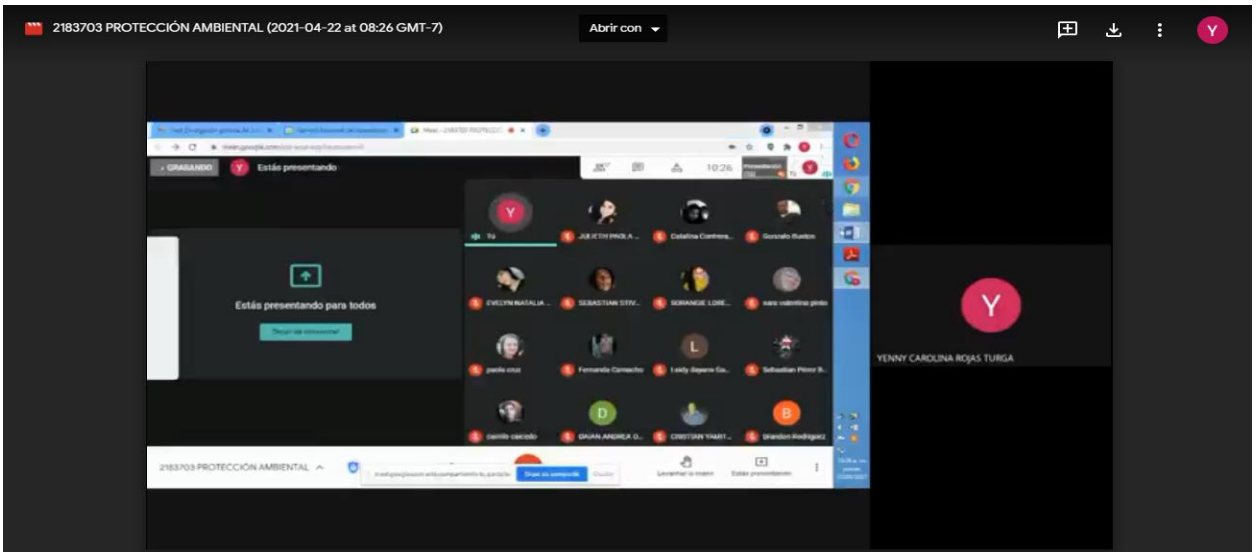
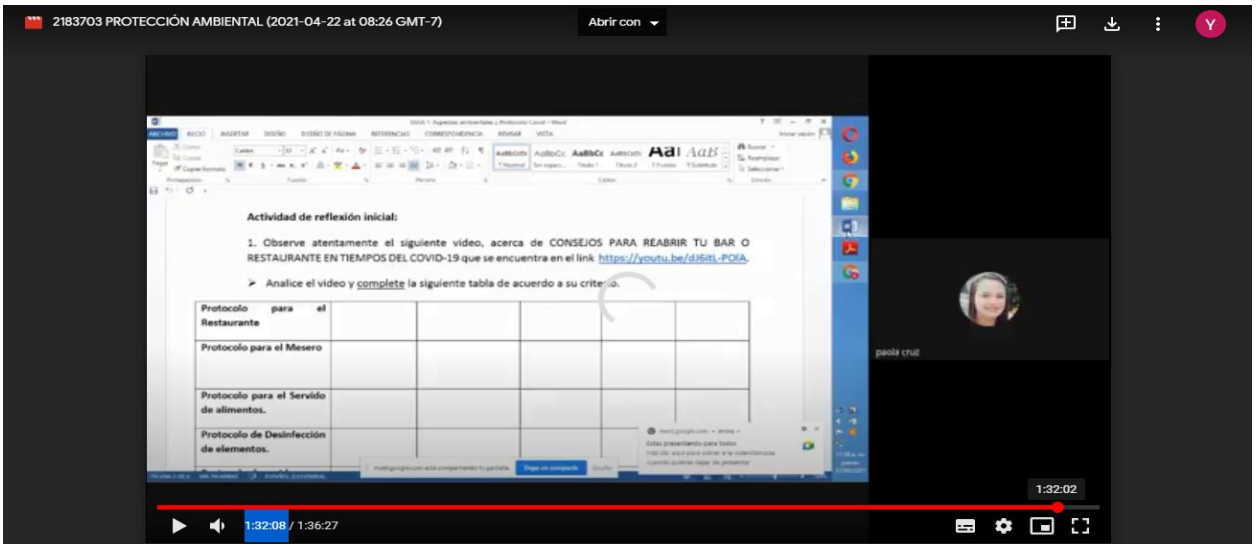
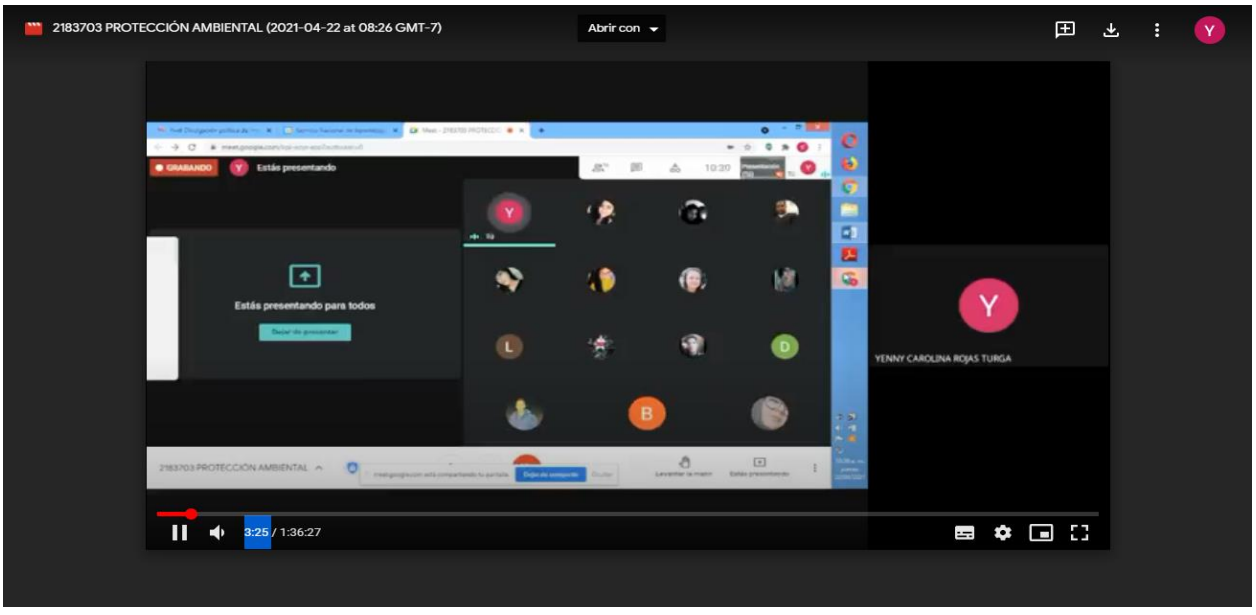
PLAN DE TRABAJO – MAYO PROTECCION AMBIENTAL FICHA: 2183703	
• Semana 3 : Desarrollo de la guía # 2 • Socialización y evaluación de la guía 2, se evaluó individual y grupalmente. • Se realizó retroalimentación de conceptos y se aclararon dudas.	• Semana 4 : Introducción de la guía 4 • Explicación de la temática • Explicación del desarrollo de la guía • Socialización y evaluación • Se evaluó el desarrollo de la guía y la sustentación de un Friso.
• Semana 5: I BLOQUE : Explicación de la guía 5 • Trabajo en clase, desarrollo de la guía • Se evaluó la guía, por brigadas • Socialización y Retroalimentación.	• Semana 5 : II BLOQUE • Revisión de evidencias de la carpeta personal de Drive. • Sustentación de aprendices que deben evidencias pendientes.

