PLAN DE TRABAJO
PROTECCION AMBIENTAL – FICHA 2234061

SEMANA 1: Presentación Metodología de clase

SEMANA 2: Desarrollo de la Guía #1
Explicación de la guía
Socialización de la guía
Evaluación y retroalimentación

SEMANA 3: Introducción de Guía #2
Explicación de la guía
Desarrollo de la guía
Socialización de la guía
Evaluación y retroalimentación

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **Técnico en Servicio de Restaurante y Bar**
- Código del Programa de Formación: **635301**
- Nombre del Proyecto: **Aplicación de protocolos y procedimientos para la operación de servicios de restaurante, café, bar y otros proveedores de alimentos y bebidas.**
- Fase del Proyecto: **Valoración**
- Actividad de Proyecto: **Proponer acciones de mejora en los servicios de alimentos y bebidas según los resultados de valoración de protocolos y procedimientos**
- Competencia:
    - **Servicio de alimentos y bebidas**
    - **Interacción en lengua inglesa**
    - **Protección ambiental, salud y seguridad en el trabajo**
    - **Desarrollo de procesos comunicativos**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
    - **Operar la caja de establecimiento de acuerdo con políticas y procedimientos**
    - **Llevar a cabo acciones de mejora relacionadas con el intercambio de información básica en inglés, sobre sí mismo, otras personas, su contexto inmediato así como de experiencias pasadas**
    - **Verificar las condiciones ambientales y de SST acorde con los lineamientos establecidos para el área de desempeño laboral.**

- **Reportar las condiciones y actos que afecten la protección del medio ambiente y la SST, de acuerdo con los lineamientos establecidos en el contexto organizacional y social.**
- **Interpretar los problemas ambientales y de SST teniendo en cuenta los planes y programas establecidos por la organización y el entorno social.**
- **Efectuar las acciones para la prevención y control de la problemática ambiental y de SST, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos por la organización.**
- **Interpretar el sentido de la comunicación como medio de expresión social, cultural, laboral y artística.**
- **Decodificar mensajes comunicativos en situaciones de la vida social y laboral, teniendo en cuenta el contexto de la comunicación.**
- **Validar la importancia de los procesos comunicativos teniendo en cuenta criterios de lógica y racionalidad**
- **Aplicar acciones de mejoramiento en el desarrollo de procesos comunicativos según requerimientos del contexto.**

Duración de la Guía: 44 HORAS DE CLASE

GUIA # 1

ASPECTOS AMBIENTALES Y PROTOCOLO COVID

PRESENTACIÓN:

La operación y administración en las áreas y centros del establecimiento de alimentos y bebidas, requiere del aporte de todos sus actores, y factores intrínsecos y extrínsecos de orden medio ambiental, de comunicación, de salud y seguridad en el trabajo, de controles financieros, uso de herramientas tecnológicas y por supuesto del costo/beneficio ofrecido a los usuarios, estos entre otros, los que contribuyen a encontrar un equilibrio, satisfacción y conservación de los recursos.

lo invitamos como protagonista de su proceso de formación a practicar, analizar y plantear acciones de mejora, a través del desarrollo dinámico de las actividades propuestas, las cuales le facilitarán su desempeño en diferentes contextos

FORMULACIÓN DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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-POlA.

- Analice el video y complete la siguiente tabla de acuerdo a su criterio.

Protocolo para ingresar al Restaurante.				
Protocolo que debe tener el Mesero.				
Protocolo para el Servido y manipulación de alimentos.				
Protocolo para la desinfección de elementos, menciones				

cuales se deben desinfectar.				
Protocolo de Residuos.				

- ¿Qué protocolos debería usted implementar en el restaurante, para evitar que un trabajador se contagie del virus; cuando un trabajador contrae el virus o COVID 19, cuáles son los mecanismos que se debe seguir; para que luego el trabajador regrese a su trabajo?

Realice un cuadro comparativo, con los siguientes parámetros:

¿Cuándo existe más riesgo de contraer el virus en el restaurante, cocina o bar?	**¿Cuándo existe menos riesgo de contraer el virus en el restaurante, cocina o bar?**

2.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? 5 aspectos positivos

- ¿Cuál ha sido el impacto ambiental que ha generado la pandemia en el medio ambiente? 5 aspectos negativos.

