PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: TECNICO EN COSMETOLOGIA Y ESTETICA INTEGRAL
- Código del Programa de Formación: 637303 Versión 104
- Nombre del Proyecto: fortalecimiento de habilidades para la comercialización de productos y servicios de cosmetología y estética integral
- Fase del Proyecto: análisis
- Actividad de Proyecto: documentar procesos y procedimientos para la prestación de servicios de cosmetología y estética integral
- Competencia: prácticas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo
- Resultados de Aprendizaje: *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.
- Duración de la Guía: 19 horas

2. PRESENTACIÓN



En la progresiva toma de conciencia del compromiso de la humanidad con el convivir con la naturaleza y los procesos productivos y de servicios, se debe desarrollar de forma ambientalmente sustentable, por lo cual la sociedad en general ve la necesidad de realizar un correcto uso de los recursos naturales, realizando sus procesos de manera amigable con el medio ambiente, para su protección y conservación.

Como parte de este compromiso se hace necesario que en el sector empresarial se incluya un mejoramiento del bienestar del talento humano y por ende mejorar su productividad, de una manera amigable con el medio ambiente y que a su vez proteja la salud de los trabajadores; identificando y adoptando medidas cuya finalidad es prevenir los riesgos derivados del trabajo y enfermedades laborales, a través de condiciones de seguridad amigables con el medio ambiente. Apreciado aprendiz, en esta guía analizará las estrategias para que desde la cultura del autocuidado, pueda prevenir y controlar los impactos ambientales, los accidentes de trabajo (AT) y enfermedades laborales (EL) teniendo en cuenta las políticas nacionales.

También, desarrollará actividades basadas en situaciones ambientales y de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) para el logro de los resultados de aprendizaje de la competencia que le permitan adquirir un estilo de vida de cuidado del medio ambiente y el cuidado de su salud. Para su logro se requiere:

- Apoyo y guía del instructor
- Trabajo en equipo
- Comunicación asertiva con la comunidad SENA
- Manejo de las nuevas tecnologías de la información y comunicación.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Panorama medioambiental actual







Estas imágenes pueden estar sujetas a derechos de autor

Reflexione sobre las imágenes de la gráfica y responda las siguientes preguntas:

- ✓ ¿Que observa en las imágenes?
- ✓ ¿Cuáles considera que son las problemáticas ambientales que se presentan en la gráfica?
- ✓ ¿Cuáles son las acciones o actitudes a emprender como persona, ciudadano y trabajador, para evitar las problemáticas anteriores?
- ✓ ¿De acuerdo a su percepción qué riesgos afectan la salud de los trabajadores o pueden generar un accidente a las personas que laboran en estos ambientes de las gráficas?
- ✓ ¿Cree usted que las actividades labores o educativas pueden ocasionar contaminación en su entorno productivo, además, de impactos al medio ambiente; justifique su respuesta?
- ✓ ¿Dichas problemáticas pueden disminuir en algún grado su nivel de productividad? ¿Por qué?

Panorama SST actual

Abra los enlaces y analice videos, reflexionando sobre las siguientes preguntas:

https://www.youtube.com/watch?v=csPtE2ysnMM

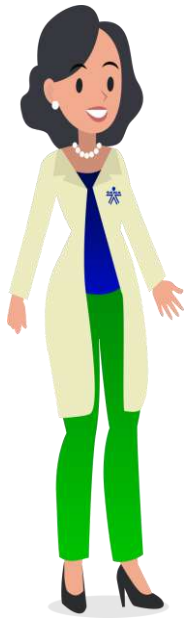
https://www.youtube.com/watch?v=zgwMPaHVYpk

https://www.youtube.com/watch?v=RoXpgVJGuE4

- ✓ ¿Que observa en los videos y cuáles considera que son las problemáticas de SST que se presentan en los videos?
- ✓ ¿Cuáles son las acciones o actitudes a emprender como persona, ciudadano y trabajador, para evitar las problemáticas anteriores?
- ✓ ¿Dichas problemáticas pueden disminuir en algún grado su nivel de productividad? ¿Por qué?

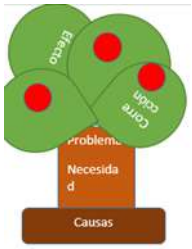
Tiempo de la actividad: 1 hora

3.2 ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE:



Observe la gráfica siguiente y reflexione sobre cada una de las consecuencias en cada escenario de acuerdo con los siguientes pasos:

- ➢ Observe las gráficas que se encuentran en cada uno de los escenarios, teniendo en cuenta los enunciados de cada columna.
- ➢ Vea los videos propuestos en cada columna
- ➢ Responda en un formato word los interrogantes que se encuentran en cada columna de acuerdo con las gráficas y videos
- ➢ Socialice las respuestas de cada pregunta a través del foro o de acuerdo con la dinámica propuesta por su instructor

ESCENARIO 1 EFECTOS Y CONSECUENCAS	ESCENARIO 2 ANALISIS PROPOSITIVO	ESCENARIO 3 EVALUACIÓN
  	   	  
https://www.youtube.com/watch?v=-YFzjFBGde8	https://www.youtube.com/watch?v=hK36CWI6XBY	https://www.youtube.com/watch?v=A3XIkVBa0ns&feature=youtu.be
1. ¿Cuáles son las afectaciones al medio ambiente en el año 2070? 2. ¿Quiénes son los afectados en el año 2070? 3. ¿Qué condiciones afectan la salud de las personas en la gráfica y en el video? 4. ¿Qué puede disfrutar ahora que no podría disfrutar en el año 2070?	1. ¿Por qué el cuidado del ser humano depende de sí mismo? 2. ¿Por qué es importante identificar los peligros?	1.¿Cómo se puede prevenir las problemáticas ambientales y las situaciones que afecten la salud de las personas? 2. ¿Por qué la corrección de malas prácticas y la prevención de acciones ayudan a evitar riesgos y accidentes?

Tiempo de la actividad: 2 horas

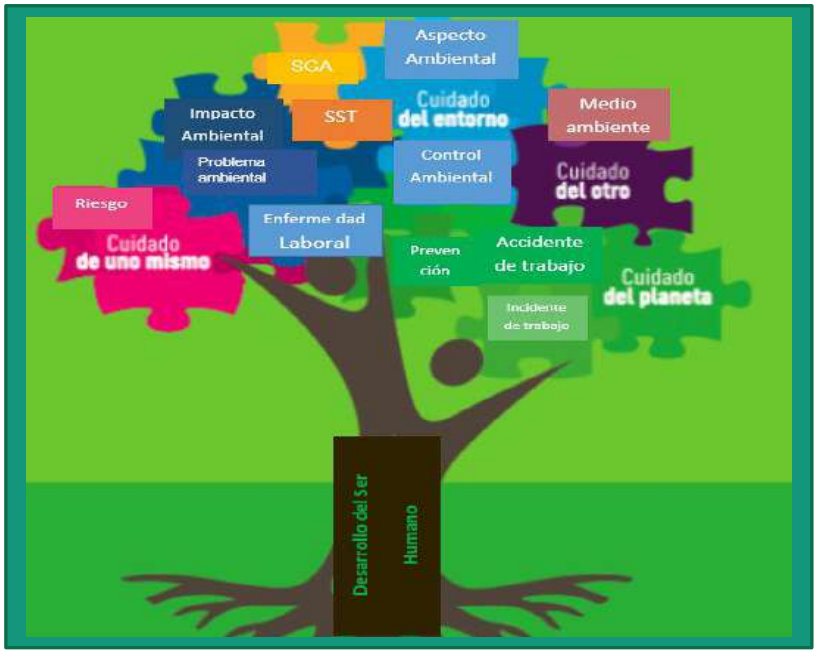
3.3.Actividades de apropiación del conocimientos, conceptualización y teorización

3.3.1 Definir los conceptos de los terminos relacionados con las políticas: ambiental y de SST

- Arma el rompecabezas interactivo utilizando el espacio virtual diseñado por el instructor, tenga en cuenta el siguiente enlace: ***https://www.jigsawplanet.com/?rc=play&pid=3514c7a23f7e***

- Consulte el concepto de cada uno de los términos que conforman el rompecabezas, con los siguientes términos:

Accidente de trabajo (AT)
Aspecto ambiental
Control ambiental
Cuidado de uno mismo
Cuidado del entorno
Cuidado del otro
Cuidado del planeta
Desarrollo del Ser Humano
Enfermedad Laboral (EL)
Incidente de Trabajo
Impacto Ambiental
Medio ambiente
Prevención
Problema Ambiental
Riesgo
Sistema de Gestión Ambiental SGA
Seguridad y Salud en el Trabajo



Incluya la imagen del rompecabezas y la definición de los conceptos en el portafolio de evidencia, además, explique por medio de un ejemplo cada concepto de acuerdo a su profesión..

Tiempo de la actividad: 2 horas **Evidencia:** "Definición de conceptos"

3.3.2 Identificar las Políticas Ambiental y Seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con la normatividad vigente.



➢ Lea detenidamente los documentos que se encuentran en los siguientes enlaces

http://www.ridsso.com/documentos/muro/207_1485206393_58867379e3a64.pdf

https://www.nueva-iso-14001.com/5-2-politica-ambiental/

https://www.youtube.com/watch?v=E7gCaJQ8Pg8

El Decreto 1072 de 2015 Sistema General de Riesgos Laborales, Artículos pág. 85 a la 112
https://bit.ly/2K8131z

Realice las siguientes actividades:

- ✓ Diligencia la información solicitada en el cuadro.

CUADRO COMPARATIVO DE LAS POLÍTICAS AMBIENTAL Y SST			
Política Ambiental	**Política SST**	**Similitudes**	**Diferencias**

- ✓ Desarrolle el taller que el instructor socializará en la formación.

Tiempo de la actividad: 4 horas **Evidencia:** Cuadro comparativo de las similitudes y diferencias de las políticas de medio ambiente y SST- Taller dec 1072/2015

3.4 Actividades de transferencia de conocimiento:



Analizar los controles y acciones preventivas de cada uno de los riesgos en SST que afecta en el mundo de la vida y el trabajo, teniendo en cuenta la relación conmigo mismo, el otro, los demás y la normatividad vigente.

¡Los controles y las acciones preventivas, pueden hacer la diferencia en las consecuencias!

Realice las siguientes actividades:

- ✓ *Taller entregado por el instructor en el cual va a desarrollar una matriz 4 x 4 de acuerdo a los riesgos laborales en su profesión. Tome atenta nota a la explicación.*

- ✓ *El objetivo es mostrar en el video algunos controles y acciones preventivas de riesgos ambientales y de SST. El video lo puede realizar con su celular y con una duración máxima de tres (3) minutos.Es importante que envíen al WhatsApp del instructor videos parciales antes de la entrega final para ir verificando que se cumpla con el objetivo y luego subir el video final a la plataforma virtual territorium. Sino es posible, suba el video a youtube y envie en un Word el link a la plataforma. El video debe ser desarrollado utilizando su creatividad y las instalaciones donde se encuentre, ya sea su vivienda o sitio laboral.*

Tiempo de la actividad: 2 horas **Evidencia:** Vídeo de controles ambientales y SST según ambiente y normativa de la organización

Ambiente Requerido: Ambiente convencional equipo de compúto con conexión a internet

Materiales: Cuaderno, hojas, lápices, esferos, documento, guía, de ser posible computador y los indicados por el instructor

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Desempeño Video de controles ambientales y SST según ambiente y normativa de la organización	Interpreta el contexto ambiental y de SST, asociado a su entorno laboral y social acorde con la legislación y normativa vigente.	**Técnicas:** valoración de productos **Instrumento:** Lista de chequeo
Evidencias de Producto: Definición de conceptos e imagen del rompecabezas	Relaciona la legislación y normatividad vigente sobre medio ambiente y SST con los aspectos e impactos ambientales,y riesgos que se presentan en su ambiente de trabajo según políticas de la organización y el entorno laboral	**Técnicas:** valoración de productos **Instrumento:** rúbrica
Cuadro comparativo de las similitudes y diferencias de las políticas de medio ambiente y SST		**Técnicas:** Valoración de productos **Instrumentos:** Escala de estimación
Matriz sobre aspectos, impactos y riesgos laborales.		**Técnicas:** Valoración de producto **Instrumento:** Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS:

Aspecto Ambiental: Elemento de las actividades, productos o servicios de una organización que puede interactuar con el medio ambiente.

Impacto Ambiental: Cualquier cambio en el medio ambiente, ya sea adverso o beneficioso, como resultado total o parcial de los aspectos ambientales de una organización.

Medio Ambiente: entorno en el cual una organización opera, incluidos el aire, el agua, el suelo, los recursos naturales, la flora, la fauna, los seres humanos y sus interrelaciones.

Política Ambiental: intenciones y dirección generales de una organización relacionadas con su desempeño ambiental, como las ha expresado formalmente la alta dirección

Política de seguridad y salud en el trabajo (SST). El empleador o contratante debe establecer por escrito una política de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) que debe ser parte de las políticas de gestión de la empresa, con alcance sobre todos sus centros de trabajo y todos sus trabajadores, independiente de su forma de contratación o vinculación, incluyendo los contratistas y subcontratistas. Esta política debe ser comunicada al Comité Paritario o Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo según corresponda de conformidad con la normatividad vigente. Decreto 1072 de 2015. Artículo 2.2.4.6.5

Problema ambiental: Es cualquier alteración que provoca desequilibrio en un ambiente dado, afectándolo negativamente. En nuestros días el principal factor de deterioro ambiental es la actividad no planificada del ser humano.

Seguridad y salud en el trabajo (SST): es la disciplina que trata de la prevención de las lesiones y enfermedades causadas por las condiciones de trabajo, y de la protección y promoción de la salud de los trabajadores. Tiene por objeto mejorar las condiciones y el medio ambiente de trabajo, así como la salud en el trabajo, que conlleva la promoción y el mantenimiento del bienestar físico, mental y social de los trabajadores en todas las ocupaciones. Decreto 1072 de 2015. Artículo 2.2.4.6.3.

Sistema de Gestión Ambiental (SGA): Sistema estructurado de gestión que incluye la estructura organizativa, la planificación de las actividades, las responsabilidades, las prácticas, los procesos, los procedimientos y los recursos para desarrollar, implantar, llevar a efecto, revisar y mantener al día los compromisos en materia de protección ambiental que suscribe una empresa.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Ministerio de Ambiente. Guía técnica para la identificación de aspectos e impactos ambientales
Ministerio del Trabajo: Decreto 1072 de 2015, Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo
Norma ISO 14001, 2005
Politécnico de Colombia, 2020 Medellín, Colombia. Diplomado en gestión ambiental ISO 14001 DE 2015, Guía didáctica número 3

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	María Eugenia Mosquera Ibagüen	Instructora	Centro de Recursos Naturales, Industria y Biodiversidad	Octubre 2020
	Luisa Fernanda Rosas Cárdenas	Instructora	Centro Nacional de la Industría Gráfica y afines	
	Marcela Plata Gómez.	Instructora	Centro Nacional de la Industría Gráfica y afines	
	Luis Ernesto Mendoza Suarez	Profesional	Dirección de Formación Profesional	
	Rubiela Rodríguez Hernández	Profesional	Dirección de Formación Profesional	
	Luis José Barrios De la Hoz	Metodólogo diseño curricular	Centro Desarrollo Agroecologico y Agroindustrial	

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: TECNICO EN COSMETOLOGIA Y ESTETICA INTEGRAL
- Código del Programa de Formación: 637303 Versión 104
- Nombre del Proyecto: fortalecimiento de habilidades para la comercialización de productos y servicios de cosmetología y estética integral
- Fase del Proyecto: análisis
- Actividad de Proyecto: documentar procesos y procedimientos para la prestación de servicios de cosmetología y estética integral
- Competencia: prácticas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo
- Resultado de Aprendizaje: *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.
- Duración de la Guía: 19 horas

2. PRESENTACIÓN



Algunas actividades desarrolladas por el Ser Humano, intervienen en el medio ambiente de manera negativa; aspecto que conlleva a consecuencias permanentes o transitorias y son necesarias para mantener los ecosistemas y por ende la vida.

