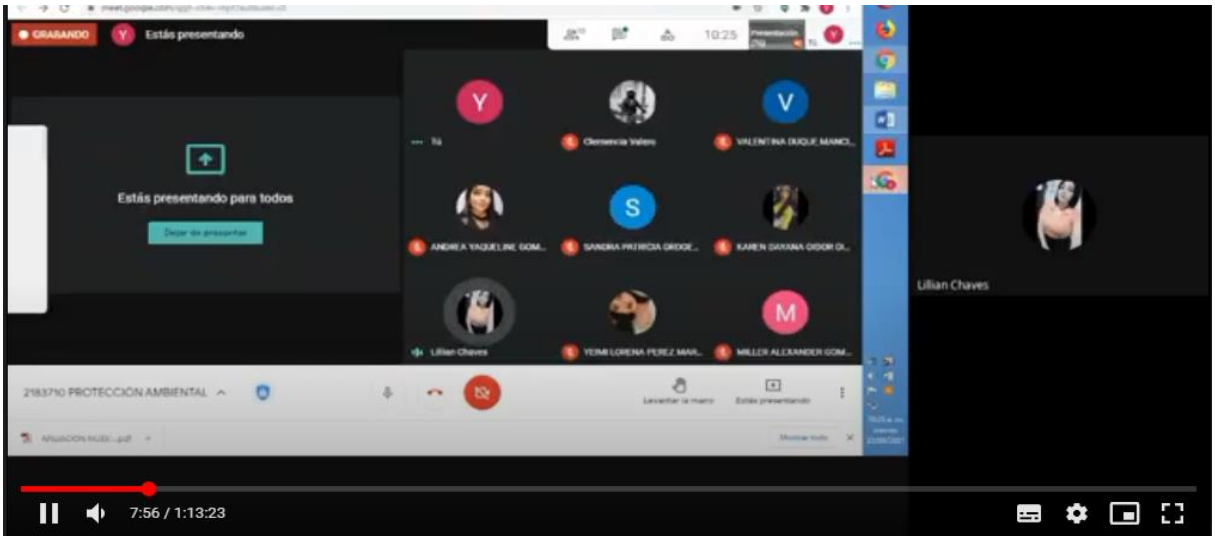
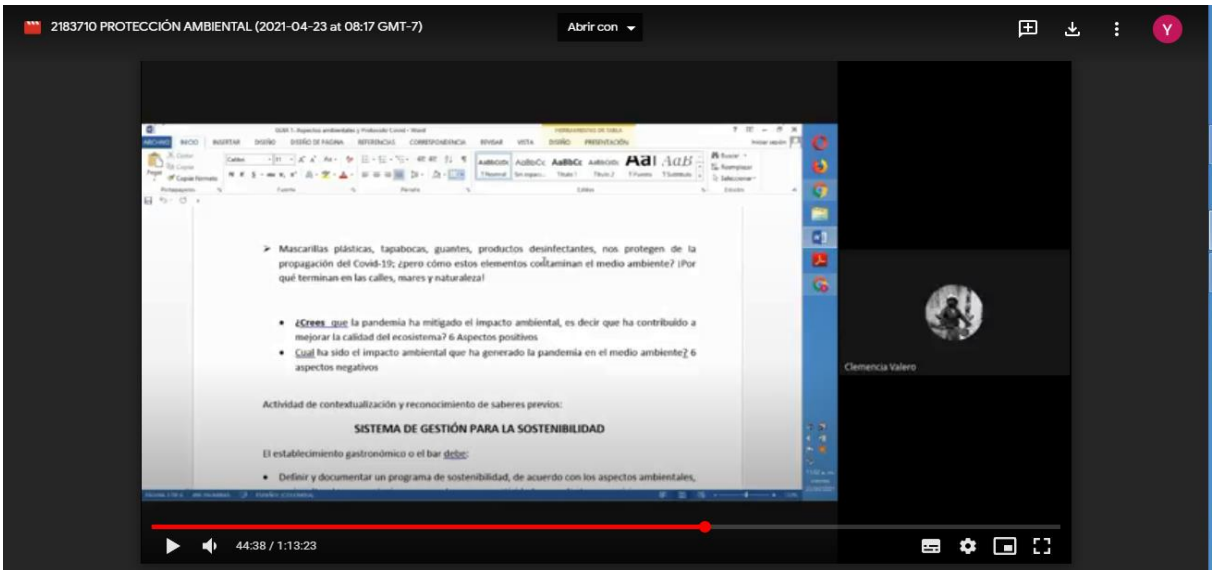
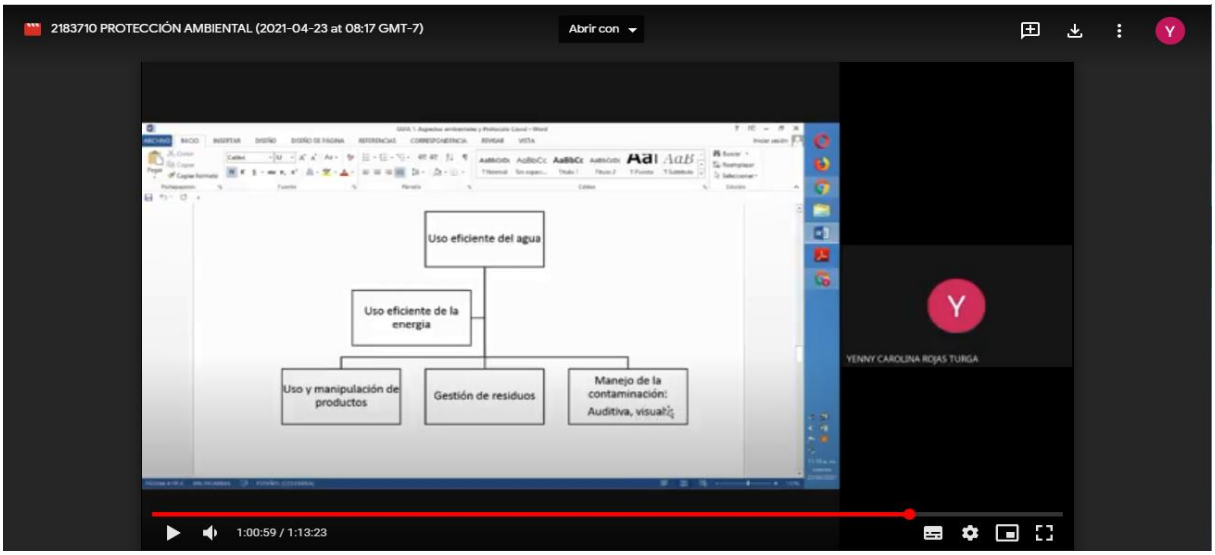
PLAN DE TRABAJO – MAYO PROTECCION AMBIENTAL FICHA: 2183710	
• Semana 3 : Desarrollo de la guía # 2 • Socialización y evaluación de la guía 2, se evaluó individual y grupalmente. • Se realizó retroalimentación de conceptos y se aclararon dudas.	• Semana 4 : Introducción de la guía 4 • Explicación de la 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			23/04/2021	30/04/2021	07/05/2021	14/05/2021	21/05/2021	28/05/2021	04/06/2021	11/06/2021	18/06/2021	25/06/2021
22	YEIMI LORENA	PEREZ MARTINEZ	ylperez586@misena.edu.co	X	XP								
23	KAREN DAYANA	OIDOR OIDOR	kdoidor9@misena.edu.co	X	X								
24	DIEGO ANDRES	RODRIGUEZ VARON	darodriguez839@misena.edu.co		X								
25	MILLER ALEXANDER	GOMEZ PARRA	magomez9674@misena.edu.co	X	X								
26	LILLIAN GERALDINE	CHAVES MARTINEZ	lillianchaves55@gmail.com	X	X								
27	MICHAEL DAVID	MOYA ABRIL	mdmoya87@misena.edu.co	X									
28	SANDRA PATRICIA	ORDOÑEZ GUASCA	spordoez2@misena.edu.co	X	X								
29	CLEMENCIA	VALERO LEON	cvalero9@misena.edu.co	X	X								
30	ANDREA YAQUELINE	GOMEZ NOGUERA	aygomez189@misena.edu.co	X	X								
31	VALENTINA	DUQUE MANCIPE	vduque5819@misena.edu.co	X	X								


