



Cronograma

Formación complementaria virtual

Dirección de Formación
Grupo de Gestión de la oferta,
la ejecución y certificación de la formación



www.sena.edu.co



Cronograma

Formación Complementaria virtual

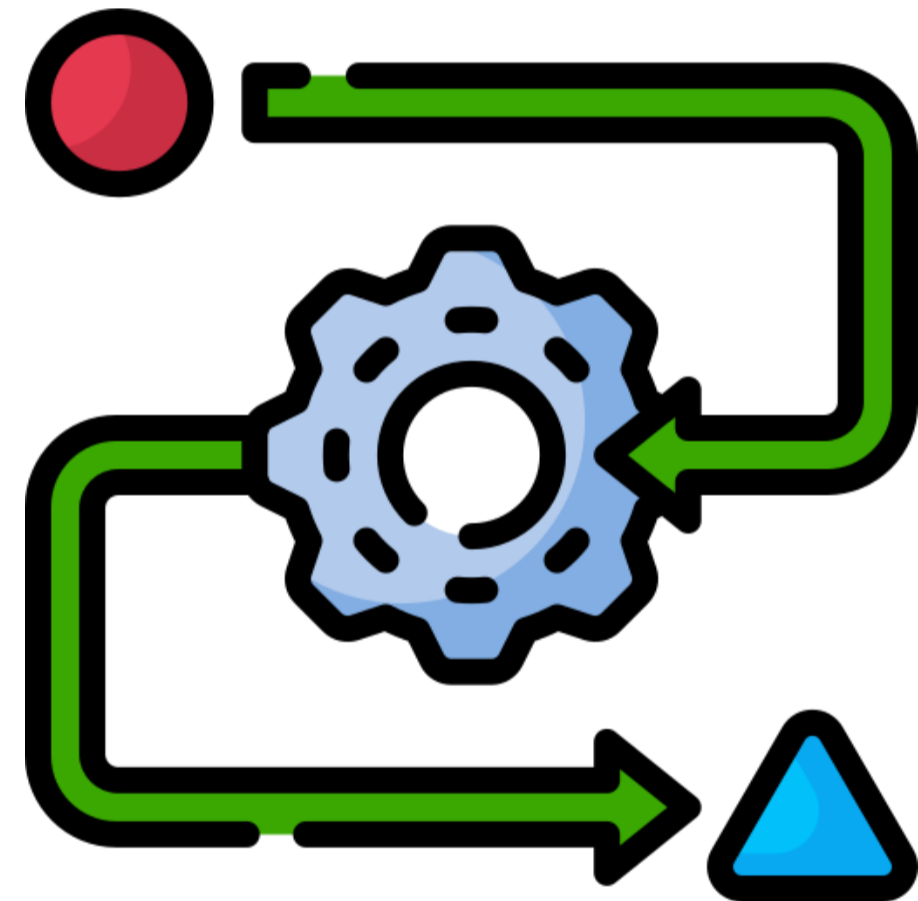
Orientaciones generales Guía AVA V05

Objetivo



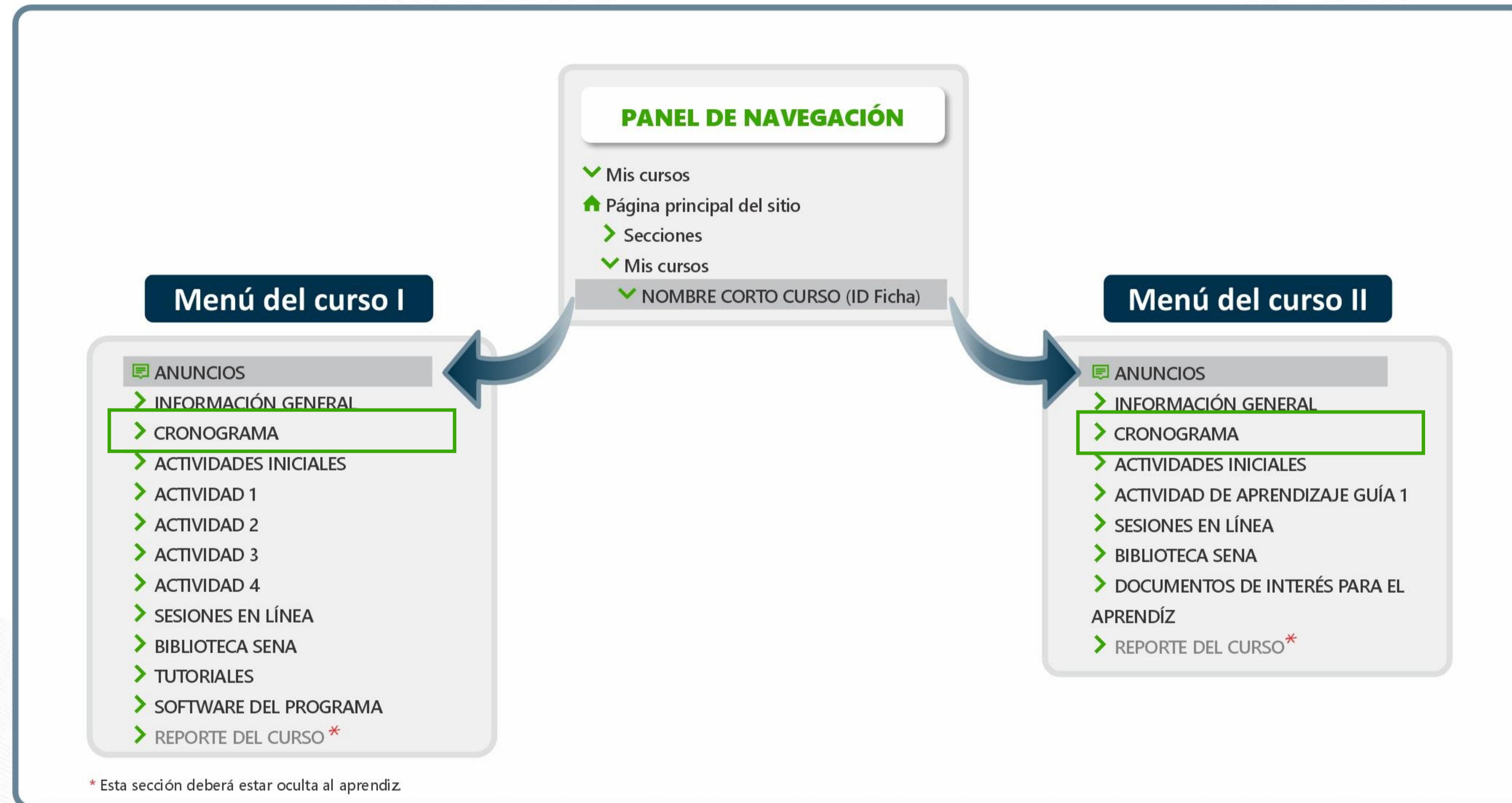
Orientar a los instructores virtuales sobre las acciones técnico-pedagógicas a implementar en sus diferentes procesos formativos conforme a las pautas mínimas establecidas en la Guía AVA vigente.

Metodología



- Instalación y registro de asistencia.
- Desarrollo de la temática.
- Espacio de interacción y formulación de inquietudes.

Ubicación



El Menú del curso, no se **deberá modificar ni ajustar**.

Edición



Accede a Sofía Área Personal



BC

Modo de edición

PruebaComplementaria_V01

Mis cursos / PruebaComplementaria_V01

PRÓXIMOS EVENTOS



Vencimiento de Evidencia 27/03/24
Mañana, 12:00 AM

Ir al calendario...

PANEL DE NAVEGACIÓN

▼ Mis cursos

🏠 Página principal del sitio

> Secciones

▼ Mis cursos

▼ PruebaComplementaria_V01

> Participantes

📄 Calificaciones

🗨 ANUNCIOS

> INFORMACIÓN DEL PROGRAMA

> CRONOGRAMA

> ACTIVIDADES INICIALES

> ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE GUÍA

> SESIONES EN LÍNEA

> PruebaTitulada_v004



ANUNCIOS



Añadir una actividad o un recurso

Add section

> INFORMACIÓN DEL PROGRAMA

Add section

> CRONOGRAMA



Cronograma

⚙ Editar ajustes

🔄 Mover

➡ Mover a la derecha

👁 Disponibilidad >

🗑 Borrar

Edición



✓ General

Nombre

Descripción

Muestra la descripción en la página del curso

✓ Contenido

Contenido de la página

Enviar notificación de actualización de contenido



Generalidades



- Deberá ser ajustado con los **tiempos reales** de la formación, teniendo en cuenta las **fechas estipuladas** en el Sistema de gestión académico administrativo SofiaPlus y los **plazos** para el desarrollo de actividades.
- La **formación es continua** para los aprendices, por tal razón, las fechas deberán contemplar los **días no hábiles**.*
- Todo documento expuesto como **cronograma** que se encuentre disponible para los aprendices debe tener exactamente la **misma información**.

