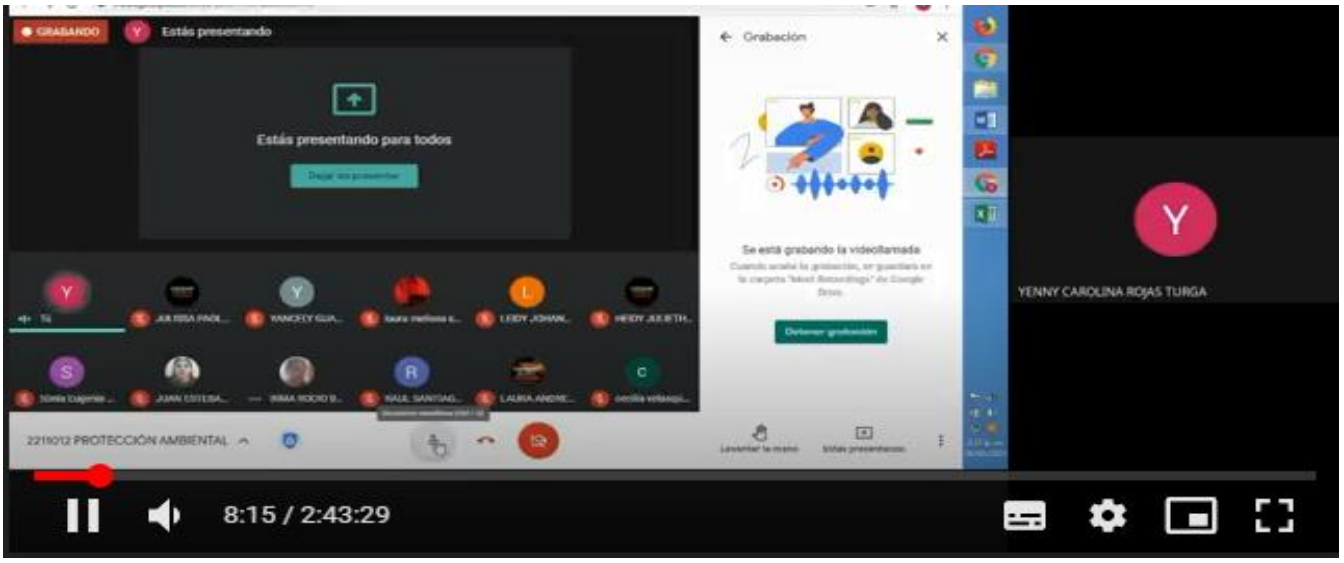
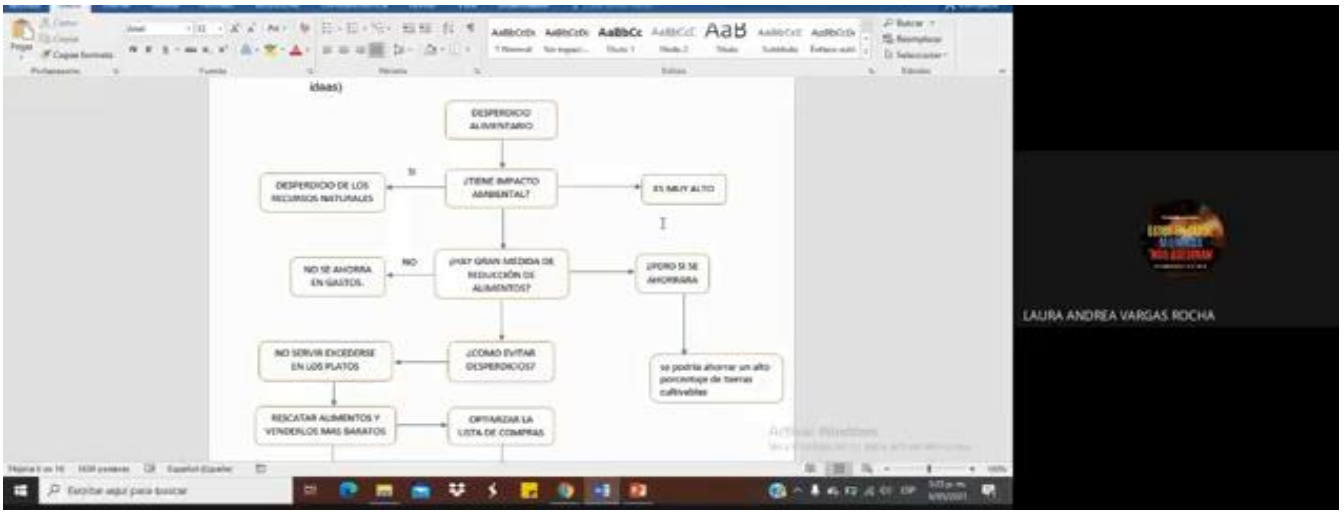
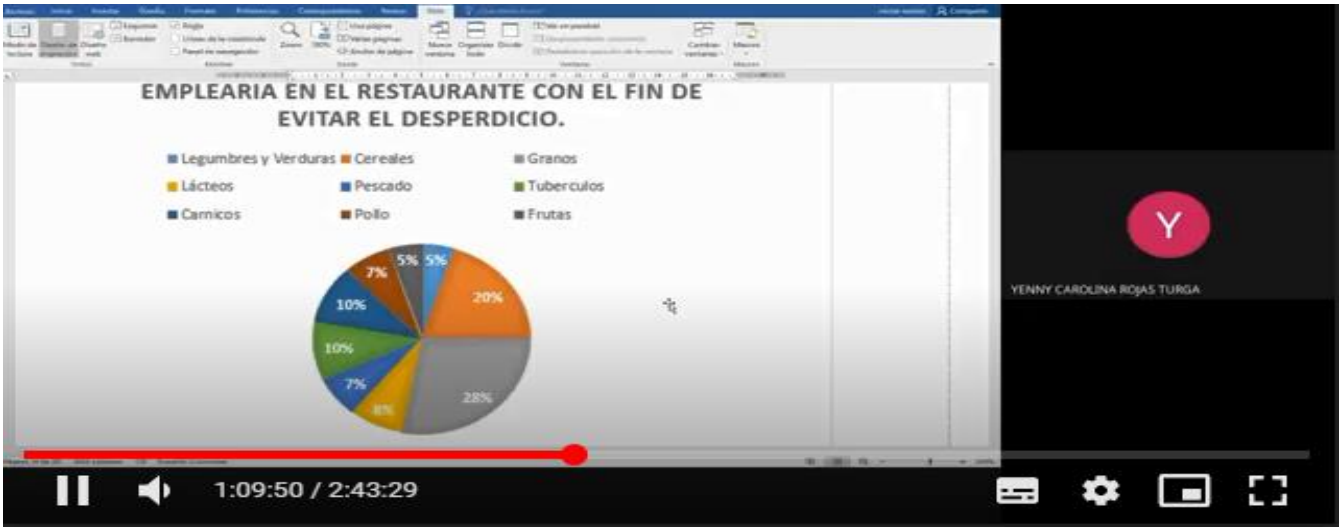
PLAN DE TRABAJO – MAYO PROTECCION AMBIENTAL FICHA: 2211012	
• Semana 3 : Desarrollo de la guía # 2 • Socialización y evaluación de la guía 2, se evaluó individual y grupalmente. • Se realizó retroalimentación de conceptos y se aclararon dudas.	• Semana 4 : Introducción de la guía 4 • Explicación de la 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.