El daño al entorno conlleva a la afectación de las especies incluido al ser humano, incluso hasta perdidas irrecuperables; estas situaciones conllevan a tomar medidas de prevención y mantener hábitos de vida que protejan la salud y bienestar de todas las personas y demás especies y recursos que conforman el ecosistema.

Esta guía busca identificar las principales acciones que llevan al autocuidado, y el cuidado del entorno, y evitar de esta manera la afectación de la persona y de su hábitat.

Para lograr este propósito se requiere de:

- Trabajo colaborativo
- Comunicación permanente con instructores, compañeros, personal administrativo
- Uso de tecnología de información y comunicación TIC’s

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Acciones para prevenir los riesgos laborales e impactos ambientales.

Identificar en la imagen las soluciones para mitigar la problemática ambiental y su posible impacto en la salud del Ser Humano.



Estas imágenes pueden estar sujetas a derechos de autor

Tiempo de la actividad: 30 minutos

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:



La interevención del hombre ha generado cambios que en algunos casos conlleva a consecuencias irreparables y por esto se requiere plantear acciones que minimicen el impacto al ambiente y al ser humano.

Responda las siguientes preguntas, de acuerdo con los vídeos sugeridos en los enlaces que se encuentran a continuación.

https://www.napofilm.net/es/napos-films/napo-danger-chemicals

https://www.youtube.com/watch?v=yezrujcA_lU&list=PLBVmCjqomdwYEorKloyOMJSSgyUofdvmv&index=1

¿Qué situación se presenta?
¿Cómo podría evitar el accidente o la situación presentada?
¿Qué acciones pude realizar Ud. En su ambiente de formación o puesto de trabajo para evitar los accidentes?

Socialice la respuesta en el foro de acuerdo con las instrucciones recibidos por su instructor.
Tiempo de la actividad: 1 hora

3.3. Actividades de apropiación del conocimiento, conceptualización y teorización

3.3.1 Identificar riesgos de aspectos e impactos ambientales de acuerdo con la normatividad



En su empresa o ambiente de formación, se está actualizando el panorama de riesgos por parte del equipo de SST y el equipo del Sistema de gestión ambiental, la matriz de aspectos e impactos ambientales. Usted como trabajador o aprendiz, apoyará la identificación de los riesgos laborales e impactos ambientales en su puesto de trabajo.

Identifique en su puesto de trabajo o ambiente de formación (tres (3) riesgos que puedan existir, de acuerdo con la Resolución 144 de 2017, del Ministerio de Trabajo "Por el cual se adopta el Formato de identificación de peligros establecido en el artículo 2.2.4.2.5.2. numeral 6.1 y 6.2 del Decreto 1563 de 2016 y se dictan otras disposiciones", además identifique 3 aspectos e impactos ambientales generados con sus respectivos controles.

Diligencie el formato GTH – F-018 formato análisis trabajo seguro y responsabilidad ambiental (SENA, anexo), de acuerdo con la clasificación de los riesgos e impactos ambientale identificados.

Apoyarse en la guía de identificación aspectos e impactos ambientales que se encuentra en el material de apoyo en la plataforma territorium.

Tiempo de la actividad: 3 horas **Evidencia:** analisis de trabajo seguro y responsabilidad ambiental, formato GTH – F-018

3.3.2 Reconocer acciones preventivas del trabajo, enfermedad laboral y control de impactos ambientales según la normatividad

En su empresa se realizará un conversatorio sobre los controles a implementar para evitar accidentes de trabajo, enfermedades laborales e impactos ambientales; Uste será un experto que participará en el conversatorio, donde se analizarán los siguientes aspectos:



-Planes y programas de gestión de SST
-Plan de emergencias y contingencias
-Reglamento de higiene y seguridad industrial
-Reglamento interno de trabajo y los procedimientos seguros de trabajo (PST) de la empresa.
-Planes y programas de gestión ambiental

Para su participación usted realizará las siguientes acciones:

Busque y analice la información relacionada con los temas a tratar y realice un resumen de los aspectos más relevantes.

Programas de gestión ambiental
https://www.utadeo.edu.co/es/link/universidad-verde/183366/programas-de-gestion-ambiental
Plan de manejo de residuos solidos
https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_tienda_virtual/plan_ambiental.pdf

Programa para la gestión de residuos tecnológicos, unidad administrativa especial de catastro distrital 2018, Pag 12-22, 29,52,53,54,58. ***https://bit.ly/3lBH2OH***

Manejo de sustancias químicas:
http://copaso.upbbga.edu.co/juegos/manejo_sust_quimicas.pdf

Manejo de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE):
https://ecocomputo.com/como-lo-hacemos#block-views-seccion-tres-clh-block

Programas del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST):
https://safetya.co/programas-del-sg-sst-estructura/

Plan de emergencias y contingencias:
https://www.idrd.gov.co/sitio/idrd/sites/default/files/imagenes/CBN-1107_0.pdf

Participe en el rol de uno de invitados (acorde con la dinámica propuesta por su instructor), teniendo en cuenta la siguiente lista:



- ✓ Líder de seguridad y salud en el trabajo
- ✓ Un miembro del Copasst representante de los trabajadores
- ✓ Un miembro del Copasst representante de la empresa
- ✓ El representante de gestión ambiental
- ✓ El comandante de la brigada de emergencia de la empresa
- ✓ Un trabajador que ha sufrido un accidente
- ✓ El jefe inmediato del trabajador accidentado
- ✓ Moderador del conversatorio

La agenda de este conversatorio es la siguiente:

- ✓ Apertura y presentación de invitados por parte del moderador
- ✓ Exposición del líder de SST del tema a tratar partiendo de la necesidad de implementar acciones de prevención por parte de la empresa.
- ✓ Descripción de la postura de cada uno de los participantes, respecto a la implementación de los planes de prevención y control.
- ✓ Sesión de preguntas o comentarios que puede tener el auditorio, liderado por el moderador
- ✓ De acuerdo con las preguntas realizadas, el moderador direcciona las preguntas a los participantes para su respuesta.
- ✓ Como resultado del conversatorio cada aprendiz realizará un documento de máximo una página en la cual destaque los consensos, los disensos de acuerdo con los documentos leídos, como también las conclusiones del conversatorio.

Tiempo de la actividad: 5 horas **Evidencia:** Documento de los consensos, disensos y propuestas de prevención y control

3 .4 Actividad de transferencia de conocimientos

Implementar acciones y control de riesgos e impactos ambientales y de SST



La empresa STYLOS contrata el mantenimiento de la red externa domiciliaría de gas natural que lleva el combustible a los equipos de trabajo; por la mala manipulación de una herramienta, se perforó el tubo de suministro causando una explosión en la cual falleció el operario contratista, dejó tres (3) heridos de consideración y afecto los bienes muebles de la empresa y los del vecino.

En grupos, realicen un vídeo de máximo cinco (5) minutos donde se analicen los siguientes temas:

- ➢ Principales acciones de prevención que se debieron utilizar e implementar, para evitar la situación presentada y los daños ocasionados, de acuerdo con las normas vistas.

- Protocolos para poder acceder a los organismos de atención de emergencias de su municipio, incluya los números de contacto.

- Describan las acciones y controles requeridos para recuperar el lugar afectado.

  Tiempo de la actividad: 4 horas **Evidencia:** video del análisis de caso de acciones de prevención y control de riesgos e impactos ambientales, reporte de accidentes y daños ambientales.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Desempeño Analisis de trabajo seguro y responsabilidad ambiental, formato GTH – F-018 Vídeo análisis de caso de acciones de prevención y control de riesgos e impactos ambientales, reporte de accidentes y daños ambientales. **Evidencias de Producto:** Documento de los consensos, disensos y propuestas de prevención y control	Analiza los planes y programas de Gestión ambiental y de Salud y Seguridad en el Trabajo para la aplicación de los controles de impacto ambiental establecidos por la organización Participa en el desarrollo de acciones orientadas al control de los impactos ambientales y la disminución de accidentes y enfermedades laborales de acuerdo con los planes y programas establecidos por la organización	**Técnica de evaluación:** Valoración de producto **Instrumento de evaluación** Lista de chequeo **Técnica de evaluación:** Valoración de producto **Instrumento de evaluación** Lista de chequeo **Técnica de evaluación:** Valoración de producto **Instrumento de evaluación** Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Accidente de trabajo. Es todo suceso repentino que sobrevenga por causa o con ocasión del trabajo, y que produzca en el trabajador una **lesión orgánica**, una **perturbación funcional o psiquiátrica**, una **invalidez** o la **muerte**.

Incidente. Suceso acaecido en el curso del trabajo o en relación con este, que tuvo el potencial de ser un accidente, en el que hubo personas involucradas sin que sufrieran lesiones o se presentaran daños a la propiedad y/o pérdida en los procesos. [Resolución 1401 de 2007].

Peligro. Fuente, situación o acto con potencial de causar daño en la salud de los trabajadores, en los equipos o en las instalaciones [Capitulo 6 Decreto 1072 de 2015].

Plan de emergencia. Es un documento que se encarga de prever la organización de la respuesta en situaciones de emergencia que hayan sido clasificadas. Además, incluye las medidas de protección que se deben llevar a cabo, así como los procedimientos y actuaciones en las posibles emergencias que ocurran en las instalaciones.

Plan de manejo ambiental. Es aquel que de manera detallada, establece las acciones que se requieren para prevenir, mitigar, controlar, compensar y corregir los posibles efectos o impactos **ambientales** negativos causados en desarrollo de un proyecto, obra o actividad; incluye también los **planes** de seguimiento

Plan de SST. Es un instrumento de planificación el cual especifica la información de modo que pueda tenerse una perspectiva de las actividades a realizar, define los responsables, recursos y períodos de ejecución a través de un cronograma de actividades

Prevención. Acción para eliminar o mitigar la(s) causa(s) de una no conformidad potencial u otra situación potencial no deseable [Capítulo 6 Decreto 1072 de 2015].

Procedimiento interno de trabajo. Tal como lo define el artículo 104 del Código Sustantivo del **Trabajo**, es un documento en el cual las empresas reúnen las circunstancias y condiciones sobre las cuales se regirá el desarrollo de las labores que se prestan por parte de los trabajadores al empleador.

Reglamento de higiene. Tiene como objeto la identificación, reconocimiento, evaluación y control de los factores ambientales que se originen en los lugares de trabajo y que puedan afectar la salud de los trabajadores.

Reglamento interno de trabajo. Es una serie de normas obligatorias que deben ser cumplidas por el empleado y empleador simultáneamente. Este se refiere a un acuerdo bilateral, dentro del cual los trabajadores y los patrones deben cumplir ciertos estatutos al laborar en una empresa o establecimiento.
Riesgo. Combinación de la probabilidad de que ocurra una o más exposiciones o eventos peligrosos y la severidad del daño que puede ser causada por estos [Capitulo 6 Decreto 1072 de 2015].

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

MINISTERIO DE TRABAJO, Resolución 144 de 2017
ISO 14001 DE 2015
Programa para la gestión de residuos tecnológicos.2018. Unidad administrativa especial de catastro distrital - UAECD, Pag 12-22, 29,52,53,54,58. https://bit.ly/3lBH2OH
Rafael L. De Fex Anichiárico, Medellín, Mayo de 2000. Manejo de sustancias químicas
http://copaso.upbbga.edu.co/juegos/manejo_sust_quimicas.pdf
https://www.utadeo.edu.co/es/link/universidad-verde/183366/programas-de-gestion-ambiental
https://villamariacaldas.micolombiadigital.gov.co/sites/villamariacaldas/content/files/000463/23104_plan-de-disposicion-final-de-residuos-tecnologicos-2019.pdf

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	María Eugenia Mosquera Ibagüen	Instructora	Centro de Recursos Naturales, Industria y Biodiversidad	Octubre 2020
	Luisa Fernanda Rosas Cárdenas	Instructora	Centro Nacional de la Industría Gráfica y afines	
	Marcela Plata Gómez.	Instructora	Centro Nacional de la Industría Gráfica y afines	
	Luis Ernesto Mendoza Suarez	Profesional	Dirección de Formación Profesional	
	Rubiela Rodríguez Hernández	Profesional	Dirección de Formación Profesional	
	Luis José Barrios De la Hoz	Metodólogo de diseño curricular	Centro de Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial	

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Regional: QUINDÍO
Centro de formación: COMERCIO Y TURISMO
Denominación del Programa de Formación: TECNICO EN COSMETOLOGIA Y ESTETICA INTEGRAL
Código del Programa de Formación: 637303
Versión: 104

Nombre del Aprendiz _____

No. de Documento: _____ No. **De Ficha:** _____
Nombre del Instructor: Víctor Hugo Rodríguez Ávila

Competencia:

- ✓ Aplicar prácticas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con las políticas organizacionales y la normatividad vigente.

Resultado de Aprendizaje:

- ✓ Interpretar los problemas ambientales y de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) teniendo en cuenta los planes y programas establecidos por la organización y el entorno social.

Actividad:

- ✓ Instrumento de diagnóstico o lista de chequeo (LCH) de gestión ambiental y SST.

Evidencia:

- ✓ Producto: lista de chequeo (LCH) de gestión ambiental y SST.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:

En el desarrollo de este instrumento se valorarán las evidencias de desempeño y/o producto del proceso, según las técnicas y habilidades desarrolladas durante la formación. Estas evidencias corresponden a las actividades que se describen en la guía de aprendizaje, las cuales fueron socializadas y concertadas con el instructor.

Según sus evidencias presentadas se valorará cada uno de los factores que contiene la siguiente lista de chequeo para alcanzar el resultado de aprendizaje:

No.	ASPECTO	INDICADORES/FACTORES A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
			SI	NO	
1	Actitud Reflexión	El aprendiz participó de manera activa y colaborativa en la actividad de reflexión.			
2	Actitud Contextualización	El aprendiz participó de manera activa y colaborativa en la actividad de contextualización.			
3	Actitud Apropiación	El aprendiz participó en las actividades didácticas para la apropiación del conocimiento.			
4	Actitud Apropiación	El aprendiz se presentó puntual a las sesiones presenciales.			
5	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz sigue las instrucciones con los parámetros establecidos para la realización de la actividad de reflexión.			
6	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz sigue las instrucciones con los parámetros establecidos para la realización de la actividad de contextualización.			
7	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz realiza la actividad del glosario en SST.			
8	Actitud Portafolio de evidencias	El aprendiz registró las evidencias en el enlace correspondiente en la plataforma Territorium con base en las fechas dadas por el instructor.			

RESULTADOS:

Aprobado ☐ Deficiente ☐

OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES:

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento: Armenia, diciembre 06 / 2021

_____
Firma del Aprendiz

VÍCTOR HUGO RODRÍGUEZ ÁVILA
Firma del Instructor

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Regional: QUINDÍO
Centro de formación: COMERCIO Y TURISMO
Denominación del Programa de Formación: TECNICO EN COSMETOLOGIA Y ESTETICA INTEGRAL
Código del Programa de Formación: 637303
Versión: 104

Nombre del Aprendiz _____

No. de Documento: _____ No. **De Ficha:** _____
Nombre del Instructor: Víctor Hugo Rodríguez Ávila

Competencia:

- ✓ Aplicar prácticas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con las políticas organizacionales y la normatividad vigente.