		ASISTENCIA		22/04/2021	29/04/2021	06/05/2021	13/05/2021	20/05/2021	27/05/2021	03/06/2021	10/06/2021	17/06/2021
28	BRANDON STEVEEN	RODRIGUEZ FANDIÑO	bsrodriguez689@misena.edu.co	X	X	MARCHA PARO						
29	CRISTIAN YAMITH	VELASCO URRUTIA	cyvelasco47@misena.edu.co	X	P							
30	DAIAN ANDREA	ORDOÑEZ PELAEZ	daordoez42@misena.edu.co	X	X							
31	DANIELA CATALINA	CONTRERAS LEÓN	dccontreras845@misena.edu.co	X								
32	DANNA NATALIA	LOZANO MURCIA	dnlozano82@misena.edu.co		P							
33	DAVID CAMILO	CAICEDO GONZALEZ	dccaicedo30@misena.edu.co	X	X							
34	JUAN SEBASTIAN	PEREZ BECERRA	jsperez460@misena.edu.co	X	X							
35	JULIETH PAOLA	MORA ALVARADO	jpmora629@misena.edu.co	X	X							
36	LEIDY DAYANA	GAMEZ GARCIA	ldgamez12@misena.edu.co	X	X							
37	MARIA FERNANDA	CAMACHO MANCIPE	mfcamacho87@misena.edu.co	X	X							
38	YURY PAOLA	CRUZ GAMBA	ypaolacruz4@gmail.com	X	X							
39	SARA VALENTINA	PINTO AREVALO	svpinto57@misena.edu.co	X	X							
40	SORANGIE LORENA	HERRERA PACANCHIQUE	slherrera44@misena.edu.co	X	X							
41	SEBASTIAN STIVEN	BOHORQUEZ PRIETO	ssbohorquez11@misena.edu.co	X	X							
42	EVELYN NATALIA	BONILLA MENDEZ	Enbonilla38@misena.edu.co	X	X							
43	GONZALO	BUSTOS OVIEDO	gbustos9@misena.edu.co	X	X							
44	DANIELA	CARDENAS ACOSTA	dcardenas80@misena.edu.co									
45	MARGARITA	SANCHEZ CARDENAS	Msanchez8204@misena.edu.co	P	X							
46	Alejandro Giovanny	Romero Villamizar	romeroalejandro309@gmail.com	X	X							