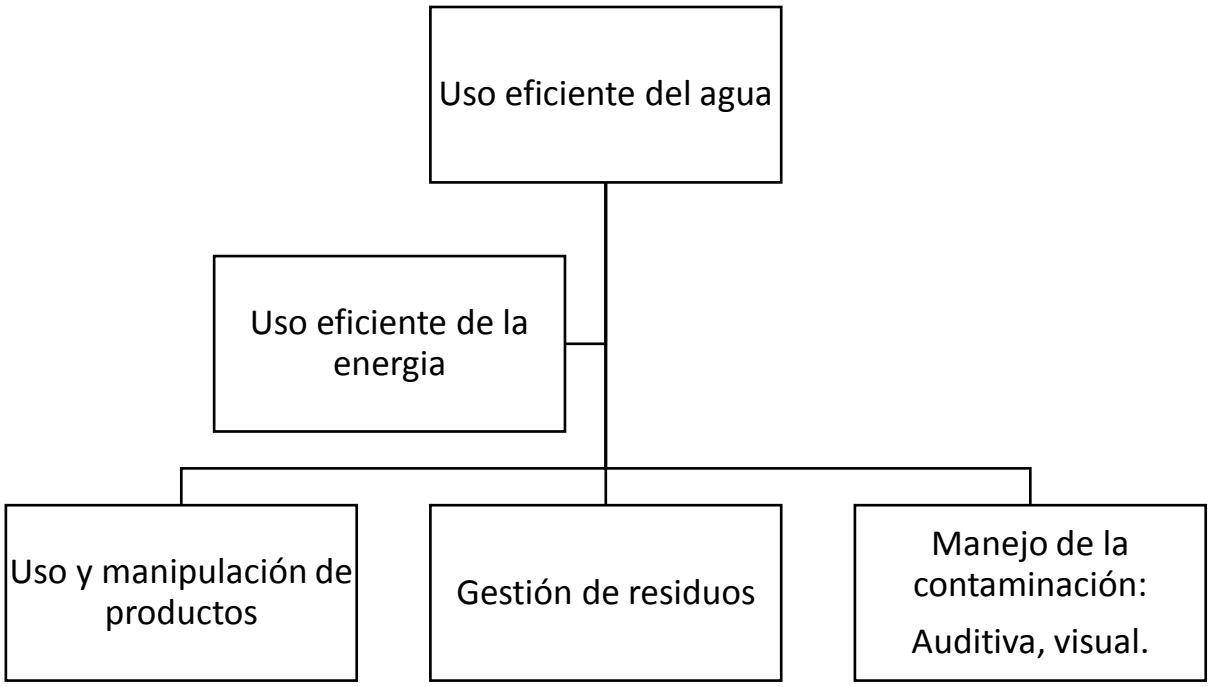
Actividad de contextualización y reconocimiento de saberes previos:

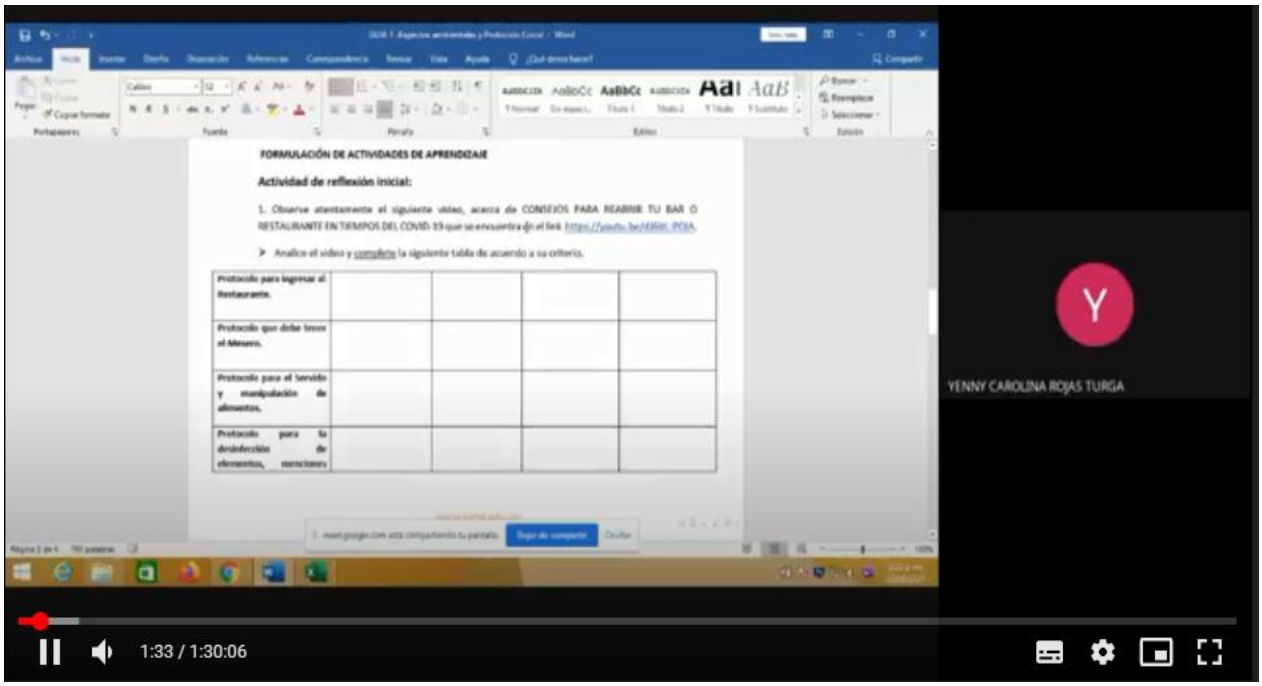
SISTEMA DE GESTIÓN PARA LA SOSTENIBILIDAD

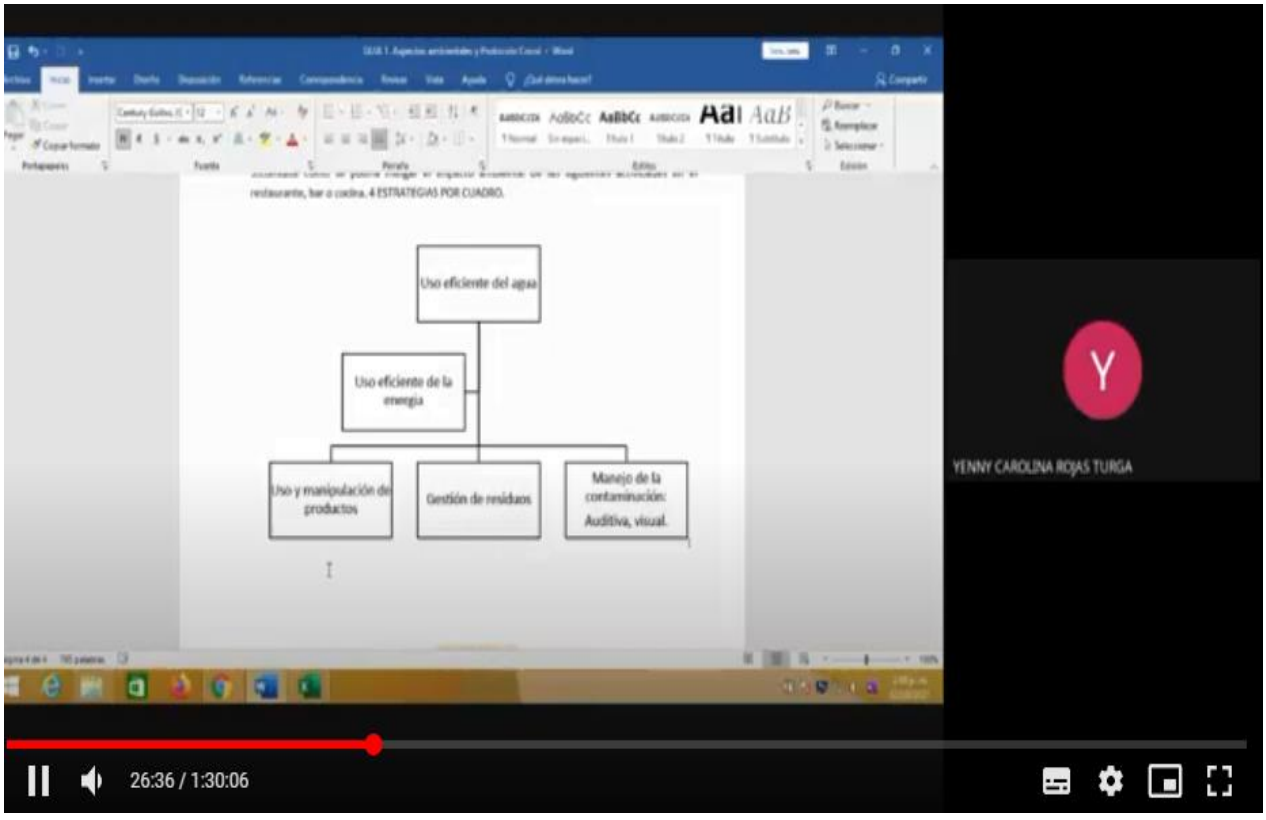
El establecimiento gastronómico o el bar debe:

- Definir y documentar un programa de sostenibilidad, de acuerdo con los aspectos ambientales, socioculturales y económicos, generados por sus actividades, productos o servicios.
- Establecer objetivos y metas alcanzables y cuantificables, los cuales deben ser revisados periódicamente.
- Tener el programa de sostenibilidad disponible al público.
- Identificar cuáles de sus productos y servicios pueden tener un impacto significativo sobre la sostenibilidad, y realizar una evaluación que permita determinar las prioridades de actuación

3.Consulte como se podría mitigar el impacto ambiental de las siguientes actividades en el restaurante, bar o cocina. 4 ESTRATEGIAS POR CUADRO.




FORMULACIÓN DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE
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/4BMI_PO5A
➢ Analice el video y complete la siguiente tabla de acuerdo a su criterio.
Protocolo para ingresar al Restaurante.
Protocolo que debe tener el Mesero.
Protocolo para el Servido y manipulación de alimentos.
Protocolo para la desinfección de elementos, meseteros
Y
YENNY CAROLINA ROJAS TURGA
1:33 / 1:30:06


restaurante, bar o cocina. 4 ESTRATEGIAS POR CUADRO.
Uso eficiente del agua
Uso eficiente de la energía
Uso y manipulación de productos
Gestión de residuos
Manejo de la contaminación: Auditiva, visual.
Y
YENNY CAROLINA ROJAS TURGA
26:36 / 1:30:06