

A young man, likely a chef, is the central figure of the image. He is wearing a black chef's hat and a black apron over a black shirt. He is smiling and making an "OK" hand gesture with his right hand. In his left hand, he holds a clear glass bowl filled with fresh vegetables, including red and yellow bell peppers, cherry tomatoes, and a head of lettuce. The background shows a professional kitchen environment with metal shelves and red pots.

Aspectos sanitarios en la nutrición y la alimentación

Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA
Nivel de formación: **Complementaria**

01 Presentación

Bienvenido al programa Aspectos sanitarios en la nutrición y la alimentación. En este programa de formación aprenderás a manipular alimentos, de acuerdo con normatividad vigente.

Como egresado SENA, tendrás los conocimientos necesarios en fundamentos de nutrición, alimentación en las diferentes etapas de la vida, enfermedades transmitidas por los alimentos y la conservación y manipulación de alimentos.

Este programa tendrá una duración de 40 horas y se impartirá en modalidad 100% virtual. Para acceder, debes contar con un computador o *tablet* con acceso a Internet.

¡Súmate a esta propuesta de formación y haz parte de los miles de colombianos que le apuestan al cambio!

Inscríbete en www.senasofiaplus.edu.co



Código
33110014



Horas
40



Duración
1 Mes



Modalidad
Virtual



02 Justificación del programa

En los últimos años, la alimentación de los consumidores en cuanto a aspectos de calidad y tendencias, está cambiando de manera acelerada. Antes, una de las mayores preocupaciones era que la población tuviera alimentos suficientes para nutrir su organismo, hoy en día, la mayor preocupación es prevenir y afrontar enfermedades tales como: la diabetes, la obesidad, las enfermedades cardiovasculares y los diversos tipos de cáncer, contrarrestándolas con una alimentación balanceada.

Por esta razón, el SENA pone a disposición el programa de formación virtual Aspectos sanitarios en la nutrición y la alimentación, con el fin de que los aprendices conozcan las funciones de los nutrientes en el organismo, las diferentes raciones alimentarias que el cuerpo necesita para suplir sus requerimientos nutricionales, las Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETAS), la manipulación adecuada en la elaboración de productos y los requerimientos para la conservación de los alimentos.

03 Competencias a desarrollar

290801023 - Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

04 Perfil de ingreso

Se requiere que el aprendiz AVA tenga dominio de elementos básicos en el manejo de herramientas informáticas y de comunicación como: correo electrónico, chats, procesadores de texto, software para presentaciones, navegadores de Internet y otros sistemas y herramientas tecnológicas necesarias para la formación virtual.

05 Estrategia metodológica

Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en la utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes virtuales de aprendizaje, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias.

Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento:

- El instructor - Tutor.
- El entorno.
- Las TIC.
- El trabajo colaborativo.