38	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
39	LAURA DANIELA	LAVERDE MAHECHA	ldlaverde8@misena.edu.co	X	X							
40	YENY CRISTINA	GALLO PEREZ	ycgallo1@misena.edu.co	X	X							
41	MICHAEL STIVEN	MUÑOZ ROJAS	msmuoz89@misena.edu.co	X	X	X						
42	LEONARDO	GAITAN GARCIA	lgaitn5@misena.edu.co	X	X	X						
43	SANTIAGO	HERRERA BONILLA	sherrera111@misena.edu.co	X	X	P						
44	PAULA LILIANA	ESPITIA GUTIERREZ	plespitia03@misena.edu.co	X	X	X						
45	LAURA MELISSA	SANCHEZ CHIMONJA	lmsanchez3945@misena.edu.co	X	X	X						
46	LIZETH PAOLA	BOLAÑO VIDAL	lpbolao4@misena.edu.co	X	P	P						
47	GISSELLE ANDREA	GUTIERREZ LEON	gagutierrez311@misena.edu.co	X	X							
48	STEPHANIA	CUBILLOS SERRATO	scubillos498@misena.edu.co	X	X	X						
49	RAUL SANTIAGO	RIVERA BERNAL	rsrivera91@misena.edu.co	XP	P	X						
50	KAREN LINETH	RODELO SECHAGUA	klrodelo@misena.edu.co	X	P	P						
51	JULISSA PAOLA	LOPEZ MARTINEZ	jplopez484@misena.edu.co	X	P	X						
52	LUIS EDUARD	SANCHEZ NIÑO	lesanchez149@misena.edu.co	X	P							
53	HEIDY JULIETH	LOZANO CASTELLANOS	hjlozano57@misena.edu.co	X	X	X						
54	DANIEL ESTEBAN	MONROY UBATE	demonroy157@misena.edu.co	P	P							
55	LAURA ANDREA	VARGAS ROCHA	lavargas434@misena.edu.co	X	X	X						
56	YANCELY	GUACANEME MONTOYA	yguacaneme43@misena.edu.co	X	X	X						
57	JUAN ESTEBAN	RUIZ ESPAÑA	jeruiz010@misena.edu.co	X	X	X						
58	MARYURY PAOLA	SALAMANCA GARCIA	mpsalamanca40@misena.edu.co									
59	SONIA EUGENIA	ACHURY CELIS	seachury@misena.edu.co	X	X	X						
60	CECILIA	VELASQUEZ ARANGO	cevear@misena.edu.co	X	X	X						