2183703 PROTECCIÓN AMBIENTAL (2021-04-22 at 08:26 GMT-7)
Abrir con
Estás presentando para todos
YENNY CAROLINA ROJAS TURGA


2183703 PROTECCIÓN AMBIENTAL (2021-04-22 at 08:26 GMT-7)
Abrir con
Actividad de reflexión inicial:
1. Observe atentamente el siguiente video, acerca de CONSEJOS PARA REABRIR TU BAR O RESTAURANTE EN TIEMPOS DEL COVID-19 que se encuentra en el link https://youtu.be/dJ6itL-PDIA.
Protocolo para el Restaurante
Protocolo para el Mesero
Protocolo para el Servido de alimentos.
Protocolo de Desinfección de elementos.
paola cruz
1:32:02
1:32:08 / 1:36:27


2183703 PROTECCIÓN AMBIENTAL (2021-04-22 at 08:26 GMT-7)
Abrir con
Estás presentando para todos
YENNY CAROLINA ROJAS TURGA
3:25 / 1:36:27

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

GUIA # 2

ECOSISTEMAS Y SEGURIDAD SALUD EN EL TRABAJO (SST)

PRESENTACIÓN

Actualmente, la temática ambiental, ha sido centro de atención de la comunidad mundial, de organismos gubernamentales, académicos y empresariales preocupados por la degradación de las áreas naturales, el uso inadecuado de los recursos naturales, el deterioro de la calidad del ambiente y la urgente necesidad de evaluar las oportunidades y desafíos que entraña el desarrollo sostenible.

FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

1. Actividades de Reflexión inicial.

- Mira el siguiente video, escucha con atención la letra de la canción y responde las siguientes preguntas:

https://www.youtube.com/watch?v=J2p90cHWSnc&list=RDVPVaFvFfAyk&index=2

- Mencione la idea principal del video
- Cuáles son los impactos negativos que alteran al medio ambiente
- Mencione una reflexión del video

1.1Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

- ¿A qué se debe que Colombia sea un país megadiverso ?

- Teniendo en cuenta uno de sus viajes fuera de la ciudad, responda las siguientes preguntas: **(Punto Individual)**

- ¿Qué le ha llamado la atención del sitio visitado?
- ¿Cuáles animales y plantas observo?
- ¿Qué costumbres observo en sus pobladores? ¿Qué aprendió de ellos?
- ¿Cuáles impactos negativos, observo en el sitio visitado que afecten al ecosistema?
- Realice un dibujo del ecosistema que visito
- Con sus palabras, describa que es un ecosistema y que función tiene.

1.2 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

- Consulte los siguientes términos y de un ejemplo de cada uno.

Comunidad	Especie	Abiótico	Hábitat
Población	Biótico	Nicho ecológico	Biodiversidad

ESPECIES EN VIA DE EXTINCIÓN

Los seres humanos estamos recogiendo lo que hemos sembrado en cuanto al cuidado y protección de nuestro planeta tierra. Los resultados son lluvia acida, calentamiento global, efecto invernadero, sequias, contaminación, deforestación y extinción de especies.

- Elabore un Friso, en el cual ilustre cinco especies de animales de Colombia en vía de extinción.
- Proponga cinco Estrategias, que permitan preservar y conservar dichas especies en vía de extinción.

2. ¿Qué estrategias debe implementar los Restaurantes, para reducir la perdida de comida y así evitar el agotamiento de los recursos naturales?

