

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** VALENTINA ROJAS SIERRA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE GESTION TECNOLÓGICA DE SERVICIOS

**FECHA INICIAL:** 01/03/2026 00:00:00

**FECHA FINAL:** 31/03/2026 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA** 3416851 - ELABORACION DE ALIMENTOS SALUDABLES  
**DE APRENDIZAJE:**

- **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.

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.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 6,00

**FICHA** 3448934 - ACCIONES BASICAS PARA LA ATENCION DE UNA  
**DE APRENDIZAJE:** 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 :** 38,00

---

**FICHA** 3448937 - ACCIONES BASICAS PARA LA ATENCION DE UNA  
**DE APRENDIZAJE:** 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 :** 38,00

---

**FICHA** 3448938 - ACCIONES BASICAS PARA LA ATENCION DE UNA  
**DE APRENDIZAJE:** 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

---

<b>HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :</b>	<b>38,00</b>
--------------------------------------	--------------

---

**FICHA** 3416848 - ELABORACION DE ALIMENTOS SALUDABLES  
**DE APRENDIZAJE:**

- **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.

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.

---

<b>HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :</b>	<b>6,00</b>
--------------------------------------	-------------

---

**FICHA** 3416844 - ELABORACION DE ALIMENTOS SALUDABLES  
**DE APRENDIZAJE:**

- **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.

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.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 6,00

---

**FICHA** 3416832 - ELABORACION DE ALIMENTOS SALUDABLES  
**DE APRENDIZAJE:**

- **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.

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.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 6,00

---

**FICHA** 3448936 - ACCIONES BASICAS PARA LA ATENCION DE UNA  
**DE APRENDIZAJE:** 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 :** 38,00

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 176,00

### EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
<b>TOTAL TIEMPO EDT's:</b>				0,00

### ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
<b>TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:</b>			0,00

**INSTRUCTOR:** VALENTINA ROJAS SIERRA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE GESTION TECNOLÓGICA DE SERVICIOS