* No implica que el instructor deba ingresar o realizar acciones al interior del ambiente en estos días.

Cronograma del curso



Fecha de inicio de la formación: máximo el siguiente día calendario de la fecha registrada como inicio en SofiaPlus.

Fecha fin de recepción de evidencias: máximo dos días hábiles antes de la fecha fin establecida en SofiaPlus.

Fecha fin de la formación: fecha fin establecida en Sistema de Gestión Académico Administrativo SofiaPlus.

Actividades de
aprendizaje

Resultados de
aprendizaje
asociados a cada
actividad de
aprendizaje

Tipo de Evidencias
a presentar

Fechas y horas
para el desarrollo
de las Sesiones en
línea

Fechas de inicio y
fin por cada
actividad de
aprendizaje

Tener en cuenta que:



- Las **actividades previas y/o iniciales**, deberán programarse y relacionarse durante el desarrollo de la **primera actividad de aprendizaje**.
- La **fecha de finalización** de la **última actividad de aprendizaje** deberá coincidir con la **fecha de recepción de evidencias**.
- Las fechas establecidas en el **cronograma** deberán incluir como **mínimo el día y el mes** de acuerdo con los tiempos establecidos en el Sistema de gestión académico administrativo SofiaPlus.



Tener en cuenta que:

- Si desea establecer **tiempos para nivelación o recuperación en el cronograma**, no deberá programar un tiempo superior a los **dos días hábiles** antes de la fecha fin establecida en el Sistema de gestión académico administrativo SofiaPlus
- Todos los **cronogramas** disponibles para aprendices (**en línea y/o descargable**), deberán coincidir en la información publicada.
- Después de **actualizar el cronograma**, verificar que se encuentre disponible para los aprendices en la sección correspondiente según el **Menú del Curso I o II**.

Actividad de aprendizaje



Actividad de aprendizaje

Actividad de aprendizaje según la guía de aprendizaje.

Actividad de aprendizaje

Actividad de aprendizaje 1
Reconocer la composición básica de los alimentos y las posibles enfermedades que pueden producirse por mala alimentación.



PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL GUÍA DE APRENDIZAJE 1

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del programa de formación: Elaboración de alimentos saludables.
- Código del programa de formación: 33130157
- Nombre del proyecto (si es formación titulada): N/A
- Fase del proyecto (si es formación titulada): N/A
- Actividad de proyecto (si es formación titulada): N/A
- Competencia: 230101099. Fomentar en el usuario hábitos de vida saludable basados en principios generales de autocuidado, relacionados con la mecánica corporal, nutrición y salud mental.
- Resultado(s) de aprendizaje a alcanzar: 230101099 – 01. Determinar los componentes de los alimentos teniendo en cuenta los elementos fundamentales para la prevención de enfermedades.
- Duración de la guía: 10 horas.

2. PRESENTACIÓN

Bienvenido(a) a la actividad de aprendizaje 1 del programa de formación Elaboración de alimentos saludables.

Es necesario conocer los componentes de los alimentos para determinar las consecuencias de la inadecuada alimentación en la salud del ser humano, de ahí la importancia de la temática que se ha desarrollado en la presente actividad de aprendizaje. Mediante el desarrollo de las siguientes evidencias, se le permite poner en práctica los conocimientos adquiridos sobre el tema.

Para realizar las evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje, es necesario revisar los materiales del programa, explorar los materiales de apoyo y realizar consultas investigativas en Internet.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de aprendizaje 1: Reconocer la composición básica de los alimentos y las posibles enfermedades que pueden producirse por mala alimentación.

A continuación, se describen las actividades y las correspondientes evidencias que conforman la actividad de aprendizaje 1:

Actividades Iniciales

Antes de elaborar las actividades propuestas en esta guía de aprendizaje, es preciso verificar que realizó las actividades iniciales:

Resultados de aprendizaje



Resultados de aprendizaje

Resultados de aprendizaje correspondientes a cada actividad de aprendizaje.

Resultados de aprendizaje

230101099-01.
Determinar los componentes de los alimentos teniendo en cuenta los elementos fundamentales para la prevención de enfermedades.



PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL GUÍA DE APRENDIZAJE 1

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del programa de formación: Elaboración de alimentos saludables.
- Código del programa de formación: 33130157
- Nombre del proyecto (si es formación titulada): N/A
- Fase del proyecto (si es formación titulada): N/A
- Actividad de proyecto (si es formación titulada): N/A
- Competencia: 230101099. Fomentar en el usuario hábitos de vida saludable basados en principios generales de autocuidado, relacionados con la mecánica corporal, nutrición y salud mental.
- Resultado(s) de aprendizaje a alcanzar: 230101099 – 01. Determinar los componentes de los alimentos teniendo en cuenta los elementos fundamentales para la prevención de enfermedades.
- Duración de la guía: 10 horas.

2. PRESENTACIÓN

Bienvenido(a) a la actividad de aprendizaje 1 del programa de formación Elaboración de alimentos saludables.

Es necesario conocer los componentes de los alimentos para determinar las consecuencias de la inadecuada alimentación en la salud del ser humano, de ahí la importancia de la temática que se ha desarrollado en la presente actividad de aprendizaje. Mediante el desarrollo de las siguientes evidencias, se le permite poner en práctica los conocimientos adquiridos sobre el tema.

Para realizar las evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje, es necesario revisar los materiales del programa, explorar los materiales de apoyo y realizar consultas investigativas en Internet.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de aprendizaje 1: Reconocer la composición básica de los alimentos y las posibles enfermedades que pueden producirse por mala alimentación.

A continuación, se describen las actividades y las correspondientes evidencias que conforman la actividad de aprendizaje 1:

Actividades Iniciales

Antes de elaborar las actividades propuestas en esta guía de aprendizaje, es preciso verificar que realizó las actividades iniciales:

Evidencias de aprendizaje



Evidencias de aprendizaje

Evidencias establecidas en la guía de aprendizaje para actividad de aprendizaje

Evidencias de aprendizaje

- **Foro** 'La alimentación y la salud'.
- **Evaluación** 'Componentes de los alimentos saludables'.



- Actualización de datos personales.
- Sondeo de conocimientos previos.
- Presentación en el foro social.

La actualización de datos se podrá realizar a través del aplicativo SofiaPlus, siguiendo las instrucciones que se indican en el tutorial ubicado en: **Actividades Iniciales / Actividades Iniciales / Actualización de datos personales**.

El sondeo de conocimientos previos permite medir el nivel de experiencia sobre la temática del programa y el manejo de la plataforma virtual; por lo tanto, dicho sondeo no es calificable, pero es imprescindible realizarlo.

Para acceder al sondeo de conocimientos previos remítase a: **Actividades Iniciales / Actividades Iniciales / Sondeo de conocimientos previos**.

El foro social es un espacio de encuentro entre aprendices e instructor, donde se pueden compartir expectativas, proyectos de vida y gustos; con la participación en este foro, se busca crear lazos de compañerismo, recreación, esparcimiento y reflexión. Para iniciar, se debe realizar una presentación personal incluyendo: experiencia profesional, expectativas y aportes del programa de formación a nivel personal y profesional.

Para participar en el foro, remítase a: **Actividades Iniciales / Actividades Iniciales / Foro social**.

Importante: se sugiere ingresar a través del enlace **Información del programa**, ubicado en el menú del programa de formación, para conocer la descripción del mismo y la metodología a seguir.

Foro «La alimentación y la salud».

Analice y responda las siguientes preguntas:

Anteriormente la producción de los alimentos era más limpia, no había tanta industrialización y el área de la medicina no tenía la infraestructura ni la formación profesional que existe en la actualidad. Dado lo anterior había un menor porcentaje de casos de hipertensión, cáncer, tiroides y obesidad. En el mundo de hoy existen grandes adelantos científicos en el área de la medicina, pero los casos de las enfermedades mencionadas son numerosos.

- ¿Por qué se ha incrementado las enfermedades como hipertensión, cáncer, tiroides y obesidad, en el mundo de hoy?
- ¿Considera usted que la frase "todo tiempo pasado fue mejor" se cumple en esta situación?

Recuerde que debe comentar la participación de mínimo dos compañeros y argumentar por qué está o no de acuerdo con la opinión dada por ellos.

Para participar en el foro, remítase a: **Actividad 1 / Evidencias / Foro «La alimentación y la salud»**.

Evaluación «Componentes de los alimentos saludables».

La evaluación correspondiente a esta actividad de aprendizaje busca verificar el aprendizaje adquirido y validar su competencia en este tema específico.