Resultado de Aprendizaje:

- ✓ Efectuar las acciones para la prevención y control de la problemática ambiental y de SST, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos por la organización.

Actividad:

- ✓ Instrumento sobre conceptos de los términos ambientales y de SST.

Evidencia:

Productos:

- Rompecabezas sobre conceptos de los términos relacionados con las políticas: ambiental y de SST.
- Matriz de las Políticas Ambiental y Seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con la normatividad vigente.
- Matriz sobre aspectos, impactos y riesgos laborales.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:

En el desarrollo de este instrumento se valorarán las evidencias de desempeño y/o producto del proceso, según las técnicas y habilidades desarrolladas durante la formación. Estas evidencias corresponden a las actividades que se describen en la guía de aprendizaje, las cuales fueron socializadas y concertadas con el instructor.

Según sus evidencias presentadas se valorará cada uno de los factores que contiene la siguiente lista de chequeo para alcanzar el resultado de aprendizaje:

No.	ASPECTO	INDICADORES/FACTORES A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
			SI	NO	
1	Actitud Reflexión	El aprendiz participó de manera activa y colaborativa en la actividad de reflexión.			
2	Actitud Contextualización	El aprendiz participó de manera activa y colaborativa en la actividad de contextualización.			
3	Actitud Apropiación	El aprendiz participó en las actividades didácticas para la apropiación del conocimiento.			
4	Actitud Apropiación	El aprendiz se presentó puntual a las sesiones presenciales.			
5	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz realiza el rompecabezas y describe por medio de ejemplos los conceptos sobre términos relacionados con las políticas: ambiental y de SST.			
6	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz interpreta las Políticas Ambiental y Seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con la normatividad vigente.			
7	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz interpreta la matriz sobre aspectos, impactos y riesgos laborales según la normativa vigente.			
8	Actitud Portafolio de evidencias	El aprendiz registró las evidencias en el enlace correspondiente en la plataforma Territorium con base en las fechas dadas por el instructor.			

RESULTADOS:

Aprobado ☐ Deficiente ☐

OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES:

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento: Armenia, diciembre 06 / 2021

_____
Firma del Aprendiz

VÍCTOR HUGO RODRÍGUEZ ÁVILA
Firma del Instructor

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Regional: QUINDÍO
Centro de formación: COMERCIO Y TURISMO
Denominación del Programa de Formación: TECNICO EN COSMETOLOGIA Y ESTETICA INTEGRAL
Código del Programa de Formación: 637303
Versión: 104

Nombre del Aprendiz _____

No. de Documento: _____ No. **De Ficha:** _____
Nombre del Instructor: Víctor Hugo Rodríguez Ávila

Competencia:

- ✓ Aplicar prácticas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con las políticas organizacionales y la normatividad vigente.

Resultado de Aprendizaje:

- ✓ Verificar las condiciones ambientales y de SST acorde con los lineamientos establecidos para el área de desempeño laboral.

Actividad:

- ✓ Instrumento con la identificación de los peligros, evaluación y la valoración de los riesgos en seguridad y salud en el trabajo.

Evidencia:

- ✓ Producto: matriz de identificación de los peligros, evaluación y la valoración de los riesgos.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:

En el desarrollo de este instrumento se valorarán las evidencias de desempeño y/o producto del proceso, según las técnicas y habilidades desarrolladas durante la formación. Estas evidencias corresponden a las actividades que se describen en la guía de aprendizaje, las cuales fueron socializadas y concertadas con el instructor.

Según sus evidencias presentadas se valorará cada uno de los factores que contiene la siguiente lista de chequeo para alcanzar el resultado de aprendizaje:

No.	ASPECTO	INDICADORES/FACTORES A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
			SI	NO	
1	Actitud Reflexión	El aprendiz participó de manera activa y colaborativa en la actividad de reflexión.			
2	Actitud Contextualización	El aprendiz participó de manera activa y colaborativa en la actividad de contextualización.			
3	Actitud Apropiación	El aprendiz participó en las actividades didácticas para la apropiación del conocimiento.			
4	Actitud Apropiación	El aprendiz se presentó puntual a las sesiones presenciales.			
5	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz identifica los peligros y riesgos en la cosmetología y estética.			
6	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz evalúa y valora los riesgos en la cosmetología y estética.			
7	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz elabora la matriz de identificación de los peligros y riesgos en la cosmetología y estética.			
8	Actitud Portafolio de evidencias	El aprendiz registró las evidencias en el enlace correspondiente en la plataforma Territorium con base en las fechas dadas por el instructor.			

RESULTADOS:

Aprobado ☐ Deficiente ☐

OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES:

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento: Armenia, diciembre 06 / 2021

_____
Firma del Aprendiz

VÍCTOR HUGO RODRÍGUEZ ÁVILA
Firma del Instructor

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Regional: QUINDÍO
Centro de formación: COMERCIO Y TURISMO
Denominación del Programa de Formación: TECNICO EN COSMETOLOGIA Y ESTETICA INTEGRAL
Código del Programa de Formación: 637303
Versión: 104

Nombre del Aprendiz _____

No. de Documento: _____ No. **De Ficha:** _____
Nombre del Instructor: Víctor Hugo Rodríguez Ávila

Competencia:

- ✓ Aplicar prácticas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con las políticas organizacionales y la normatividad vigente.

Resultado de Aprendizaje:

- ✓ 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.

Actividad:

- ✓ Video controles y acciones preventivas de riesgos ambientales y de SST.

Evidencia:

- ✓ Producto: Video de las buenas prácticas ambientales y de SST

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:

En el desarrollo de este instrumento se valorarán las evidencias de desempeño y/o producto del proceso, según las técnicas y habilidades desarrolladas durante la formación. Estas evidencias corresponden a las actividades que se describen en la guía de aprendizaje, las cuales fueron socializadas y concertadas con el instructor.

Según sus evidencias presentadas el instructor valorará cada uno de los factores que contiene la siguiente lista de chequeo para alcanzar los resultados de aprendizaje.

No.	ASPECTO	INDICADORES/FACTORES A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
			SI	NO	
1	Actitud Reflexión	El aprendiz participó de manera activa y colaborativa en la actividad de reflexión.			
2	Actitud Contextualización	El aprendiz participó de manera activa y colaborativa en la actividad de contextualización.			
3	Actitud Apropiación	El aprendiz participó en las actividades didácticas para la apropiación del conocimiento.			
4	Actitud Apropiación	El aprendiz se presentó puntual a las sesiones presenciales			
5	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz contextualiza en un antes y después de las buenas prácticas de manejo ambiental y de SST en su área de desempeño			
6	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz realiza el taller 1 y 2 en SST teniendo en cuenta parámetros establecidos			
7	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz muestra en el video los controles que realiza para generar buenas prácticas en SST			
8	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz aplica los conocimientos adquiridos en el proceso formativo para realizar el video			
9	Actitud Portafolio de evidencias	El aprendiz registró las evidencias en el enlace correspondiente en la plataforma Territorium con base en las fechas e instrucciones dadas por el instructor.			

RESULTADOS:

Aprobado ☐ Deficiente ☐

OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES:

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento: diciembre 06 / 2021

_____
Firma del Aprendiz

VÍCTOR HUGO RODRÍGUEZ ÁVILA
Firma del Instructor

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del programa de formación: Técnico de Cocina.
- Código del programa de formación: 635503.
- Nombre del proyecto: Aplicar técnicas de preparación de alimentos optimizando recursos, bajo parámetros de seguridad y calidad alimentaria.
- Competencia: aplicar prácticas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con las políticas organizacionales y la normatividad vigente.
- Resultados de Aprendizaje: *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. *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.

2. PRESENTACIÓN



En la progresiva toma de conciencia del compromiso de la humanidad con el convivir con la naturaleza y los procesos productivos y de servicios, se debe desarrollar de forma ambientalmente sustentable, por lo cual la sociedad en general ve la necesidad de realizar un correcto uso de los recursos naturales, realizando sus procesos de manera amigable con el medio ambiente, para su protección y conservación.

Como parte de este compromiso se hace necesario que en el sector empresarial se incluya un mejoramiento del bienestar del talento humano y por ende mejorar su productividad, de una manera amigable con el medio ambiente y que a su vez proteja la salud de los trabajadores; identificando y adoptando medidas cuya finalidad es prevenir los riesgos derivados del trabajo y enfermedades laborales, a través de condiciones de seguridad amigables con el medio ambiente. Apreciado aprendiz, en esta guía analizará las estrategias para que desde la cultura del autocuidado, pueda prevenir y controlar los impactos ambientales, los accidentes de trabajo (AT) y enfermedades laborales (EL) teniendo en cuenta las políticas nacionales.

También, desarrollará actividades basadas en situaciones ambientales y de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) para el logro de los resultados de aprendizaje de la competencia que le permitan adquirir un estilo de vida de cuidado del medio ambiente y el cuidado de su salud. Para su logro se requiere:

- Apoyo y guía del instructor
- Trabajo en equipo
- Comunicación asertiva con la comunidad SENA
- Manejo de las nuevas tecnologías de la información y comunicación.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Panorama medioambiental actual







Estas imágenes pueden estar sujetas a derechos de autor

Reflexione sobre las imágenes de la gráfica y responda las siguientes preguntas:

- ✓ ¿Que observa en las imágenes?
- ✓ ¿Cuáles considera que son las problemáticas ambientales que se presentan en la gráfica?
- ✓ ¿Cuáles son las acciones o actitudes a emprender como persona, ciudadano y trabajador, para evitar las problemáticas anteriores?
- ✓ ¿De acuerdo a su percepción qué riesgos afectan la salud de los trabajadores o pueden generar un accidente a las personas que laboran en estos ambientes de las gráficas?
- ✓ ¿Cree usted que las actividades labores o educativas pueden ocasionar contaminación en su entorno productivo, además, de impactos al medio ambiente; justifique su respuesta?
- ✓ ¿Dichas problemáticas pueden disminuir en algún grado su nivel de productividad? ¿Por qué?

Panorama SST actual

Abra los enlaces y analice videos, reflexionando sobre las siguientes preguntas:

https://www.youtube.com/watch?v=KpEMwk5qrns

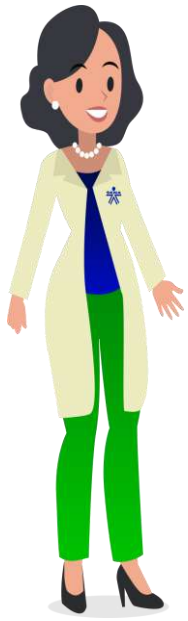
https://www.youtube.com/watch?v=z68riVPCGMg

https://www.youtube.com/watch?v=fgxE9gWBcNM

- ✓ ¿Que observa en los videos?
- ✓ ¿Cuáles considera que son las problemáticas de SST que se presentan en los videos?
- ✓ ¿Cuáles son las acciones o actitudes a emprender como persona, ciudadano y trabajador, para evitar las problemáticas anteriores?
- ✓ ¿De acuerdo a su percepción qué riesgos afectan la salud de los trabajadores o pueden generar un accidente a las personas que laboran en estos ambientes de trabajo?
- ✓ ¿Dichas problemáticas pueden disminuir en algún grado su nivel de productividad? ¿Por qué?

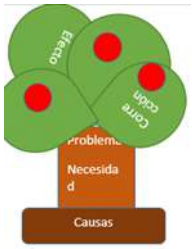
Tiempo de la actividad: 1 hora

3.2 ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE:



Observe la gráfica siguiente y reflexione sobre cada una de las consecuencias en cada escenario de acuerdo con los siguientes pasos:

- ➢ Observe las gráficas que se encuentran en cada uno de los escenarios, teniendo en cuenta los enunciados de cada columna.
- ➢ Vea los videos propuestos en cada columna
- ➢ Responda en un formato word los interrogantes que se encuentran en cada columna de acuerdo con las gráficas y videos
- ➢ Socialice las respuestas de cada pregunta a través del foro o de acuerdo con la dinámica propuesta por su instructor

ESCENARIO 1 EFECTOS Y CONSECUENCAS	ESCENARIO 2 ANALISIS PROPOSITIVO	ESCENARIO 3 EVALUACIÓN
  	   	  
https://www.youtube.com/watch?v=-YFzjFBGde8	https://www.youtube.com/watch?v=hK36CWI6XBY	https://www.youtube.com/watch?v=A3XIkVBa0ns&feature=youtu.be
1. ¿Cuáles son las afectaciones al medio ambiente en el año 2070? 2. ¿Quiénes son los afectados en el año 2070? 3. ¿Qué condiciones afectan la salud de las personas en la gráfica y en el video? 4. ¿Qué puede disfrutar ahora que no podría disfrutar en el año 2070?	1. ¿Qué puede hacer hoy que permita que en el año 2070 el medio ambiente y los seres humanos puedan permanecer en las mismas o en mejores condiciones que desea en la actualidad? 2. ¿Por qué el cuidado del ser humano depende de sí mismo 3. ¿Por qué es importante identificar los peligros?	1.¿Cómo se puede prevenir las problemáticas ambientales y las situaciones que afecten la salud de las personas? 2. ¿Por qué la corrección de malas prácticas y la prevención de acciones ayudan a evitar riesgos y accidentes?

Tiempo de la actividad: 2 horas

3.3.Actividades de apropiación del conocimientos, conceptualización y teorización

3.3.1 Definir los conceptos de los terminos relacionados con las políticas: ambiental y de SST

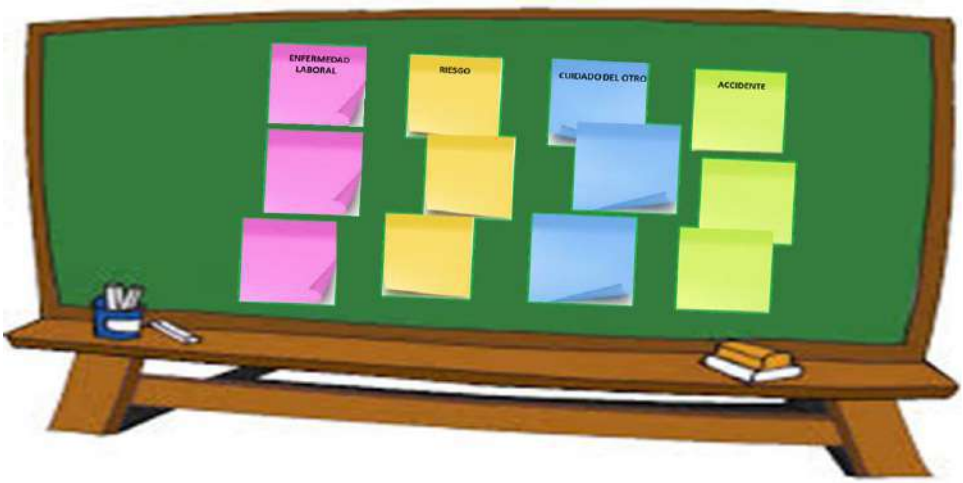
- Arma el rompecabezas interactivo utilizando el espacio virtual diseñado por el instructor o en medio impreso. ***https://www.jigsawplanet.com/?rc=play&pid=3514c7a23f7e***

- Consulte el concepto de cada uno de los términos que conforman el rompecabezas, con los siguientes términos: explique un ejemplo de cada concepto, de acuerdo a su profesiòn.

