PLAN DE TRABAJO
PROTECCION AMBIENTAL – FICHA 2234136

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.

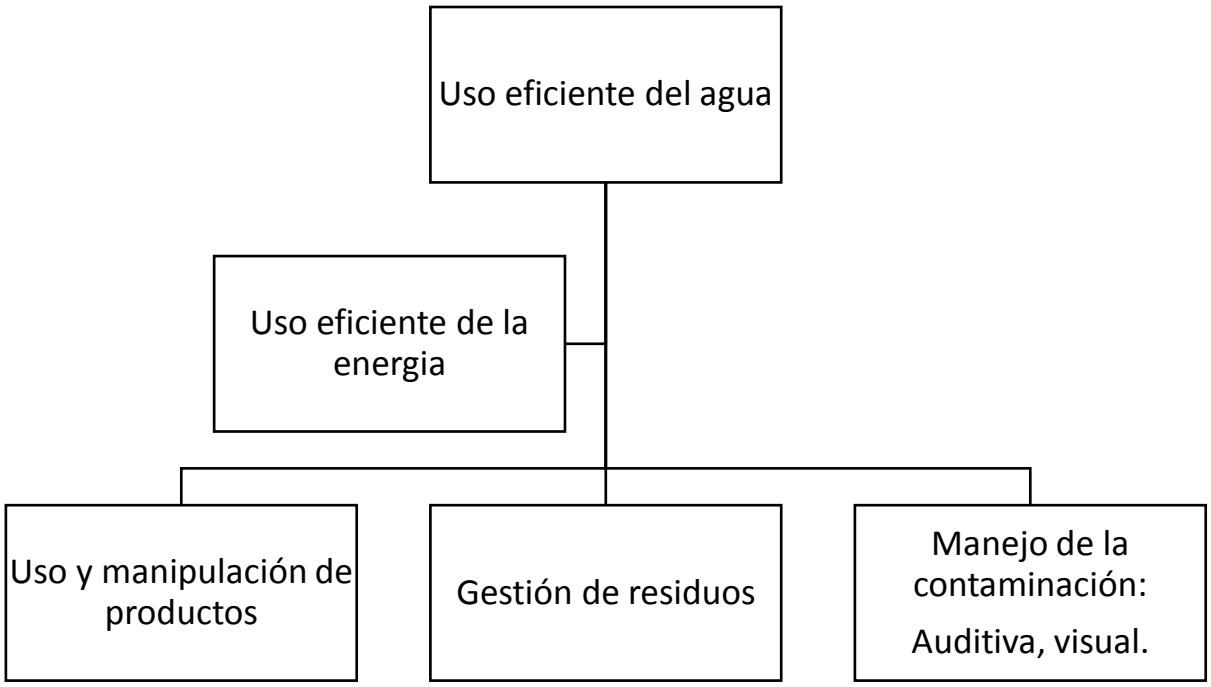
Actividad de contextualización y reconocimiento de saberes previos:

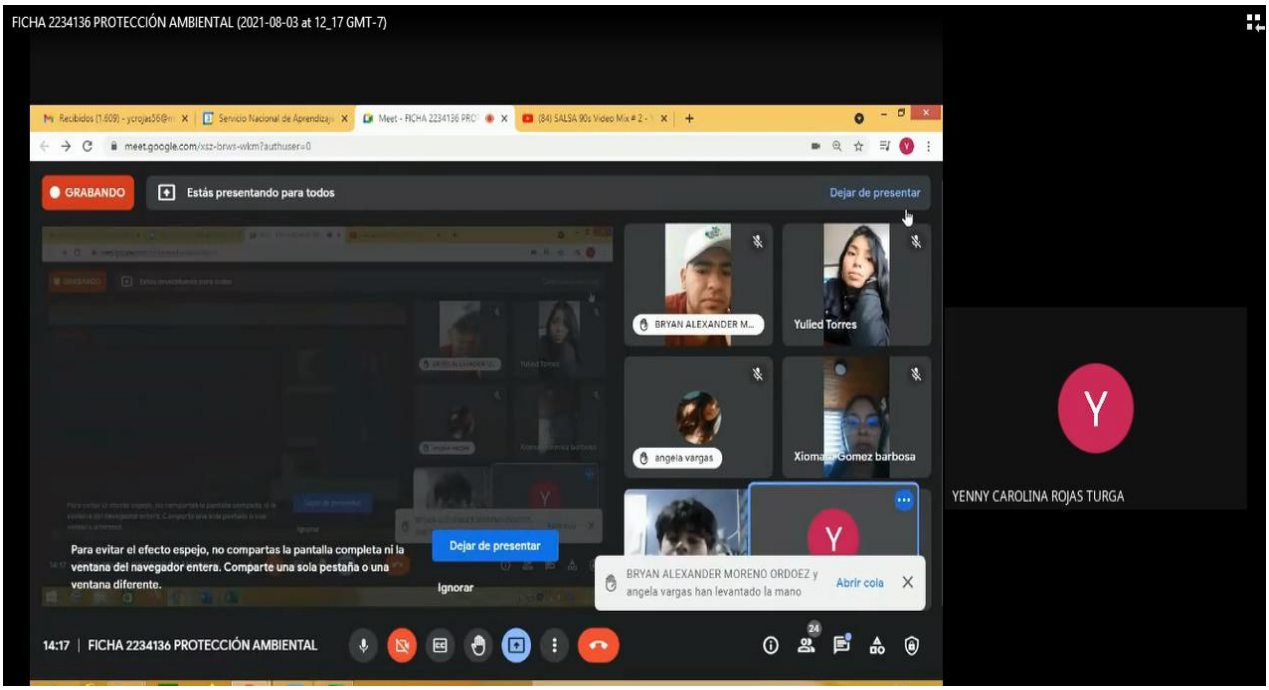
SISTEMA DE GESTIÓN PARA LA SOSTENIBILIDAD

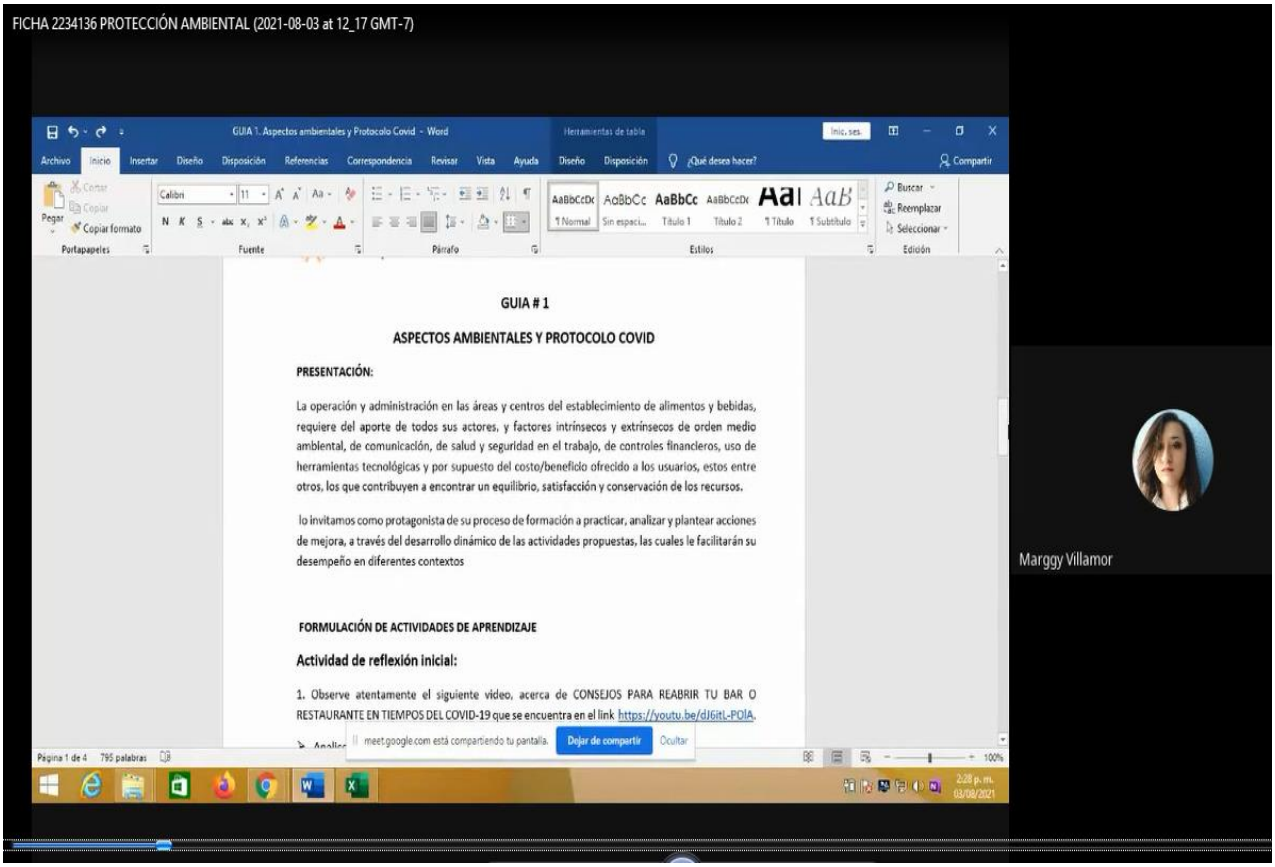
El establecimiento gastronómico o el bar debe:

- 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.




FICHA 2234136 PROTECCIÓN AMBIENTAL (2021-08-03 at 12_17 GMT-7)
GRABANDO
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
BRYAN ALEXANDER M...
Yulied Torres
angela vargas
Xiomara Gomez barbosa
Para evitar el efecto espejo, no compartas la pantalla completa ni la ventana del navegador entera. Comparte una sola pestaña o una ventana diferente.
Dejar de presentar
Ignorar
BRYAN ALEXANDER MORENO ORDOEZ y angela vargas han levantado la mano
Abrir cola
14:17 | FICHA 2234136 PROTECCIÓN AMBIENTAL
Y
YENNY CAROLINA ROJAS TURGA


FICHA 2234136 PROTECCIÓN AMBIENTAL (2021-08-03 at 12_17 GMT-7)
GUIA 1. Aspectos ambientales y Protocolo Covid - Word
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-POIA.
meet.google.com está compartiendo tu pantalla.
Dejar de compartir
Ocultar
Marggy Villamor