Sesiones en línea

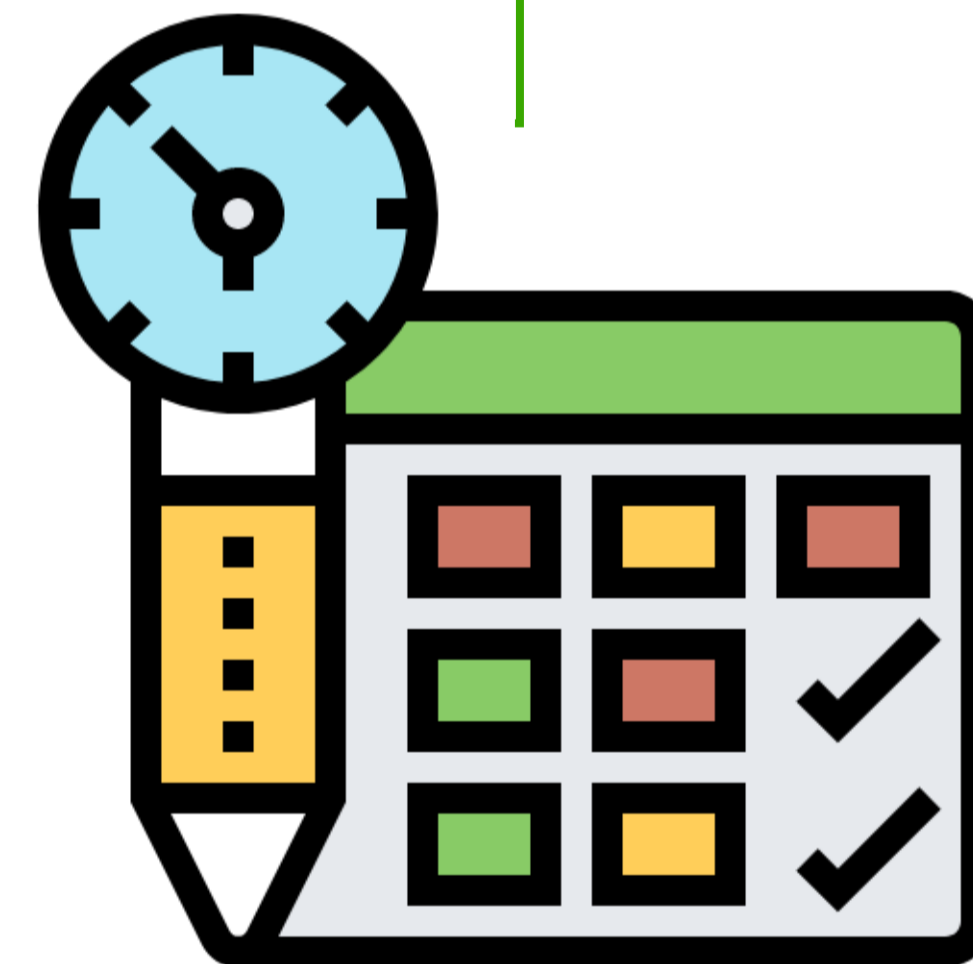


Sesiones en línea (Día, mes y hora)

Programación de conferencias web según los tiempos establecidos.

Sesiones en línea (Fecha y Hora)

Fecha: día y mes
Hora: XX:XX am o pm



Fechas de inicio y finalización



Fechas de inicio y finalización

Cada actividad de aprendizaje deberá contar con una fecha específica de inicio y finalización.

Fechas de inicio y finalización

Actividad de Aprendizaje 1

Fecha Inicio: mínimo día y mes

Fecha Final: mínimo día y mes




Navegación Guía AVA Versión 05



CompromISO

<http://compromiso.sena.edu.co/documentos/vista/descarga.php?id=6624>

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje	Versión : 05 Código : GFPI-G-014 Fecha de Vigencia : 2024-12-27
PROCESO		
GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL		
GUÍA DE ORIENTACIONES PARA LA FORMACIÓN EN AMBIENTES VIRTUALES DE APRENDIZAJE –AVA- V5		
GUÍA DE ORIENTACIONES PARA LA FORMACIÓN EN AMBIENTES VIRTUALES DE APRENDIZAJE –AVA- V5		
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
Pública <input checked="" type="checkbox"/>	Pública Clasificada <input type="checkbox"/>	Pública Reservada <input type="checkbox"/>

Diciembre de 2024



GRACIAS



@SENACOMUNICA

www.sena.edu.co

Líneas de atención al ciudadano, empresarios y PQRS:

Bogotá: +(57) 601 736 60 60

Línea gratuita resto del país: 018000 91 02 70

Línea nacional: +(57) 601 546 15 00