- Lee el Articulo, que se encuentra en el siguiente link:

  https://www.hosteltur.com/comunidad/nota/020517_el-reto-de-reducir-el-desperdicio-de-alimentos-en-los-restaurantes.html

- Realice un diagrama de flujo, sintetice las ideas principales del articulo (10 ideas)
- Mencione cinco estrategias que usted, implementaría en su Restaurante, para evitar perdida de comida y controlar el uso inadecuado de los recursos naturales.
- Realice una gráfica, que represente la distribución de alimentos que más emplearía en el restaurante con el fin de evitar el desperdicio de comida.

EJEMPLO GRAFICA





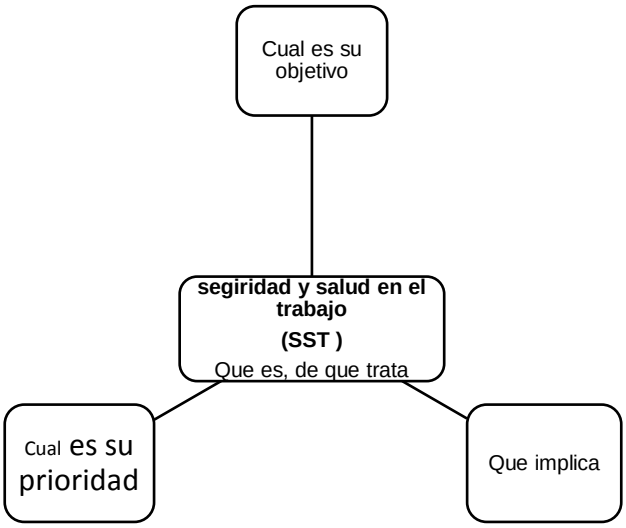
Imagen tomada de :

https://www.google.com/search?q=imagenes+de+desperdicio+de+alimentos&oq=imagenes+de+desperdicio+de+alimentos&aqs=chrome..69i57j0i22i30.11834j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8

3. Que debemos conocer sobre la seguridad y salud en el trabajo.

- Investigue, consulte y defina los siguientes conceptos, complete el siguiente diagrama.

- Consulte cual es la función de la Organización internacional del Trabajo (OIT)



6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

https://www.napofilm.net/es/napos-films/films?page=2&view_mode=page_grid [Citado el 30 de junio de 2019]

http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=58841 [Citado el 30 de junio de 2018]

https://www.arlsura.com/index.php/glosario-arl [Citado el 30 de junio de 2016]

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

GUIA # 3

SEGURIDAD SALUD EN EL TRABAJO Y PROTECCIÓN AMBIENTAL

ACTIVIDADES DE REFLEXIÓN:

1. Analice el siguiente video y mencione tres ideas principales

https://www.youtube.com/watch?v=4P98F4RVk1k

2. ACTO INSEGURO:

- ✓ Acción incorrecta ejecutada, por el trabajador que puede generar un accidente.
- ✓ Conducta de la persona, que pasa por alto reglas y reglamentos del trabajo, ocasionando un accidente.



CONDICIÓN INSEGURA:

- ✓ Hace referencia a las instalaciones, maquinaria y herramienta de trabajo; que no están en condiciones de ser utilizadas para realizar un trabajo, debido a que pueden estar en mal estado y generan un accidente. Ejemplo:



3. Que actos y condiciones inseguras, identificas en la imagen. Encierre con color verde las Condiciones inseguras y con color naranja los actos inseguros.



4.Clasifica en la siguiente tabla los ejemplos, teniendo en cuenta si pertenecen a un acto inseguro o condición insegura.

- ✓ Utilizar equipos y materiales defectuosos , Falta de orden y limpieza en las areas de trabajo , Trabajar bajo el efecto de alcohol, drogas o alucinogenos, Equipos sin mantenimiento correctivo, No usar equipos de protección personal, Operar equipos sin autorización,Equipos con protecciones inadecuadas, Areas de trabajo con poco espacio y con poca iluminación.

ACTO INSEGURO	CONDICION INSEGURA

5. Analice cada una de las imágenes, menciones cual es el riesgo y como podria mitigarlo.






BIBLIOGRAFIA:

Cutts, S. (21 de Diciembre de 2012). Man. Obtenido de YouTube: https://youtu.be/WfGMYdalClU

Erazo, M., & Cárdenas, R. (2013).

Cluster Bogotá Gastronomía Cámara de Comercio de Bogotá, & Academía colombiana de gastronomía sostenible. (2016). Gastronomía sostenible.