

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DEISY YISLEM CRUZ SUAREZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE GESTION INDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/05/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 31/05/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3492921 - SEGURIDAD INDUSTRIAL Y RIESGO ELÉCTRICO

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL PREVIO A LA INSTALACIÓN Y CONEXIÓN DEL SERVICIO DE TELECOMUNICACIONES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCER LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN SEGÚN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO A LAS NORMAS DE SALUD

CONOCER LOS PROCEDIMIENTOS PARA CADA ÁREA TRABAJO DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE

IDENTIFICAR LAS ÁREAS DE TRABAJO DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

UTILIZAR LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 14.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3526239 - BRIGADISTA INTEGRAL

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Dirigir procesos de gestion del riesgo de desastres de acuerdo con planes y normativa

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP 1 PRIORIZAR ACCIONES DE INTERVENCIÓN DE ACUERDO CON INSTRUMENTOS DE PLANIFICACIÓN DE GESTIÓN DE RIESGOS

RAP 2 DESARROLLAR ACCIONES DE INTERVENCIÓN SEGÚN MÉTODOS Y PLAN DE GESTIÓN DEL RIESGO DE LA ORGANIZACIÓN

RAP 3 EVALUAR MEDIDAS DE SEGURIDAD Y PROTOCOLOS DE ACTUACIÓN DE ACUERDO CON EL PLAN DE PREVENCIÓN, PREPARACIÓN Y RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS Y NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE

RAP 4 PROPONER ESTRATEGIAS DE INTERVENCIÓN SEGÚN INDICADORES DEL PLAN DE PREVENCIÓN, PREPARACIÓN Y RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20.00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3487299 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 12.00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3525565 - BRIGADISTA INTEGRAL

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Dirigir procesos de gestion del riesgo de desastres de acuerdo con planes y normativa

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP 1 PRIORIZAR ACCIONES DE INTERVENCIÓN DE ACUERDO CON INSTRUMENTOS DE PLANIFICACIÓN DE GESTIÓN DE RIESGOS

RAP 2 DESARROLLAR ACCIONES DE INTERVENCIÓN SEGÚN MÉTODOS Y PLAN DE GESTIÓN DEL RIESGO DE LA ORGANIZACIÓN

RAP 3 EVALUAR MEDIDAS DE SEGURIDAD Y PROTOCOLOS DE ACTUACIÓN DE ACUERDO CON EL PLAN DE PREVENCIÓN, PREPARACIÓN Y RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS Y NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE

RAP 4 PROPONER ESTRATEGIAS DE INTERVENCIÓN SEGÚN INDICADORES DEL PLAN DE PREVENCIÓN, PREPARACIÓN Y RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40.00
--------------------------------------	--------------

FICHA 3489731 - MANIPULACION DE ALIMENTOS
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	16.00
--------------------------------------	--------------

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	102.00
--	---------------

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: DEISY YISLEM CRUZ SUAREZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE GESTION INDUSTRIAL