Accidente de trabajo (AT)
Aspecto ambiental
Control ambiental
Cuidado de uno mismo
Cuidado del entorno
Cuidado del otro
Cuidado del planeta
Desarrollo del Ser Humano
Enfermedad Laboral (EL)
Incidente de Trabajo
Impacto Ambiental
Medio ambiente
Prevención
Problema Ambiental
Riesgo
Sistema de Gestión Ambiental SGA
Seguridad y Salud en el Trabajo



- Responda la siguiente pregunta ¿Como aportan los anteriores conceptos al desarrollo del Ser Humano? Comparta con sus compañeros las respuestas utilizando la técnica de metaplán que el instructor le va a explicar. (observe la imagen inferior.)



Incluya la imagen del rompecabezas y la definición de los conceptos en el portafolio de evidencia.

Tiempo de la actividad: 2 horas **Evidencia:** “Definición de conceptos”

3.3.2 Identificar las Políticas Ambiental y Seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con la normatividad vigente.



➢ Lea detenidamente los documentos que se encuentran en los siguientes enlaces

http://www.ridsso.com/documentos/muro/207_1485206393_58867379e3a64.pdf

https://www.nueva-iso-14001.com/5-2-politica-ambiental/

https://www.youtube.com/watch?v=E7gCaJQ8Pg8

El Decreto 1072 de 2015 Sistema General de Riesgos Laborales, Artículos
https://bit.ly/2K8131z

CUADRO COMPARATIVO DE LAS POLÍTICAS AMBIENTAL Y SST

Diligencia la información solicitada en el cuadro de acuerdo a los documentos leidos anteriormente

Política Ambiental	Política SST	Similitudes	Diferencias

Tiempo de la actividad: 2 horas **Evidencia:** Cuadro comparativo de las similitudes y diferencias de las políticas de medio ambiente y SST

3.3.3 Identificar aspectos, impactos y riesgos



Mediante esta actividad se busca que apropie los conceptos fundamentales de las estrategias para la prevención y control de los impactos ambientales, accidentes de trabajo (at) y enfermedades laborales (EL) de acuerdo con las políticas organizacionales y el entorno social.

Lea el caso de la plataforma petrolera de la compañía British Petroleum (BP) provocado el 20 de abril de 2010 tras la explosión y posterior hundimiento de la plataforma Deepwater Horizon en el Golfo de México, que se encuentra en el siguiente enlace:

https://bbc.in/3pyt7eU

Identifique las posibles causas y consecuencias del accidente, de la plataforma petrolera. Esta información se utilizará en la actividad de transferencia de conocimiento.

Tiempo de la actividad: 1 hora

3.3.4 Analizar la problemática ambiental y de SST, mediante la identificación de aspectos e impactos ambientales, riesgos laborales de acuerdo a la actividad económica y la normatividad vigente.

Ingrese a los siguientes enlaces donde encontrarán la Guia "Técnicas para la identificación de aspectos e impactos ambientales", leer el numeral 4.2.1, 4.2.2 y 4.2.3 y anexo 1 ejemplo de aspectos e impactos ambientales y la identificación y control de los agentes de riesgo en el lugar de trabajo, además encontrataras GTC 45 "Guía para la identificación de los peligros y la valoración de los riesgos en seguridad y salud ocupacional"en los siguientes enlaces respectivamente:

http://portal.anla.gov.co:93/sites/default/files/Comunicaciones/sgc/gestion_administrativa/ga-g-1.pdf

https://www.arlsura.com/files/identificacion_control_riesgo.pdf

https://idrd.gov.co/sitio/idrd/sites/default/files/imagenes/gtc450.pdf

3.3.5 Registrar la normativa que aplica sobre aspectos, impactos y riesgos laborales



En el siguiente artículo podrá conocer cuál es la normatividad ambiental que se deben cumplir en Colombia en materia de gestión ambiental, uso del agua, emisiones atmosféricas, uso de la energía, residuos sólidos domésticos, peligrosos, licencias ambientales y en general lo necesario para lograr un desarrollo sostenible.
Ingrese a los siguientes enlaces, donde encontrarás información de requisitos legales y su importancia.

https://deseguridadysalud.com/normatividad-ambiental-en-colombia/

https://www.seguridad-laboral.es/sl-latam/colombia/normatividad-en-seguridad-y-salud-en-el-trabajo-2019-2020-colombia_20200630.html

https://www.arlsura.com/index.php/decretos-leyes-resoluciones-circulares-y-jurisprudencia

Registre el análisis de los aspectos, impactos y riesgos laborales, en la siguiente matriz, según el tipo de impacto y la normatividad que aplica.

Actividad	Aspectos Ambientales	Impactos ambientales		Riesgos laborales	
		Impacto	Nombre de la Norma	Tipo de riesgo	Nombre de la Norma

Tiempo de la actividad: 4 horas **Evidencia**: Matríz sobre aspectos, impactos y riesgos laborales y SST

3.4 Actividades de transferencia de conocimiento:

Analizar los controles y acciones preventivas de cada uno de los riesgos ambientales y de SST que afecta en el mundo de la vida y el trabajo, teniendo en cuenta la relación conmigo mismo, el otro, los demás y la normatividad vigente.



¡Los controles y las acciones preventivas, pueden hacer la diferencia en las consecuencias!

Identifique los controles y acciones preventivas de riesgos ambientales y de SST, teniendo en cuenta el caso presentado en el numeral 3.3.2, la matriz desarrollada en el numeral 3.3.3, para evitar situaciones como estas y la normatividad de la matriz del numeral anterior (3.3.5) y sustente a través de un video.

El objetivo es mostrar en el video algunos controles y acciones preventivas de riesgos ambientales y de SST. El video lo puede realizar con su celular y con una duración máxima de cinco (5) minutos.Es importante que envíen al WhatsApp del instructor videos parciales antes de la entrega final para ir verificando que se cumpla con el objetivo y luego subir el video final a la plataforma virtual territorium. Sino es posible, suba el video a youtube y envie en un Word el link a la plataforma. El video debe ser desarrollado utilizando su creatividad y las instalaciones donde se encuentre, ya sea su vivienda o sitio laboral.

Tiempo de la actividad: 2 horas **Evidencia:** Vídeo de controles ambientales y SST según ambiente y normativa de la organización

Ambiente Requerido: Ambiente convencional equipo de compúto con conexión a internet
Materiales: Cuaderno, hojas, lápices, esferos, documento, guía, de ser posible computador y los indicados por el instructor

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Desempeño Video de controles ambientales y SST según ambiente y normativa de la organización **Evidencias de Producto:** Definición de conceptos e imagen del rompecabezas	Interpreta el contexto ambiental y de SST, asociado a su entorno laboral y social acorde con la legislación y normativa vigente. Relaciona la legislación y normatividad vigente sobre	**Técnicas:** valoración de productos **Instrumento:** Lista de chequeo **Técnicas:** valoración de productos **Instrumento:** rúbrica

Cuadro comparativo de las similitudes y diferencias de las políticas de medio ambiente y SST Matriz sobre aspectos, impactos y riesgos laborales.	medio ambiente y SST con los aspectos e impactos ambientales,y riesgos que se presentan en su ambiente de trabajo según políticas de la organización y el entorno laboral	**Técnicas:** Valoración de productos **Instrumentos:** Escala de estimación **Técnicas:** Valoración de producto **Instrumento:** Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS:

Aspecto Ambiental: Elemento de las actividades, productos o servicios de una organización que puede interactuar con el medio ambiente.

Impacto Ambiental: Cualquier cambio en el medio ambiente, ya sea adverso o beneficioso, como resultado total o parcial de los aspectos ambientales de una organización.

Medio Ambiente: entorno en el cual una organización opera, incluidos el aire, el agua, el suelo, los recursos naturales, la flora, la fauna, los seres humanos y sus interrelaciones.

Política Ambiental: intenciones y dirección generales de una organización relacionadas con su desempeño ambiental, como las ha expresado formalmente la alta dirección

Política de seguridad y salud en el trabajo (SST). El empleador o contratante debe establecer por escrito una política de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) que debe ser parte de las políticas de gestión de la empresa, con alcance sobre todos sus centros de trabajo y todos sus trabajadores, independiente de su forma de contratación o vinculación, incluyendo los contratistas y subcontratistas. Esta política debe ser comunicada al Comité Paritario o Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo según corresponda de conformidad con la normatividad vigente. Decreto 1072 de 2015. Artículo 2.2.4.6.5

Problema ambiental: Es cualquier alteración que provoca desequilibrio en un ambiente dado, afectándolo negativamente. En nuestros días el principal factor de deterioro ambiental es la actividad no planificada del ser humano.

Seguridad y salud en el trabajo (SST): es la disciplina que trata de la prevención de las lesiones y enfermedades causadas por las condiciones de trabajo, y de la protección y promoción de la salud de los trabajadores. Tiene por objeto mejorar las condiciones y el medio ambiente de trabajo, así como la salud en el trabajo, que conlleva la promoción y el mantenimiento del bienestar físico, mental y social de los trabajadores en todas las ocupaciones. Decreto 1072 de 2015. Artículo 2.2.4.6.3.

Sistema de Gestión Ambiental (SGA): Sistema estructurado de gestión que incluye la estructura organizativa, la planificación de las actividades, las responsabilidades, las prácticas, los procesos, los

procedimientos y los recursos para desarrollar, implantar, llevar a efecto, revisar y mantener al día los compromisos en materia de protección ambiental que suscribe una empresa.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Ministerio de Ambiente. Guía técnica para la identificación de aspectos e impactos ambientales

Ministerio del Trabajo: Decreto 1072 de 2015, Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo

Norma ISO 14001, 2005

Politécnico de Colombia, 2020 Medellín, Colombia. Diplomado en gestión ambiental ISO 14001 DE 2015, Guía didáctica número 3

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	María Eugenia Mosquera Ibagüen	Instructora	Centro de Recursos Naturales, Industria y Biodiversidad	Octubre 2020
	Luisa Fernanda Rosas Cárdenas	Instructora	Centro Nacional de la Industría Gráfica y afines	
	Marcela Plata Gómez.	Instructora	Centro Nacional de la Industría Gráfica y afines	
	Luis Ernesto Mendoza Suarez	Profesional	Dirección de Formación Profesional	
	Rubiela Rodríguez Hernández	Profesional	Dirección de Formación Profesional	
	Luis José Barrios De la Hoz	Metodólogo diseño curricular	Centro Desarrollo Agroecologico y Agroindustrial	

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del programa de formación: Técnico de Cocina.
- Código del programa de formación: 635503.
- Nombre del proyecto: aplicar técnicas de preparación de alimentos optimizando recursos, bajo parámetros de seguridad y calidad alimentaria.
- Fase del proyecto: ejecución.
- Competencia: manipulación de alimentos.
- Resultado de aprendizaje: aplicar practicas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento.

2. PRESENTACION

Bienvenido(a) al programa de formación Técnico de Cocina.

Las temáticas propuestas en esta guía de aprendizaje aportan los saberes para el desarrollo de las competencias requeridas para el manejo de las materias de primas en la producción de alimentos y la manipulación de alimentos para su futuro desempeño en el mundo de la vida. En ella se enfatizará en la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos, en la identificación y prevención de peligros de contaminación que afectan la producción y en la caracterización de materias primas a partir del reconocimiento de los factores físicos y químicos que las componen.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

ACTIVIDAD DE REFLEXION INICIAL

Antes de dar inicio a las actividades de aprendizaje es importante identificar las problemáticas del contexto social y productivo; en el desarrollo de esta actividad, deberán analizar el video entregado por el instructor; cada integrante del grupo debe participar activamente para dar respuesta a los interrogantes. El link del video es el siguiente https://www.youtube.com/watch?v=n51EPbNPgwI Responda las siguientes preguntas:

¿Describa una de las situaciones observadas?
¿Realice un análisis de las posibles causas por las que se presentó la situación?
¿Plantee cuáles serían las consecuencias al NO dar solución a la situación?

Una vez desarrollada las preguntas, se socializarán sus respuestas.

ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN

Teniendo en cuenta los problemas, causas y consecuencias presentadas en la actividad anterior, cada grupo de trabajo deberá mediante un ordenador gráfico, construir una propuesta que contribuya a la solución de la situación anteriormente analizada.
Consulte el siguiente link: https://www.youtube.com/watch?v=IGldaJsuKCs que le puede ayudar a entender cómo realizar un ordenador gráfico en Word.

ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN

- **ACCIÓN PROPOSITIVA DE CONOCIMIENTO:** teniendo en cuenta los conceptos, teorías y principios vistos en la formación, de manera individual deberá responder preguntas abiertas o de selección múltiple en el cuestionario asignado por el instructor. Esta actividad estará disponible como instrumento en territorium. De acuerdo a los conocimientos impartidos por el instructor en las sesiones virtuales los aprendices desarrollaran el documento paso a paso de acuerdo a lo establecido y concertado con las aprendices en el plan de trabajo desarrollando los ítems de acuerdo al tipo y temática. El aprendiz según las indicaciones del instructor deberá ir consultando el material de apoyo y cumplir con el plan de trabajo establecido y concertado.

- **ACCIÓN PROPOSITIVA DE PRODUCTO:** realice una lectura analítica al documento "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO EN COCINAS" que encontrará en el material de apoyo dispuesto en la plataforma virtual territorium y desarrolle las siguientes actividades:

  - Un mapa mental de acuerdo a los conceptos del capítulo 1 "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE COMEDORES Y COCINAS" desde la página 4 a la 11.

  - Una sopa de letras con 30 conceptos técnicos del capítulo 2 "SERVICIO DE COMEDOR" desde la página 12 a la 21. Envíela a otro compañero para que la desarrolle y encuentre las palabras. Siga las indicaciones del instructor.

- **ACCIÓN PROPOSITIVA DE PRODUCTO:** realice una lectura analítica de los documentos "SEGURIDAD EN LA COCINA" y "RIESGOS LABORALES EN COCINAS que encontrará en el material de apoyo dispuesto en la plataforma virtual territorium; también puede consultar videos en los siguientes links: https://www.youtube.com/watch?v=4CNaelsUiTM; https://www.youtube.com/watch?v=QBsGVWbw06M

  Desarrolle un mapa mental de acuerdo a los riesgos que se presentan en las cocinas.

ACTIVIDAD DE TRANSFERENCIA

De acuerdo a la apropiación de conocimientos que se adquirieron durante el trimestre, úselos como base para realizar el plan de saneamiento, documento de importancia para los entes gubernamentales, puede consultar el documento que se encuentra en el material de apoyo "PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO"; realice las siguientes actividades:

- Protocolo Limpieza y Desinfección (L y D) para áreas de cocina. El documento debe contener los diagramas de flujo de L y D de infraestructura, equipos que generan grasa, equipos que no generan grasa, utensilios, herramientas, frutas y hortalizas. Detergentes y desinfectantes utilizados con su respectivo choque de desinfección y concentraciones utilizadas, elementos de protección.

- Protocolo Manejo Integral de Plagas (MIP) para áreas de cocina. El documento debe contener los procedimientos de cómo combatir y extinguir las plagas y roedores que puedan representar peligros de contaminación de los alimentos y la periodicidad de fumigación con sus respectivos químicos. Anexar un certificado de control de plagas y roedores que puede ser descargado de la internet.

- Protocolo Control de Residuos Sólidos (CRS) para áreas de cocina. El documento debe contener los residuos sólidos que se generan, procedimientos de separación de residuos (GTC 24), días y horarios de recolección.

Resultados de Aprendizaje	Evidencia del Proyecto
Aplicar practicas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento	Mapa mental de acuerdo a los conceptos del capítulo 1 “LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE COMEDORES Y COCINAS” Sopa de letras con 30 conceptos técnicos del capítulo 2 “SERVICIO DE COMEDOR” Mapa mental de los documentos “SEGURIDAD EN LA COCINA” y “RIESGOS LABORALES EN COCINAS Un Plan de saneamiento básico

Ambiente Requerido: Ambiente convencional

Materiales

Materiales de formación	Cantidad de recursos
Resma de papel	1
Lápices	35
Marcador recargable Negro	2

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Respuestas a preguntas de acuerdo a conceptos y principios vistos. **Evidencias de Producto:** *Mapa mental de acuerdo a los conceptos del capítulo 1 "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE COMEDORES Y COCINAS" *Sopa de letras con 30 conceptos técnicos del capítulo 2 "SERVICIO DE COMEDOR" *Mapa mental de los documentos "SEGURIDAD EN LA COCINA" y "RIESGOS LABORALES EN COCINAS *Un Plan de saneamiento básico	Apropiar las técnicas de cocina, repostería y panadería con medidas sanitarias para el proceso en producción de alimentos	Formulación de preguntas Cuestionario Valoración de producto Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TERMINOS

- ✓ Controlado: condición obtenida por cumplimiento de los procedimientos y de los criterios marcados.
- ✓ Controlar: adoptar todas las medidas necesarias para asegurar y mantener el cumplimiento de los criterios establecidos en el plan de HACCP.
- ✓ Desviación: situación existente cuando un límite crítico es incumplido.
- ✓ Diagrama de flujo: representación sistemática de la secuencia de fases u operaciones llevadas a cabo en la producción o elaboración de un determinado producto alimenticio.
- ✓ Fase: cualquier punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.
- ✓ Límite crítico: criterio que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del proceso en una determinada fase.
- ✓ Medida correctiva: acción que hay que realizar cuando los resultados de la vigilancia en los PCC indican pérdida en el control del proceso.
- ✓ Medida de control: cualquier medida y actividad que puede realizarse para prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.
- ✓ Peligro: agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.

- ✓ Plan de HACCP: documento preparado de conformidad con los principios del sistema de HACCP, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado.
- ✓ Punto crítico de control (PCC): fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.
- ✓ Sistema de HACCP: sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.
- ✓ Transparente: característica de un proceso cuya justificación, lógica de desarrollo, limitaciones, supuestos, juicios de valor, decisiones, limitaciones, e incertidumbres de la determinación alcanzada están explícitamente expresadas, documentadas y accesibles para su revisión.
- ✓ Validación: constatación de que los elementos del plan de HACCP son efectivos.
- ✓ Verificación: aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, además de la vigilancia, para constatar el cumplimiento del plan de HACCP.
  Vigilar: llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones de los parámetros de control para evaluar si un PCC está bajo control.

5. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS

- Enfermedades de transmisión alimentaria. (19-07-2017). Obtenido de: https://www.youtube.com/watch?v=7njiT8VBGOM
- “Los 14 patógenos principales transmitidos por los alimentos”. (19-07-2017). Obtenido de:https://www.fda.gov/food/resourcesforyou/healtheducators/ucm091976.htm
- SSOP Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización. (19-07-2017). Obtenido de:https://www.youtube.com/watch?v=-5tMoqUSHTM
- García, F., et al. (2007a). Mecanismos de Transmisión. Técnicas de servicio y atención al cliente, segunda edición. Paraninfo, 50-53. Gale Virtual Reference Library. Recuperado el 6 de julio de 2017 de:go.galegroup.com/ps/i.do?p=GVRL&sw=w&u=sena&v=2.1&id=GALE%7CCX2648200019&it=r&asid=24e899d694f1be9b5e12e17c9939c81b
- García, F., et al. (2007b). Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos: Ejercicios. Técnicas de servicio y atención al cliente, segunda edición. Paraninfo, 74. Gale Virtual Reference Library. Recuperado el 6 de julio de 2017 de:go.galegroup.com/ps/i.do?p=GVRL&sw=w&u=sena&v=2.1&id=GALE%7CCX2648200025&it=r&asid=1ae8f769e71b209cf31155993de3f20b
- Ministerio de Salud y Protección Social (2013, 22 de julio). Resolución 2674 de 2013. Recuperado el 6 de julio de 2017 de:http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=54030
- Ministerio de Salud y Protección Social (2015, 11 de marzo). Resolución 0719 de 2015. Recuperado el 6 de julio de 2017 de: https://www.invima.gov.co/images/pdf/documentos_tramite/Alimentos/Resolucion_719_PDF.pd

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Juan Pablo Fernandez Sarmiento Ronald Fernando Quintana Arias Edy Mayerly Gonzalez C Miguel Mortigo Patricia Leuro Paola Andrea Hernandez	Instructor Instructor Instructora Instructor Instructora Instructora	Alimentos y Bebidas	Septiembre de 2017

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	Víctor Hugo Rodríguez Ávila	Instructor	**Centro Comercio y Turismo**	**01/10/2020**	**ajuste**

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del programa de formación: Técnico de Cocina.
- Código del programa de formación: 635503.
- Nombre del proyecto: Aplicar técnicas de preparación de alimentos optimizando recursos, bajo parámetros de seguridad y calidad alimentaria.
- Fase del proyecto: planeación.
- Competencia: manipulación de alimentos
- Resultado de aprendizaje: efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos.

2. PRESENTACION

Bienvenido(a) al programa de formación Técnico de Cocina.

En esta guía el aprendiz encontrará el planteamiento didáctico y pedagógico para el desarrollo de las competencias básicas, técnicas y transversales inmersas en actividades a desarrollar con sus referentes teóricos y conceptuales, estrategias y evidencias de aprendizaje, referencias bibliográficas y glosario acorde al tema, encontrará variadas sesiones separadas por talleres cada una con su respectivo saber. El Sena dentro de sus procesos misionales contribuye al desarrollo del país a partir de la formación integral de personas como usted, enfocadas en la potenciación de una habilidad o una técnica para el desempeño de una labor, oficio u ocupación, el Sena es una entidad de formación para el Trabajo, entidad en la que usted será formado no solamente como trabajador sino prioritariamente como persona. Lo invitamos a que considere que cada una de estas actividades genera en usted fortalezas cognitivas, psicológicas, sociales entre otras, que aportarán a la mejora de sus habilidades y destrezas en el desarrollo de su trabajo.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Descripción de la(s) Actividad(es)

ACTIVIDAD DE REFLEXION INICIAL

Antes de dar inicio a las actividades de aprendizaje es importante identificar las problemáticas del contexto social y productivo; en el desarrollo de esta actividad, deberán analizar el video entregado por el instructor; cada integrante del grupo debe participar activamente para dar respuesta a los interrogantes.

Link del video: **https://www.youtube.com/watch?v=qmKU5j0iWX4**

Responda las siguientes preguntas:

- ¿Explique por qué es importante realizar limpieza y desinfección (LYD) en el establecimiento gastronómico y si no se hace que consecuencias pueden generarse?
- ¿Describa la importancia de llevar registros de L y D?
- ¿Cómo evidenciaría usted el incumplimiento de la desinfestación de plagas y roedores en un restaurante?
- ¿Usted como operario en cocina cómo generaría conciencia en sus compañeros para NO contaminar el medio ambiente con residuos sólidos y líquidos?
- ¿Escriba las diferentes actividades que realizaría para NO generar impacto ambiental con el agua dentro de las instalaciones del restaurante?

Una vez desarrollada las preguntas, se socializarán sus respuestas.

ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN

Lea el artículo CUESTIÓN DE SUPERVIVVENCIA, disponible en: https://www.foodnewslatam.com/paises/75-brasil/10338-la-perspectiva-es-un-crecimiento-del-20-en-2021.html y responda con base en su experiencia y conocimientos sobre el subsector de restaurantes, catering y bares que ha sido el segundo más afectado del sector servicios. Presente y socialice a sus compañeros e instructor:

- ✓ Describa por qué el sector de alimentos se afectó por los cierres si todo ser humano necesita alimentarse.
- ✓ Usted como propietario ¿cuáles serían las prioridades que solucionaría para evitar el cierre del establecimiento?
- ✓ ¿Cuáles estrategias implementaría en su restaurante para evitar el cierre y despedir los colaboradores?

ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN Y TRANSFERENCIA

- Observe el video ACUMULADORES COMPULSIVOS Cocina creativa con basura, utilizando el siguiente enlace: ***https://www.youtube.com/watch?v=BFjZA1saUME***

Resuelva las siguientes preguntas:

- ✓ Determine los productos y elementos requeridos para la limpieza de la cocina de Lisa.
- ✓ Determine los productos y elementos requeridos para la desinfección de la cocina de Lisa.
- ✓ Determine las técnicas que usted conoce y que se pueden aplicar en la limpieza y desinfección de la cocina de Lisa.
- ✓ Proponga el paso a paso para la limpieza y desinfección de la cocina de Lisa.
- ✓ ¿Cuáles cree que son las diferencias entre limpiar y desinfectar una cocina y un baño?

Socialice a sus compañeros e instructor

- Observe el video Parte 5: Limpieza y Desinfección en: ***https://www.youtube.com/watch?v=x33jkixl8-8***

  Responda las siguientes preguntas de acuerdo con la información del video:

  - ✓ ¿Cuál es la diferencia entre limpieza y desinfección?
  - ✓ ¿Cuándo?, ¿Como?, ¿Quién?, ¿Qué?, ¿Con qué? se debe limpiar y desinfectar
  - ✓ ¿Qué productos son correctos para la limpieza y desinfección?

  Realice una red conceptual teniendo como referencia el video y las respuestas del punto anterior.

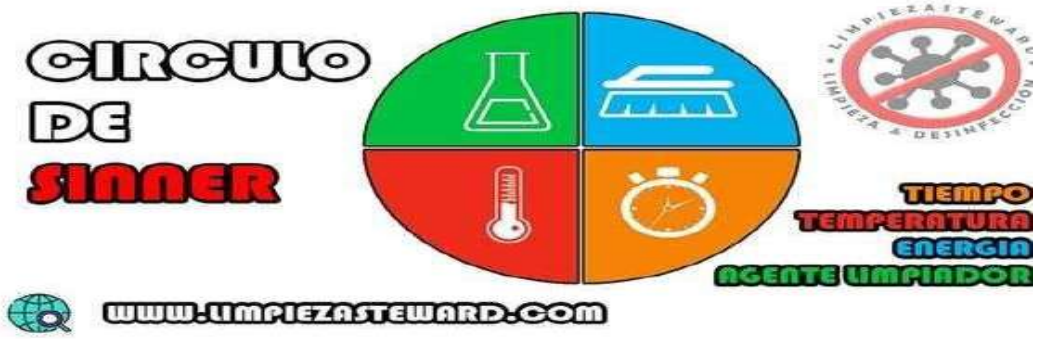
Para saber ¿qué es una red conceptual y cómo elaborarla?, puede consultar el siguiente material:

- ¿Cómo construir una red conceptual? [Video]. YouTube. *https://youtu.be/vGwT9ykTY_g*
- Como completar una red conceptual. 2da parte. [Video]. YouTube. **https://youtu.be/3GJR20Gvc-s**
- Orientación Educativa O.E. (p 13)[Archivo pdf]. http://prepajocotepec.sems.udg.mx/sites/default/files/organizadores_graficos_preciado_0.pdf

Socialice la red conceptual con sus compañeros e instructor para realimentación.

- Participe en la charla magistral acerca de los factores y variables del círculo de Sinner orientada por su instructor, tenga en cuenta el Anexo 7 Diapositivas limpieza y desinfección.

Círculo de Sinner.



Prepare, en parejas, una exposición de forma ilustrativa sobre uno de los factores del círculo de Sinner, incluyendo ejemplos. Preséntela a sus compañeros e instructor.

- Participe en la charla magistral acerca de Los métodos y tipos de limpieza y desinfección, así como los procedimientos operativos estandarizados de limpieza y desinfección (POES) orientada por el instructor. Para complementar puede ver el siguiente video utilizando el link: ***https://www.youtube.com/watch?v=hGl-7aynwUk***

Diligencie las siguientes tablas con base en la información recibida:

CLASIFICACIÓN DE LA SUCIEDAD	
ORIGEN	
FISICA	
QUÍMICA	
MICROBIOLÓGICA	
COMPOSICIÓN	
ORGÁNICA	
INORGÁNICA	

MÉTODOS DE LIMPIEZA	
MANUAL	
LIMPIEZA “INSITU”	
PULVERIZACIÓN A BAJA PRESIÓN	
PULVERIZACIÓN A ALTA PRESIÓN	

MÉTODOS DE LIMPIEZA	
LIMPIEZA A BASE DE ESPUMA	
MAQUINA LAVADORA	

DETERGENTES				
TIPO DE DETERGENTE	**FUNCIONES**	**TIPO DE SUCIEDAD QUE REMUEVE**	**CARACTERISTICAS**	**BENEFICIOS AMBIENTALES**
ÁCIDOS				
ALCALINOS				
NEUTROS				

DESINFECTANTES			
TIPO DE INGREDIENTE ACTIVO	**FUNCIONES**	**CARACTERISTICAS**	**EJEMPLOS**
AMONIO CUATERNARIO			
ALCOHOLES			
ALDEHÍDOS			
ÁCIDOS ORGÁNICOS			
COMPUESTOS CLORADOS			
YODÓFOROS			
FENÓLICOS			
PERACÉTICOS			

- Participe en la sesión de formación dirigida por su instructor sobre la importancia de emplear concentraciones, diluciones e interpretación del porcentaje y partes por millón (ppm) en concentraciones. Complete la Tabla de Dosificación; de Sanichlor 10 al (10%) con la orientación del Instructor.

Elemento a desinfectar	Concentración de la solución por litro de agua (ppm)	Cantidad de dilución (ml)	Cantidad de Sanichlor y agua (ml)	Tiempo de acción (minutos)	Forma de aplicación
Frutas y Hortalizas	**70**	**2500**		**10**	**Inmersión, Aspersión**
Utensilios y Equipos (cuchillos, neveras, microondas)	**280**	**1500**		**10**	**Inmersión, Aspersión**
Superficies, tablas	**350**	**800**		**15**	**Directo**
Muros, Pisos, Techos y Zapatos	**650**	**5000**		**15**	**Directo, Aspersión**
Baños, Utensilios de aseo, Recipientes para residuos sólidos	**3000**	**3000**		**20**	**Directo, Aspersión**
Uniformes color blanco	**380**	**1600**		**10**	**Inmersión**

- Diseñe diagramas de flujo en Word para seis (6) equipos de la cocina en operaciones L y D, de acuerdo a la explicación del instructor:

  ✓ Cuarto frío de congelación
  ✓ Muros y pisos de la cocina fria
  ✓ Estufa industrial
  ✓ Parrilla para asados de carne
  ✓ Licuadora industrial
  ✓ Termos para café

ACTIVIDAD DE TRANSFERENCIA

- Realizar un video donde demuestre la técnica de limpieza y desinfección con medidas de protección, de acuerdo a las actividades anteriores que son la base para realizarlo, tenga en cuenta las siguientes instrucciones:

    - ✓ El objetivo es mostrar en el video una (1) técnica de limpieza y desinfección teniendo en cuenta las medidas de protección ya estudiadas.
    - ✓ El video lo puede realizar con su celular y con una duración máxima de cinco (5) minutos.
    - ✓ Es importante que envíen al WhatsApp del instructor videos parciales antes de la entrega final para ir verificando que se cumpla con el objetivo y luego subir el video final a la plataforma virtual territorium. Sino es posible, suba el video a youtube y envie en un Word el link a la plataforma.

El video debe ser desarrollado utilizando su creatividad y las instalaciones donde se encuentre, ya sea su vivienda, sitio laboral o de estudio.

Resultados de Aprendizaje	Evidencia del Proyecto
Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos.	Mapa mental requisitos para la limpieza e higiene de instalaciones, equipos, menaje, lenceria y utensilios Cuadro donde clasifique e identifique los residuos que se generan en la administración, procesamiento y servicio de alimentos y bebidas Listado de actividades de limpieza y desinfección que realizaría para asegurar la inocuidad alimentaria

Ambiente Requerido: Ambiente convencional

Materiales

Materiales de formación	Cantidad de recursos
Resma de papel	1
Lápices	35
Marcador recargable Negro	2

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Respuestas a preguntas de acuerdo a conceptos y principios vistos **Evidencias de Producto:** Mapa mental requisitos para la limpieza e higiene de instalaciones, equipos, menaje, lenceria y utensilios Cuadro donde clasifique e identifique los residuos que se generan en la administración, procesamiento y servicio de alimentos y bebidas Listado de actividades de limpieza y desinfección que realizaría para asegurar la inocuidad alimentaria	Conocer los peligros y fuentes de contaminación de los alimentos a fin de prevenir alteración de los alimentos Prevenir la contaminación en áreas de producción culinaria	Formulación de preguntas Cuestionario Valoración de producto Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TERMINOS

- ✓ Controlado: condición obtenida por cumplimiento de los procedimientos y de los criterios marcados.
- ✓ Controlar: adoptar todas las medidas necesarias para asegurar y mantener el cumplimiento de los criterios establecidos en el plan de HACCP.
- ✓ Desviación: situación existente cuando un límite crítico es incumplido.
- ✓ Diagrama de flujo: representación sistemática de la secuencia de fases u operaciones llevadas a cabo en la producción o elaboración de un determinado producto alimenticio.
- ✓ Fase: cualquier punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.
- ✓ Límite crítico: criterio que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del proceso en una determinada fase.
- ✓ Medida correctiva: acción que hay que realizar cuando los resultados de la vigilancia en los PCC indican pérdida en el control del proceso.
- ✓ Medida de control: cualquier medida y actividad que puede realizarse para prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.
- ✓ Peligro: agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.
- ✓ Plan de HACCP: documento preparado de conformidad con los principios del sistema de HACCP, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado.
- ✓ Punto crítico de control (PCC): fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.
- ✓ Sistema de HACCP: sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.
- ✓ Transparente: característica de un proceso cuya justificación, lógica de desarrollo, limitaciones, supuestos, juicios de valor, decisiones, limitaciones, e incertidumbres de la determinación alcanzada están explícitamente expresadas, documentadas y accesibles para su revisión.
- ✓ Validación: constatación de que los elementos del plan de HACCP son efectivos.
- ✓ Verificación: aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, además de la vigilancia, para constatar el cumplimiento del plan de HACCP.
  Vigilar: llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones de los parámetros de control para evaluar si un PCC está bajo control.

5. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS

- Enfermedades de transmisión alimentaria. (19-07-2017). Obtenido de: https://www.youtube.com/watch?v=7njiT8VBGOM
- “Los 14 patógenos principales transmitidos por los alimentos”. (19-07-2017). Obtenido de:https://www.fda.gov/food/resourcesforyou/healtheducators/ucm091976.htm
- SSOP Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización. (19-07-2017). Obtenido de:https://www.youtube.com/watch?v=-5tMoqUSHTM
- García, F., et al. (2007a). Mecanismos de Transmisión. Técnicas de servicio y atención al cliente, segunda edición. Paraninfo, 50-53. Gale Virtual Reference Library. Recuperado el 6 de julio de 2017

de:go.galegroup.com/ps/i.do?p=GVRL&sw=w&u=sena&v=2.1&id=GALE%7CCX2648200019&it=r&asid=24e899d694f1be9b5e12e17c9939c81b

- García, F., et al. (2007b). Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos: Ejercicios. Técnicas de servicio y atención al cliente, segunda edición. Paraninfo, 74. Gale Virtual Reference Library. Recuperado el 6 de julio de 2017 de:go.galegroup.com/ps/i.do?p=GVRL&sw=w&u=sena&v=2.1&id=GALE%7CCX2648200025&it=r&asid=1ae8f769e71b209cf31155993de3f20b
- Ministerio de Salud y Protección Social (2013, 22 de julio). Resolución 2674 de 2013. Recuperado el 6 de julio de 2017 de:http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=54030
- Ministerio de Salud y Protección Social (2015, 11 de marzo). Resolución 0719 de 2015. Recuperado el 6 de julio de 2017 de: https://www.invima.gov.co/images/pdf/documentos_tramite/Alimentos/Resolucion_719_PDF.pd

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Juan Pablo Fernandez Sarmiento Ronald Fernando Quintana Arias Edy Mayerly Gonzalez C Miguel Mortigo Patricia Leuro Paola Andrea Hernandez	Instructor Instructor Instructora Instructor Instructora Instructora	Alimentos y Bebidas	Septiembre de 2017

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	Víctor Hugo Rodríguez Ávila	Instructor	**Centro Comercio y Turismo Regional Quindio**	**25/07/2021**	**ajuste**

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Regional: QUINDÍO
Centro de formación: COMERCIO Y TURISMO
Denominación del Programa de Formación: TÉCNICO EN COCINA
Código del Programa de Formación: 635503
Versión: 103

Nombre del Aprendiz _____

No. de Documento: _____ No. **De Ficha:** _____
Nombre del Instructor: Víctor Hugo Rodríguez Ávila

Competencia:

- ✓ Manipular alimentos.

Resultado de Aprendizaje:

- ✓ Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos.

Actividades:

- ✓ Aplicar detergentes y desinfectantes en superficies, equipos y materias primas para eliminar suciedad y microorganismos.

- ✓ Conocer los protocolos de limpieza y desinfección utilizados en los procesos gastronómicos.

Evidencia:

- ✓ Conocimiento: cuestionario términos control residuos sólidos y LDI en restaurantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:

En el desarrollo de este instrumento se valorará la evidencia de conocimiento, según la apropiación de conceptos durante la formación. Estas evidencias corresponden a las actividades que se describen en la guía de aprendizaje, las cuales fueron socializadas y concertadas con el instructor.

El siguiente cuestionario consta de selección múltiple, escogiendo la letra que corresponda a la respuesta correcta:

1. Para cumplir con la gestión ambiental de residuos sólidos, cuál guía de puede usar para la separación en la fuente:

   a) GTC 1325
   b) GTC 24
   c) GTC 2513
   d) GTC 34

2. Si en la campana de extracción de la cocina hay suciedad por grasa pesada, cuál de los siguientes detergentes utilizaría para eliminarla:

   a) Detergente Neutro
   b) Detergente a base de soda caustica
   c) Detergente a base de amonio cuaternario
   d) Detergente a base de ácido acético

3. Los residuos especiales hacen mención a:

   a) Baterías y aparatos electrónicos
   b) Llantas usadas y colchones
   c) Cadáveres de animales
   d) Medicamentos vencidos

4. Para desinfectar frutas y hortalizas, qué tipo de ingrediente activo del sanitizante utilizaría:

   a) Ácido Acético (vinagre)
   b) Amonio Cuaternario
   c) Ácido peracético
   d) Ácido pantoténico

5. Cuál de los siguientes residuos NO es aprovechable:

   a) Papel encerado
   b) Cuero
   c) Papel Periódico
   d) Guacal de madera

6. Para realizar un choque de desinfección en la cocina, que desinfectantes utilizaría:

   a) Sulfonato de sodio y ácido peracético
   b) Alquibenceno y ácido peracético
   c) Amonio cuaternario y alcohol al 50%
   d) Amonio cuaternario y ácido peracético

7. Cuál de los siguientes residuos es peligroso:

a) Residuos de comida
b) Aparatos eléctricos
c) Huesos
d) Cerámicas

8. Si se desea eliminar suciedad como proteína, qué tipo de detergente utilizaría:

a) Detergente neutro
b) Detergente ácido
c) Detergente alcalino
d) Detergente básico

9. Cuál de las siguientes etapas pertenece al reciclaje:

a) Recoger y retirar residuos sólidos
b) Reconversión industrial
c) Recolección selectiva
d) Recolección de no aprovechables

10. Para eliminar biopelículas en herramientas de trabajo para corte, qué tipo de detergente utilizaría:

a) Detergente ácido
b) Detergente básico
c) Detergente neutro
d) Detergente alcalino

RESULTADOS:

Aprobado ☐ Deficiente ☐

OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES:

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento: Armenia, diciembre 09 / 2021

_____
Firma del Aprendiz

VÍCTOR HUGO RODRÍGUEZ ÁVILA
Firma del Instructor

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Regional: QUINDÍO
Centro de formación: COMERCIO Y TURISMO
Denominación del Programa de Formación: TÉCNICO EN COCINA
Código del Programa de Formación: 635503
Versión: 103

Nombre del Aprendiz _____

No. de Documento: _____ No. **De Ficha:** _____
Nombre del Instructor: Víctor Hugo Rodríguez Ávila

Competencia:

- ✓ Manipular alimentos

Resultado de Aprendizaje:

- ✓ Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento.

Actividades:

- ✓ Realizar simulación de una práctica higiénica teniendo en cuenta las medidas de protección.
- ✓ Documentar el plan de saneamiento de acuerdo a normatividad vigente.

Evidencia:

- ✓ Conocimiento: cuestionario términos L y D - SST

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:

En el desarrollo de este instrumento se valorará la evidencia de conocimiento, según la apropiación de conceptos durante la formación. Estas evidencias corresponden a las actividades que se describen en la guía de aprendizaje, las cuales fueron socializadas y concertadas con el instructor.

Según sus evidencias presentadas se valorará cada una de las respuestas consignadas en el siguiente cuestionario:

El siguiente cuestionario consta de selección múltiple, escogiendo la letra que corresponda a la respuesta correcta:

1. **Una técnica de limpieza y desinfección es:**

   a) Aplicar desinfectante después de retirar los residuos sólidos.
   b) Aplicar desinfectante después de lavar con ácido peracético.
   c) Aplicar desinfectante después de lavar con peróxidos.
   d) Aplicar desinfectante después de lavar Lk-max.

2. **Una técnica de desinfección es:**

   a) Aplicar vapor de agua en una superficie de trabajo.
   b) Aplicar amonio cuaternario en frutas y hortalizas.
   c) Aplicar vinagre en una superficie de trabajo.
   d) Aplicar ácido peracético en carnes de res.

3. **Una técnica de limpieza y desinfección es:**

   a) Aplicar detergente líquido, desinfectante y agua caliente sobre superficies.
   b) Aplicar detergente en polvo, vinagre y agua caliente sobre superficies.
   c) Aplicar detergente líquido, vinagre y enjuagar con agua fría sobre superficies.
   d) Aplicar detergente líquido, desinfectante y enjuagar con agua fría sobre superficies.

4. **Una técnica de limpieza es:**

   a) Envasar el aceite de cocina quemado en botellas de vidrio y enterrarlas.
   b) Envasar el aceite de cocina quemado en botellas de plástico y enterrarlas.
   c) Envasar el aceite de cocina quemado en canecas plásticas y esperar que reciclen.
   d) Envasar el aceite de cocina quemado en canecas plásticas y enterrarlas.

5. **Una técnica de desinfección es:**

   a) Aplicar gel antibacterial en las manos cada 30 minutos.
   b) Aplicar vinagre en una ensalada de tomate, zanahoria y lechuga.
   c) Aplicar desinfectante orgánico en el ambiente de trabajo.
   d) Aplicar alcohol en aguacates para una ensalada.

6. **Un riesgo mecánico en su labor de cocineros es:**

   a) Quemadura en la piel por un detergente quita grasa.
   b) Quemadura en la piel por una salamandra al hacer gratinados.
   c) Quemadura en la piel por un cable eléctrico que provoco corto circuito.
   d) Quemadura en la piel por derrame de soda cáustica.

7. **Un riesgo locativo en su labor de cocineros es:**

   a) Caída al mismo nivel por mercancía mal almacenada.
   b) Patada de una vaca a la hora del ordeño.
   c) Caída a distinto nivel por desmayo del operario.
   d) Picazón de abejas al recolectar la miel.

8. **Un riesgo biomecánico en su labor de cocineros es:**

   a) Corte con cuchillo de 10” al prealistar frutas, hortalizas y carnes.
   b) Atrapamiento de la mano por rodillo de la cilindradora en fabricación de pan.
   c) Postura de pie durante 10 horas de trabajo en la cocina.
   d) Postura sentada durante una hora registrando inventario en computadora.

9. **Un riesgo físico en su labor de cocineros es:**

   a) Ruido generado por maquinaria y equipos en la cocina.
   b) Temperatura del aire acondicionado en el ambiente de trabajo.
   c) Corte con las cuchillas al lavar la licuadora industrial.
   d) Intoxicación por consumo de arroz chino en el almuerzo.

RESULTADOS:

Aprobado ☐ Deficiente ☐

OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES:

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento: Armenia, diciembre 13 / 2021

_____
Firma del Aprendiz

VÍCTOR HUGO RODRÍGUEZ ÁVILA
Firma del Instructor

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Regional: QUINDÍO
Centro de formación: COMERCIO Y TURISMO
Denominación del Programa de Formación: TÉCNICO EN COCINA
Código del Programa de Formación: 635503
Versión: 103

Nombre del Aprendiz _____
No. de Documento: _____ No. **De Ficha:** _____
Nombre del Instructor: Víctor Hugo Rodríguez Ávila

Competencia:

- ✓ Manipular Alimentos.

Resultado de Aprendizaje:

- ✓ Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos

Actividades:

- ✓ Identificar y conceptualizar los principios que fundamentan los sistemas de limpieza y desinfección en la producción de alimentos.
- ✓ Interpretar los cálculos de diluciones de detergentes y desinfectantes teniendo en cuenta las fichas técnicas de los productos.
- ✓ Aplicar las técnicas de limpieza y desinfección en las áreas de la cocina.

Evidencia:

- ✓ Producto: realizar matrices estipuladas en la guía de aprendizaje para identificar tipos de suciedad, métodos de limpieza, detergentes, desinfectantes y diluciones.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:

En el desarrollo de este instrumento se valorarán las evidencias de desempeño y/o producto del proceso, según las técnicas y habilidades desarrolladas durante la formación. Estas evidencias corresponden a las actividades que se describen en la guía de aprendizaje, las cuales fueron socializadas y concertadas con el instructor. Según sus evidencias presentadas el instructor valorará cada uno de los factores que contiene la siguiente lista de chequeo para alcanzar los resultados de aprendizaje:

No.	ASPECTO	INDICADORES/FACTORES A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
			SI	NO	
1	Actitud Reflexión	El aprendiz participó de manera activa y colaborativa en la actividad de reflexión			
2	Actitud Contextualización	El aprendiz participó de manera activa y colaborativa en la actividad de contextualización			
3	Actitud Apropiación	El aprendiz participó en las actividades didácticas para la apropiación del conocimiento			
4	Actitud Apropiación	El aprendiz se presentó puntual a las sesiones sincrónicas			
5	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz elabora las actividades de reflexión y contextualización de acuerdo a las indicaciones del instructor			
6	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz utiliza la red conceptual para responder las preguntas de las actividades de apropiación			
7	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz diligencia las matrices indicadas en la guía de aprendizaje teniendo en cuenta las explicaciones del instructor			
8	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz elabora los cálculos de diluciones teniendo en cuenta las variables estipuladas en los diferentes estudios de caso			
9	Actitud Portafolio de evidencias	El aprendiz registró las evidencias en el enlace correspondiente en la plataforma Territorium con base en las fechas e instrucciones dadas por el instructor			

RESULTADOS:

Aprobado ☐ Deficiente ☐

OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES:

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento: Armenia, diciembre 09 / 2021

_____
Firma del Aprendiz

VÍCTOR HUGO RODRÍGUEZ ÁVILA
Firma del Instructor

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Regional: QUINDÍO
Centro de formación: COMERCIO Y TURISMO
Denominación del Programa de Formación: TECNICO EN COCINA
Código del Programa de Formación: 635503
Versión: 103

Nombre del Aprendiz _____

No. de Documento: _____ No. **De Ficha:** _____
Nombre del Instructor: Víctor Hugo Rodríguez Ávila

Competencia:

- ✓ Aplicar prácticas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con las políticas organizacionales y la normatividad vigente.

Resultado de Aprendizaje:

- ✓ Interpretar los problemas ambientales y de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) teniendo en cuenta los planes y programas establecidos por la organización y el entorno social.

Actividad:

- ✓ Instrumento de diagnóstico o lista de chequeo (LCH) de gestión ambiental y SST.

Evidencia:

- ✓ Producto: lista de chequeo (LCH) de gestión ambiental y SST.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:

En el desarrollo de este instrumento se valorarán las evidencias de desempeño y/o producto del proceso, según las técnicas y habilidades desarrolladas durante la formación. Estas evidencias corresponden a las actividades que se describen en la guía de aprendizaje, las cuales fueron socializadas y concertadas con el instructor.

Según sus evidencias presentadas se valorará cada uno de los factores que contiene la siguiente lista de chequeo para alcanzar el resultado de aprendizaje:

No.	ASPECTO	INDICADORES/FACTORES A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
			SI	NO	
1	Actitud Reflexión	El aprendiz participó de manera activa y colaborativa en la actividad de reflexión.			
2	Actitud Contextualización	El aprendiz participó de manera activa y colaborativa en la actividad de contextualización.			
3	Actitud Apropiación	El aprendiz participó en las actividades didácticas para la apropiación del conocimiento.			
4	Actitud Apropiación	El aprendiz se presentó puntual a las sesiones sincrónicas.			
5	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz sigue las instrucciones con los parámetros establecidos para la realización de la actividad de reflexión.			
6	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz sigue las instrucciones con los parámetros establecidos para la realización de la actividad de contextualización.			
7	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz realiza la actividad del glosario en SST.			
8	Actitud Portafolio de evidencias	El aprendiz registró las evidencias en el enlace correspondiente en la plataforma Territorium con base en las fechas dadas por el instructor.			

RESULTADOS:

Aprobado ☐ Deficiente ☐

OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES:

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento: Armenia, diciembre 09 / 2021

_____
Firma del Aprendiz

VÍCTOR HUGO RODRÍGUEZ ÁVILA
Firma del Instructor

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Regional: QUINDÍO
Centro de formación: COMERCIO Y TURISMO
Denominación del Programa de Formación: TECNICO EN COCINA
Código del Programa de Formación: 635503
Versión: 103

Nombre del Aprendiz _____

No. de Documento: _____ No. **De Ficha:** _____
Nombre del Instructor: Víctor Hugo Rodríguez Ávila

Competencia:

- ✓ Aplicar prácticas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con las políticas organizacionales y la normatividad vigente.

Resultado de Aprendizaje:

- ✓ Efectuar las acciones para la prevención y control de la problemática ambiental y de SST, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos por la organización.

Actividad:

- ✓ Instrumento sobre conceptos de los términos ambientales y de SST.

Evidencia:

Productos:

- Rompecabezas sobre conceptos de los términos relacionados con las políticas: ambiental y de SST.
- Matriz de las Políticas Ambiental y Seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con la normatividad vigente.
- Matriz sobre aspectos, impactos y riesgos laborales.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:

En el desarrollo de este instrumento se valorarán las evidencias de desempeño y/o producto del proceso, según las técnicas y habilidades desarrolladas durante la formación. Estas evidencias corresponden a las actividades que se describen en la guía de aprendizaje, las cuales fueron socializadas y concertadas con el instructor.

Según sus evidencias presentadas se valorará cada uno de los factores que contiene la siguiente lista de chequeo para alcanzar el resultado de aprendizaje:

No.	ASPECTO	INDICADORES/FACTORES A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
			SI	NO	
1	Actitud Reflexión	El aprendiz participó de manera activa y colaborativa en la actividad de reflexión.			
2	Actitud Contextualización	El aprendiz participó de manera activa y colaborativa en la actividad de contextualización.			
3	Actitud Apropiación	El aprendiz participó en las actividades didácticas para la apropiación del conocimiento.			
4	Actitud Apropiación	El aprendiz se presentó puntual a las sesiones sincrónicas.			
5	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz realiza el rompecabezas y describe por medio de ejemplos los conceptos sobre términos relacionados con las políticas: ambiental y de SST.			
6	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz interpreta las Políticas Ambiental y Seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con la normatividad vigente.			
7	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz interpreta la matriz sobre aspectos, impactos y riesgos laborales según la normativa vigente.			
8	Actitud Portafolio de evidencias	El aprendiz registró las evidencias en el enlace correspondiente en la plataforma Territorium con base en las fechas dadas por el instructor.			

RESULTADOS:

Aprobado ☐ Deficiente ☐

OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES:

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento: Armenia, diciembre 09 / 2021

_____
Firma del Aprendiz

VÍCTOR HUGO RODRÍGUEZ ÁVILA
Firma del Instructor

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Regional: QUINDÍO
Centro de formación: COMERCIO Y TURISMO
Denominación del Programa de Formación: TECNICO EN COCINA
Código del Programa de Formación: 635503
Versión: 103

Nombre del Aprendiz _____

No. de Documento: _____ No. **De Ficha:** _____
Nombre del Instructor: Víctor Hugo Rodríguez Ávila

Competencia:

- ✓ Aplicar prácticas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con las políticas organizacionales y la normatividad vigente.

Resultado de Aprendizaje:

- ✓ Verificar las condiciones ambientales y de SST acorde con los lineamientos establecidos para el área de desempeño laboral.

Actividad:

- ✓ Instrumento con la identificación de los peligros, evaluación y la valoración de los riesgos en seguridad y salud en el trabajo.

Evidencia:

- ✓ Producto: matriz de identificación de los peligros, evaluación y la valoración de los riesgos.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:

En el desarrollo de este instrumento se valorarán las evidencias de desempeño y/o producto del proceso, según las técnicas y habilidades desarrolladas durante la formación. Estas evidencias corresponden a las actividades que se describen en la guía de aprendizaje, las cuales fueron socializadas y concertadas con el instructor.

Según sus evidencias presentadas se valorará cada uno de los factores que contiene la siguiente lista de chequeo para alcanzar el resultado de aprendizaje:

No.	ASPECTO	INDICADORES/FACTORES A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
			SI	NO	
1	Actitud Reflexión	El aprendiz participó de manera activa y colaborativa en la actividad de reflexión.			
2	Actitud Contextualización	El aprendiz participó de manera activa y colaborativa en la actividad de contextualización.			
3	Actitud Apropiación	El aprendiz participó en las actividades didácticas para la apropiación del conocimiento.			
4	Actitud Apropiación	El aprendiz se presentó puntual a las sesiones sincrónicas.			
5	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz identifica los peligros y riesgos en la cocina.			
6	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz evalúa y valora los riesgos en la cocina.			
7	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz elabora la matriz de identificación de los peligros y riesgos en la cocina.			
8	Actitud Portafolio de evidencias	El aprendiz registró las evidencias en el enlace correspondiente en la plataforma Territorium con base en las fechas dadas por el instructor.			

RESULTADOS:

Aprobado ☐ Deficiente ☐

OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES:

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento: Armenia, diciembre 09 / 2021

_____
Firma del Aprendiz

VÍCTOR HUGO RODRÍGUEZ ÁVILA
Firma del Instructor

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Regional: QUINDÍO
Centro de formación: COMERCIO Y TURISMO
Denominación del Programa de Formación: TECNICO EN COCINA
Código del Programa de Formación: 635503
Versión: 103

Nombre del Aprendiz _____

No. de Documento: _____ No. **De Ficha:** _____
Nombre del Instructor: Víctor Hugo Rodríguez Ávila

Competencia:

- ✓ Aplicar prácticas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con las políticas organizacionales y la normatividad vigente.

Resultado de Aprendizaje:

- ✓ 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.

Actividad:

- ✓ Video controles y acciones preventivas de riesgos ambientales y de SST.

Evidencia:

- ✓ Producto: Video de las buenas prácticas ambientales y de SST

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:

En el desarrollo de este instrumento se valorarán las evidencias de desempeño y/o producto del proceso, según las técnicas y habilidades desarrolladas durante la formación. Estas evidencias corresponden a las actividades que se describen en la guía de aprendizaje, las cuales fueron socializadas y concertadas con el instructor.

Según sus evidencias presentadas el instructor valorará cada uno de los factores que contiene la siguiente lista de chequeo para alcanzar los resultados de aprendizaje.

No.	ASPECTO	INDICADORES/FACTORES A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
			SI	NO	
1	Actitud Reflexión	El aprendiz participó de manera activa y colaborativa en la actividad de reflexión.			
2	Actitud Contextualización	El aprendiz participó de manera activa y colaborativa en la actividad de contextualización.			
3	Actitud Apropiación	El aprendiz participó en las actividades didácticas para la apropiación del conocimiento.			
4	Actitud Apropiación	El aprendiz se presentó puntual a las sesiones sincrónicas y activa la cámara			
5	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz contextualiza en un antes y después de las buenas prácticas de manejo ambiental y de SST en su área de desempeño			
6	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz realiza el taller 1 y 2 en SST teniendo en cuenta parámetros establecidos			
7	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz muestra en el video los controles que realiza para generar buenas prácticas en SST			
8	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz aplica los conocimientos adquiridos en el proceso formativo para realizar el video			
9	Actitud Portafolio de evidencias	El aprendiz registró las evidencias en el enlace correspondiente en la plataforma Territorium con base en las fechas e instrucciones dadas por el instructor.			

RESULTADOS:

Aprobado ☐ Deficiente ☐

OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES:

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento: diciembre 09 / 2021

_____
Firma del Aprendiz

VÍCTOR HUGO RODRÍGUEZ ÁVILA
Firma del Instructor

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Regional: QUINDÍO
Centro de formación: COMERCIO Y TURISMO
Denominación del Programa de Formación: TÉCNICO EN COCINA
Código del Programa de Formación: 635503
Versión: 103

Nombre del Aprendiz _____

No. de Documento: _____ No. **De Ficha:** _____
Nombre del Instructor: Víctor Hugo Rodríguez Ávila

Competencia:

- ✓ Manipular alimentos

Resultado de Aprendizaje:

- ✓ Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento.

Actividades:

- ✓ Realizar simulación de una práctica higiénica teniendo en cuenta las medidas de protección.
- ✓ Documentar el plan de saneamiento de acuerdo a normatividad vigente.

Evidencia:

- ✓ Producto: elaborar un video simulando una práctica higiénica teniendo en cuenta las medidas de protección y socializar plan de saneamiento de una cocina industrial.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:

En el desarrollo de este instrumento se valorarán las evidencias de desempeño y/o producto del proceso, según las técnicas y habilidades desarrolladas durante la formación. Estas evidencias corresponden a las actividades que se describen en la guía de aprendizaje, las cuales fueron socializadas y concertadas con el instructor.

Según sus evidencias presentadas el instructor valorará cada uno de los factores que contiene la siguiente lista de chequeo para alcanzar los resultados de aprendizaje:

No.	ASPECTO	INDICADORES/FACTORES A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
			SI	NO	
1	Actitud Reflexión	El aprendiz participó de manera activa y colaborativa en la actividad de reflexión.			
2	Actitud Contextualización	El aprendiz participó de manera activa y colaborativa en la actividad de contextualización.			
3	Actitud Apropiación	El aprendiz participó en las actividades didácticas para la apropiación del conocimiento.			
4	Actitud Apropiación	El aprendiz se presentó puntual a las sesiones presenciales			
5	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz presenta el mapa mental y sopa de letras de acuerdo al material de apoyo “limpieza y mantenimiento de cocinas”			
6	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz realiza el mapa mental y ART de acuerdo a los riesgos presentes en una cocina industrial			
7	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz presenta el video aplicando técnicas de limpieza y desinfección teniendo en cuenta medidas de protección			
8	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz realiza el plan de saneamiento completo de acuerdo a la normativa vigente			
9	Actitud Portafolio de evidencias	El aprendiz registró las evidencias en el enlace correspondiente en la plataforma Territorium con base en las fechas e instrucciones dadas por el instructor			

RESULTADOS:

Aprobado ☐ Deficiente ☐

OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES:

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento: diciembre 13 / 2021

_____
Firma del Aprendiz

VÍCTOR HUGO RODRÍGUEZ ÁVILA
Firma del Instructor

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: OPERARIO CUIDADO ESTÉTICO DE MANOS Y PIES
- Código del Programa de Formación: 637321 Versión 2 2251183
- Competencia: prácticas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo
- Resultados de Aprendizaje: *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.
- Duración de la Guía:

2. PRESENTACIÓN



En la progresiva toma de conciencia del compromiso de la humanidad con el convivir con la naturaleza y los procesos productivos y de servicios, se debe desarrollar de forma ambientalmente sustentable, por lo cual la sociedad en general ve la necesidad de realizar un correcto uso de los recursos naturales, realizando sus procesos de manera amigable con el medio ambiente, para su protección y conservación.

Como parte de este compromiso se hace necesario que en el sector empresarial se incluya un mejoramiento del bienestar del talento humano y por ende mejorar su productividad, de una manera amigable con el medio ambiente y que a su vez proteja la salud de los trabajadores; identificando y adoptando medidas cuya finalidad es prevenir los riesgos derivados del trabajo y enfermedades laborales, a través de condiciones de seguridad amigables con el medio ambiente. Apreciado aprendiz, en esta guía analizará las estrategias para que desde la cultura del autocuidado, pueda prevenir y controlar los impactos ambientales, los accidentes de trabajo (AT) y enfermedades laborales (EL) teniendo en cuenta las políticas nacionales.

También, desarrollará actividades basadas en situaciones ambientales y de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) para el logro de los resultados de aprendizaje de la competencia que le permitan adquirir un estilo de vida de cuidado del medio ambiente y el cuidado de su salud. Para su logro se requiere:

- Apoyo y guía del instructor
- Trabajo en equipo
- Comunicación asertiva con la comunidad SENA
- Manejo de las nuevas tecnologías de la información y comunicación.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Panorama medioambiental actual







Estas imágenes pueden estar sujetas a derechos de autor

Reflexione sobre las imágenes de la gráfica y responda las siguientes preguntas:

- ✓ ¿Que observa en las imágenes?
- ✓ ¿Cuáles considera que son las problemáticas ambientales que se presentan en la gráfica?
- ✓ ¿Cuáles son las acciones o actitudes a emprender como persona, ciudadano y trabajador, para evitar las problemáticas anteriores?
- ✓ ¿De acuerdo a su percepción qué riesgos afectan la salud de los trabajadores o pueden generar un accidente a las personas que laboran en estos ambientes de las gráficas?
- ✓ ¿Cree usted que las actividades labores o educativas pueden ocasionar contaminación en su entorno productivo, además, de impactos al medio ambiente; justifique su respuesta?
- ✓ ¿Dichas problemáticas pueden disminuir en algún grado su nivel de productividad? ¿Por qué?