GRABANDO
Estás presentando
Estás presentando para todos
Grabación
Se está grabando la videollamada
Detener grabación
YENNY CAROLINA ROJAS TURGA
22190/2 PROTECCIÓN AMBIENTAL
8:15 / 2:43:29


ideas)
DESPERDICIO ALIMENTARIO
¿TIENE IMPACTO AMBIENTAL?
SI
DESPERDICIO DE LOS RECURSOS NATURALES
ES MUY ALTO
NO SE AHORRA EN GASTOS.
NO
¿HAY GRAN MEDIDA DE REDUCCIÓN DE ALIMENTOS?
¿PERO SI SE AHORRARA
NO SERVIR EXCEDERSE EN LOS PLATOS
¿COMO EVITAR DESPERDICIOS?
se podría ahorrar un alto porcentaje de tierras cultivables
RESCATAR ALIMENTOS Y VENDERLOS MAS BARATOS
OPTIMIZAR LA LISTA DE COMPRAS
LAURA ANDREA VARGAS ROCHA


EMPLEARIA EN EL RESTAURANTE CON EL FIN DE EVITAR EL DESPERDICIO.
Legumbres y Verduras
Cereales
Granos
Lácteos
Pescado
Tuberculos
Carnicos
Pollo
Frutas
5%
5%
20%
7%
10%
10%
7%
8%
28%
YENNY CAROLINA ROJAS TURGA
1:09:50 / 2:43:29

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

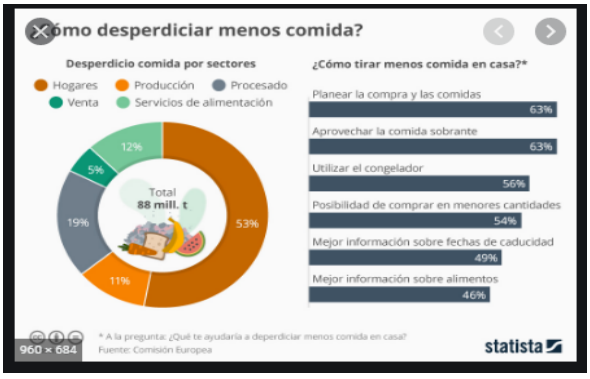
Los seres humanos estamos recogiendo lo que hemos sembrado en cuanto al cuidado y protección de nuestro planeta tierra. Los resultados son lluvia acida, calentamiento global, efecto invernadero, sequias, contaminación, deforestación y extinción de especies.

- 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



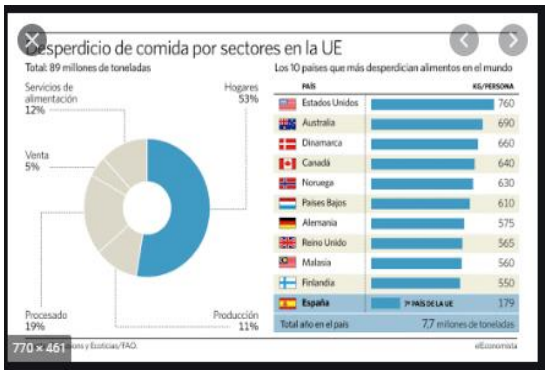


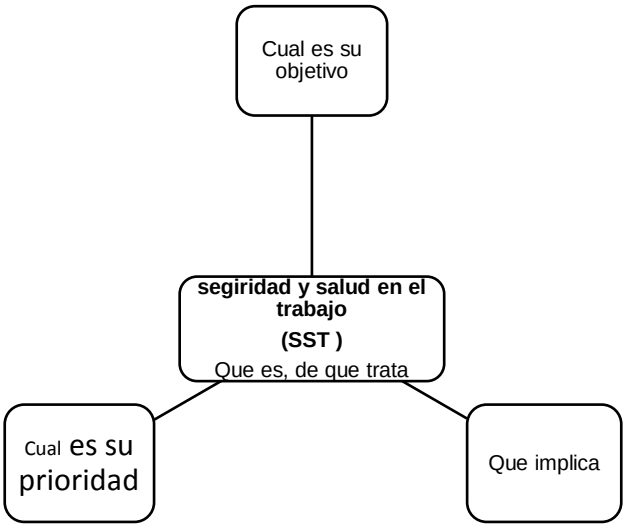
Imagen tomada de :

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.