAR SERVICIOS SPA SEGÚN PROTOCOLO ESTABLECIDO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIFERENCIAR LAS TÉCNICA DE HIDROTERAPIA DE USO COSMÉTICO ESTÉTICO SEGÚN EFECTOS, INDICACIONES Y CONTRAINDICACIONES

EMPLEAR TERMINOLOGÍA TÉCNICA EN HIDROTERAPIA RELACIONADA CON EL USO COSMÉTICO-ESTÉTICO DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

IDENTIFICAR LOS TIPOS DE AGUAS Y USOS EMPLEADOS EN HIDROTERAPIA DE ACUERDO CON LA CLASIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS

RECONOCER LAS GENERALIDADES DE LA HIDROTERAPIA SEGÚN MARCO HISTÓRICO, ORIGEN Y SU EVOLUCIÓN.

RELACIONAR LAS TÉCNICAS DE HIDROTERAPIA CON EL TURISMO DE BIENESTAR EN EL SECTOR DE LA COSMETOLOGÍA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2225012 - FUNDAMENTOS EN HIDROTERAPIA APLICADA A LA ESTETICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PRESTAR SERVICIOS SPA SEGÚN PROTOCOLO ESTABLECIDO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIFERENCIAR LAS TÉCNICA DE HIDROTERAPIA DE USO COSMÉTICO ESTÉTICO SEGÚN EFECTOS, INDICACIONES Y CONTRAINDICACIONES

EMPLEAR TERMINOLOGÍA TÉCNICA EN HIDROTERAPIA RELACIONADA CON EL USO COSMÉTICO-ESTÉTICO DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

IDENTIFICAR LOS TIPOS DE AGUAS Y USOS EMPLEADOS EN HIDROTERAPIA DE ACUERDO CON LA CLASIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS

RECONOCER LAS GENERALIDADES DE LA HIDROTERAPIA SEGÚN MARCO HISTÓRICO, ORIGEN Y SU EVOLUCIÓN.

RELACIONAR LAS TÉCNICAS DE HIDROTERAPIA CON EL TURISMO DE BIENESTAR EN EL SECTOR DE LA COSMETOLOGÍA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2092233 - HUMANIZACION EN LA PRESTACION DE SERVICIOS DE SALUD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Orientar personas según normativa de salud

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IMPLEMENTAR ESTRATEGIAS DE AUTOCONOCIMIENTO QUE APORTEN A LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS HUMANIZADOS EN SALUD, TENIENDO EN CUENTA LAS POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.

PLANTEAR ESTRATEGIAS PARA HUMANIZAR LOS SERVICIOS DE SALUD DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE COMUNICACIÓN, MANEJO DE CONFLICTOS Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

RECONOCER LAS NECESIDADES Y LOS VALORES HUMANOS DE LA PERSONA COMO SER BIOPSICOSOCIAL EN EL CONTEXTO DE LA ATENCIÓN EN LOS SERVICIOS DE SALUD.

REDIMENSIONAR EL PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO CON SU CONDICIÓN DE PERSONA Y SU ENTORNO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2092242 - 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: 2092243 - HUMANIZACION EN LA PRESTACION DE SERVICIOS DE SALUD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Orientar personas según normativa de salud

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IMPLEMENTAR ESTRATEGIAS DE AUTOCONOCIMIENTO QUE APORTEN A LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS HUMANIZADOS EN SALUD, TENIENDO EN CUENTA LAS POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.

PLANTEAR ESTRATEGIAS PARA HUMANIZAR LOS SERVICIOS DE SALUD DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE COMUNICACIÓN, MANEJO DE CONFLICTOS Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

RECONOCER LAS NECESIDADES Y LOS VALORES HUMANOS DE LA PERSONA COMO SER BIOPSICOSOCIAL EN EL CONTEXTO DE LA ATENCIÓN EN LOS SERVICIOS DE SALUD.

REDIMENSIONAR EL PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO CON SU CONDICIÓN DE PERSONA Y SU ENTORNO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2103450 - HUMANIZACION EN LA PRESTACION DE SERVICIOS DE SALUD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Orientar personas según normativa de salud

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IMPLEMENTAR ESTRATEGIAS DE AUTOCONOCIMIENTO QUE APORTEN A LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS HUMANIZADOS EN SALUD, TENIENDO EN CUENTA LAS POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.

PLANTEAR ESTRATEGIAS PARA HUMANIZAR LOS SERVICIOS DE SALUD DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE COMUNICACIÓN, MANEJO DE CONFLICTOS Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

RECONOCER LAS NECESIDADES Y LOS VALORES HUMANOS DE LA PERSONA COMO SER BIOPSICOSOCIAL EN EL CONTEXTO DE LA ATENCIÓN EN LOS SERVICIOS DE SALUD.

REDIMENSIONAR EL PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO CON SU CONDICIÓN DE PERSONA Y SU ENTORNO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2103453 - HUMANIZACION EN LA PRESTACION DE SERVICIOS DE SALUD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Orientar personas según normativa de salud

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IMPLEMENTAR ESTRATEGIAS DE AUTOCONOCIMIENTO QUE APORTEN A LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS HUMANIZADOS EN SALUD, TENIENDO EN CUENTA LAS POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.

PLANTEAR ESTRATEGIAS PARA HUMANIZAR LOS SERVICIOS DE SALUD DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE COMUNICACIÓN, MANEJO DE CONFLICTOS Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

RECONOCER LAS NECESIDADES Y LOS VALORES HUMANOS DE LA PERSONA COMO SER BIOPSICOSOCIAL EN EL CONTEXTO DE LA ATENCIÓN EN LOS SERVICIOS DE SALUD.

REDIMENSIONAR EL PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO CON SU CONDICIÓN DE PERSONA Y SU ENTORNO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2165746 - ELABORACION DE ALIMENTOS SALUDABLES

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCER LOS ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACÉUTICOS, EL PRINCIPIO DE LOS PRODUCTOS Y SUS CUALIDADES BENEFICIOSAS PARA LA SALUD DE ACUERDO AL MARCO LEGISLATIVO QUE LOS RIGE.

DETERMINAR LOS COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS ELEMENTOS FUNDAMENTALES PARA LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES.

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.

IDENTIFICAR LA IMPORTANCIA DE LA ACTIVIDAD FÍSICA Y LOS COMPONENTES BIOACTIVOS TENIENDO EN CUENTA LOS ASPECTOS PARA LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES CRÓNICAS.

PROPONER ALTERNATIVAS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE MEDIANTE LA IDENTIFICACIÓN DE LOS COMPONENTES Y EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y VERDURAS.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 42,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	1624,00

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: LAURA MILENA BARON ORDOÑEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS