

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: VALENTINA ROJAS SIERRA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE GESTION TECNOLÓGICA DE SERVICIOS

FECHA INICIAL: 01/06/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 30/06/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3539951 - 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 : 28,00

FICHA 3539965 - 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 :	28,00
--------------------------------------	--------------

FICHA 3511014 - HABITOS SALUDABLES A PARTIR DE LA ALIMENTACION
DE APRENDIZAJE: 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 :	16,00
--------------------------------------	--------------

FICHA 3511007 - HABITOS SALUDABLES A PARTIR DE LA ALIMENTACION
DE APRENDIZAJE: 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 :	16,00
--------------------------------------	--------------

FICHA 3539964 - 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 :	28,00
--------------------------------------	--------------

FICHA 3511013 - HABITOS SALUDABLES A PARTIR DE LA ALIMENTACION
DE APRENDIZAJE: 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 :	16,00
--------------------------------------	--------------

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3539966 - 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.

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 :	28,00
--------------------------------------	--------------

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3511001 - 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 : 16,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 176,00

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: VALENTINA ROJAS SIERRA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE GESTION TECNOLÓGICA DE SERVICIOS