GRABANDO
Estás presentando
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
Lillian Chaves
2183710 PROTECCIÓN AMBIENTAL
7:56 / 1:13:23


2183710 PROTECCIÓN AMBIENTAL (2021-04-23 at 08:17 GMT-7)
Abrir con
Mascarillas plásticas, tapabocas, guantes, productos desinfectantes, nos protegen de la propagación del Covid-19; ¿pero cómo estos elementos contaminan el medio ambiente? ¡Por qué terminan en las calles, mares y naturaleza!
¿Crees que la pandemia ha mitigado el impacto ambiental, es decir que ha contribuido a mejorar la calidad del ecosistema? 6 Aspectos positivos
Cual ha sido el impacto ambiental que ha generado la pandemia en el medio ambiente? 6 aspectos negativos
Actividad de contextualización y reconocimiento de saberes previos:
SISTEMA DE GESTIÓN PARA LA SOSTENIBILIDAD
El establecimiento gastronómico o el bar debe:
Definir y documentar un programa de sostenibilidad, de acuerdo con los aspectos ambientales,
Clemencia Valero
44:38 / 1:13:23


2183710 PROTECCIÓN AMBIENTAL (2021-04-23 at 08:17 GMT-7)
Abrir con
Uso eficiente del agua
Uso eficiente de la energia
Uso y manipulación de productos
Gestión de residuos
Manejo de la contaminación: Auditiva, visual
YENNY CAROLINA ROJAS TURGA
1:00:59 / 1:13:23

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

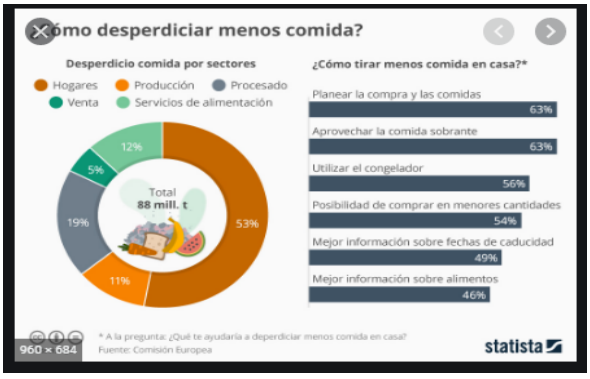
Los seres humanos estamos recogiendo lo que hemos sembrado en cuanto al cuidado y protección de nuestro planeta tierra. Los resultados son lluvia acida, calentamiento global, efecto invernadero, sequias, contaminación, deforestación y extinción de especies.

- 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



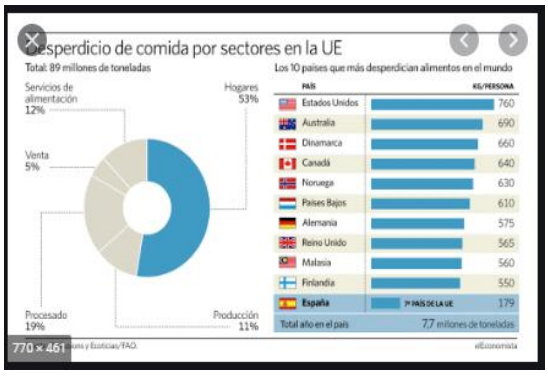


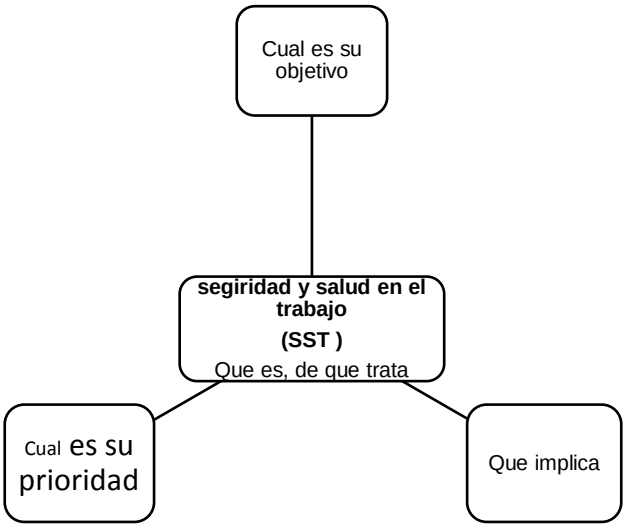
Imagen tomada de :

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.