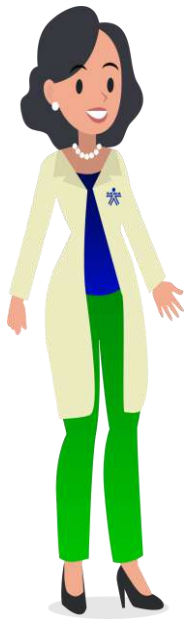
Panorama SST actual

Abra los enlaces y analice videos, reflexionando sobre las siguientes preguntas:

- ✓ ¿Que observa en los videos?
- ✓ ¿Cuáles considera que son las problemáticas de SST que se presentan en los videos?
- ✓ ¿Cuáles son las acciones o actitudes a emprender como persona, ciudadano y trabajador, para evitar las problemáticas anteriores?
- ✓ ¿De acuerdo a su percepción qué riesgos afectan la salud de los trabajadores o pueden generar un accidente a las personas que laboran en estos ambientes de trabajo?
- ✓ ¿Dichas problemáticas pueden disminuir en algún grado su nivel de productividad? ¿Por qué?

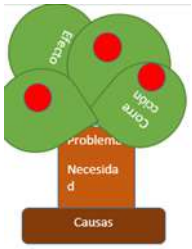
Tiempo de la actividad: 1 hora

3.2 ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE:



Observe la gráfica siguiente y reflexione sobre cada una de las consecuencias en cada escenario de acuerdo con los siguientes pasos:

- ➢ Observe las gráficas que se encuentran en cada uno de los escenarios, teniendo en cuenta los enunciados de cada columna.
- ➢ Vea los videos propuestos en cada columna
- ➢ Responda en un formato word los interrogantes que se encuentran en cada columna de acuerdo con las gráficas y videos
- ➢ Socialice las respuestas de cada pregunta a través del foro o de acuerdo con la dinámica propuesta por su instructor

ESCENARIO 1 EFECTOS Y CONSECUENCAS	ESCENARIO 2 ANALISIS PROPOSITIVO	ESCENARIO 3 EVALUACIÓN
  	   	  
https://www.youtube.com/watch?v=-YFzjFBGde8	https://www.youtube.com/watch?v=hK36CWI6XBY	https://www.youtube.com/watch?v=A3XIkVBa0ns&feature=youtu.be
1. ¿Cuáles son las afectaciones al medio ambiente en el año 2070? 2. ¿Quiénes son los afectados en el año 2070? 3. ¿Qué condiciones afectan la salud de las personas en la gráfica y en el video? 4. ¿Qué puede disfrutar ahora que no podría disfrutar en el año 2070?	1. ¿Por qué el cuidado del ser humano depende de sí mismo 2. ¿Por qué es importante identificar los peligros?	1.¿Cómo se puede prevenir las problemáticas ambientales y las situaciones que afecten la salud de las personas? 2. ¿Por qué la corrección de malas prácticas y la prevención de acciones ayudan a evitar riesgos y accidentes?

Tiempo de la actividad: 2 horas

3.3.Actividades de apropiación del conocimientos, conceptualización y teorización

3.3.1 Definir los conceptos de los terminos relacionados con las políticas: ambiental y de SST

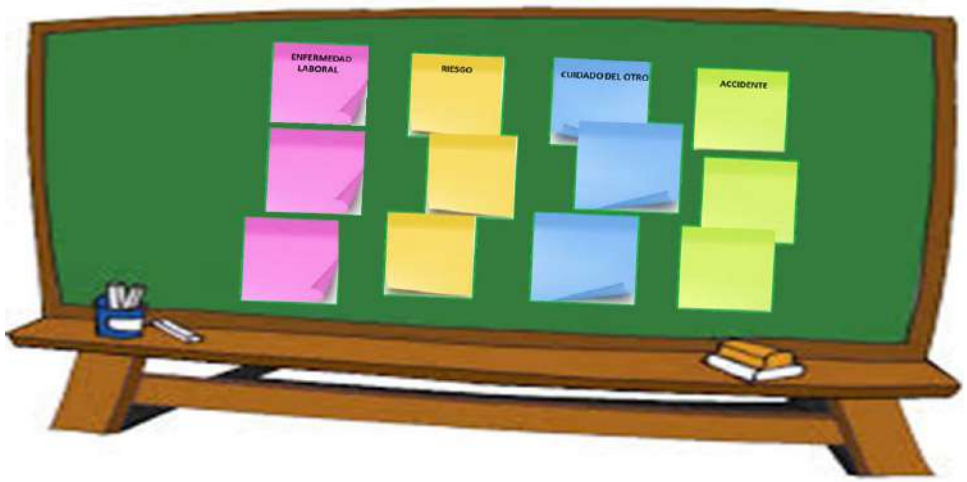
- Arma el rompecabezas interactivo utilizando el espacio virtual diseñado por el instructor o en medio impreso. ***https://www.jigsawplanet.com/?rc=play&pid=3514c7a23f7e***

- Consulte el concepto de cada uno de los términos que conforman el rompecabezas, con los siguientes términos: explique un ejemplo de cada concepto, por medio de un dibujo.

Accidente de trabajo (AT)
Aspecto ambiental
Control ambiental
Cuidado de uno mismo
Cuidado del entorno
Cuidado del otro
Cuidado del planeta
Desarrollo del Ser Humano
Enfermedad Laboral (EL)
Incidente de Trabajo
Impacto Ambiental
Medio ambiente
Prevención
Problema Ambiental
Riesgo
Sistema de Gestión Ambiental SGA
Seguridad y Salud en el Trabajo



- Responda la siguiente pregunta ¿Como aportan los anteriores conceptos al desarrollo del Ser Humano? Comparta con sus compañeros las respuestas utilizando la técnica de metaplán que el instructor le va a explicar. (observe la imagen inferior.)



Incluya la imagen del rompecabezas y la definición de los conceptos en el portafolio de evidencia.

Tiempo de la actividad: 2 horas **Evidencia:** "Definición de conceptos"

3.3.2 Identificar las Políticas Ambiental y Seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con la normatividad vigente.



➢ Lea detenidamente los documentos que se encuentran en los siguientes enlaces

http://www.ridsso.com/documentos/muro/207_1485206393_58867379e3a64.pdf

https://www.nueva-iso-14001.com/5-2-politica-ambiental/

https://www.youtube.com/watch?v=E7gCaJQ8Pg8

El Decreto 1072 de 2015 Sistema General de Riesgos Laborales, Artículos
https://bit.ly/2K8131z

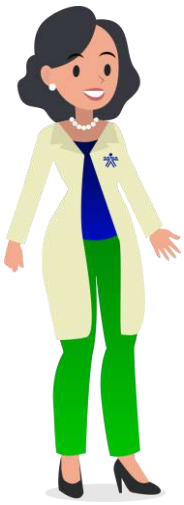
CUADRO COMPARATIVO DE LAS POLÍTICAS AMBIENTAL Y SST

Diligencia la información solicitada en el cuadro de acuerdo a los documentos leidos anteriormente

Política Ambiental	Política SST	Similitudes	Diferencias

Tiempo de la actividad: 2 horas **Evidencia:** Cuadro comparativo de las similitudes y diferencias de las políticas de medio ambiente y SST

3.3.3 Identificar aspectos, impactos y riesgos



Mediante esta actividad se busca que apropie los conceptos fundamentales de las estrategias para la prevención y control de los impactos ambientales, accidentes de trabajo (at) y enfermedades laborales (EL) de acuerdo con las políticas organizacionales y el entorno social.

Lea el caso de la plataforma petrolera de la compañía British Petroleum (BP) provocado el 20 de abril de 2010 tras la explosión y posterior hundimiento de la plataforma Deepwater Horizon en el Golfo de México, que se encuentra en el siguiente enlace:

https://bbc.in/3pyt7eU

Identifique las posibles causas y consecuencias del accidente, de la plataforma petrolera. Esta información se utilizará en la actividad de transferencia de conocimiento.

Tiempo de la actividad: 1 hora

3.3.4 Analizar la problemática ambiental y de SST, mediante la identificación de aspectos e impactos ambientales, riesgos laborales de acuerdo a la actividad económica y la normatividad vigente.

Ingrese a los siguientes enlaces donde encontrarán la Guia "Técnicas para la identificación de aspectos e impactos ambientales", leer el numeral 4.2.1, 4.2.2 y 4.2.3 y anexo 1 ejemplo de aspectos e impactos ambientales y la identificación y control de los agentes de riesgo en el lugar de trabajo, además encontrataras GTC 45 "Guía para la identificación de los peligros y la valoración de los riesgos en seguridad y salud ocupacional"en los siguientes enlaces respectivamente:

http://portal.anla.gov.co:93/sites/default/files/Comunicaciones/sgc/gestion_administrativa/ga-g-1.pdf

https://www.arlsura.com/files/identificacion_control_riesgo.pdf

https://idrd.gov.co/sitio/idrd/sites/default/files/imagenes/gtc450.pdf

3.3.5 Registrar la normativa que aplica sobre aspectos, impactos y riesgos laborales



En el siguiente artículo podrá conocer cuál es la normatividad ambiental que se deben cumplir en Colombia en materia de gestión ambiental, uso del agua, emisiones atmosféricas, uso de la energía, residuos sólidos domésticos, peligrosos, licencias ambientales y en general lo necesario para lograr un desarrollo sostenible.
Ingrese a los siguientes enlaces, donde encontrarás información de requisitos legales y su importancia.

https://deseguridadysalud.com/normatividad-ambiental-en-colombia/

https://www.seguridad-laboral.es/sl-latam/colombia/normatividad-en-seguridad-y-salud-en-el-trabajo-2019-2020-colombia_20200630.html

https://www.arlsura.com/index.php/decretos-leyes-resoluciones-circulares-y-jurisprudencia

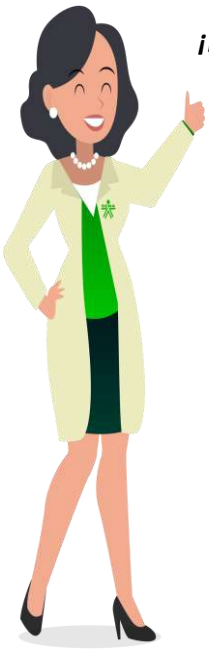
Registre el análisis de los aspectos, impactos y riesgos laborales, en la siguiente matriz, según el tipo de impacto y la normatividad que aplica.

Actividad	Aspectos Ambientales	Impactos ambientales		Riesgos laborales	
		Impacto	Nombre de la Norma	Tipo de riesgo	Nombre de la Norma

Tiempo de la actividad: 4 horas **Evidencia**: Matríz sobre aspectos, impactos y riesgos laborales y SST

3.4 Actividades de transferencia de conocimiento:

Analizar los controles y acciones preventivas de cada uno de los riesgos ambientales y de SST que afecta en el mundo de la vida y el trabajo, teniendo en cuenta la relación conmigo mismo, el otro, los demás y la normatividad vigente.



¡Los controles y las acciones preventivas, pueden hacer la diferencia en las consecuencias!

Identifique los controles y acciones preventivas de riesgos ambientales y de SST, teniendo en cuenta el caso presentado en el numeral 3.3.2, la matriz desarrollada en el numeral 3.3.3, para evitar situaciones como estas y la normatividad de la matriz del numeral anterior (3.3.5) y sustente a través de un video.

El objetivo es mostrar en el video algunos controles y acciones preventivas de riesgos ambientales y de SST. El video lo puede realizar con su celular y con una duración máxima de cinco (5) minutos.Es importante que envíen al WhatsApp del instructor videos parciales antes de la entrega final para ir verificando que se cumpla con el objetivo y luego subir el video final a la plataforma virtual territorium. Sino es posible, suba el video a youtube y envie en un Word el link a la plataforma. El video debe ser desarrollado utilizando su creatividad y las instalaciones donde se encuentre, ya sea su vivienda o sitio laboral.

Tiempo de la actividad: 2 horas **Evidencia:** Vídeo de controles ambientales y SST según ambiente y normativa de la organización

Ambiente Requerido: Ambiente convencional equipo de compúto con conexión a internet
Materiales: Cuaderno, hojas, lápices, esferos, documento, guía, de ser posible computador y los indicados por el instructor

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Desempeño Video de controles ambientales y SST según ambiente y normativa de la organización **Evidencias de Producto:** Definición de conceptos e imagen del rompecabezas	Interpreta el contexto ambiental y de SST, asociado a su entorno laboral y social acorde con la legislación y normativa vigente. Relaciona la legislación y normatividad vigente sobre medio ambiente y SST con los	**Técnicas:** valoración de productos **Instrumento:** Lista de chequeo **Técnicas:** valoración de productos **Instrumento:** rúbrica

Cuadro comparativo de las similitudes y diferencias de las políticas de medio ambiente y SST Matriz sobre aspectos, impactos y riesgos laborales.	aspectos e impactos ambientales,y riesgos que se presentan en su ambiente de trabajo según políticas de la organización y el entorno laboral	**Técnicas:** Valoración de productos **Instrumentos:** Escala de estimación **Técnicas:** Valoración de producto **Instrumento:** Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS:

Aspecto Ambiental: Elemento de las actividades, productos o servicios de una organización que puede interactuar con el medio ambiente.

Impacto Ambiental: Cualquier cambio en el medio ambiente, ya sea adverso o beneficioso, como resultado total o parcial de los aspectos ambientales de una organización.

Medio Ambiente: entorno en el cual una organización opera, incluidos el aire, el agua, el suelo, los recursos naturales, la flora, la fauna, los seres humanos y sus interrelaciones.

Política Ambiental: intenciones y dirección generales de una organización relacionadas con su desempeño ambiental, como las ha expresado formalmente la alta dirección

Política de seguridad y salud en el trabajo (SST). El empleador o contratante debe establecer por escrito una política de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) que debe ser parte de las políticas de gestión de la empresa, con alcance sobre todos sus centros de trabajo y todos sus trabajadores, independiente de su forma de contratación o vinculación, incluyendo los contratistas y subcontratistas. Esta política debe ser comunicada al Comité Paritario o Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo según corresponda de conformidad con la normatividad vigente. Decreto 1072 de 2015. Artículo 2.2.4.6.5

Problema ambiental: Es cualquier alteración que provoca desequilibrio en un ambiente dado, afectándolo negativamente. En nuestros días el principal factor de deterioro ambiental es la actividad no planificada del ser humano.

Seguridad y salud en el trabajo (SST): es la disciplina que trata de la prevención de las lesiones y enfermedades causadas por las condiciones de trabajo, y de la protección y promoción de la salud de los trabajadores. Tiene por objeto mejorar las condiciones y el medio ambiente de trabajo, así como la salud en el trabajo, que conlleva la promoción y el mantenimiento del bienestar físico, mental y social de los trabajadores en todas las ocupaciones. Decreto 1072 de 2015. Artículo 2.2.4.6.3.

Sistema de Gestión Ambiental (SGA): Sistema estructurado de gestión que incluye la estructura organizativa, la planificación de las actividades, las responsabilidades, las prácticas, los procesos, los procedimientos y los recursos para desarrollar, implantar, llevar a efecto, revisar y mantener al día los compromisos en materia de protección ambiental que suscribe una empresa.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Ministerio de Ambiente. Guía técnica para la identificación de aspectos e impactos ambientales
Ministerio del Trabajo: Decreto 1072 de 2015, Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo
Norma ISO 14001, 2005
Politécnico de Colombia, 2020 Medellín, Colombia. Diplomado en gestión ambiental ISO 14001 DE 2015, Guía didáctica número 3

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	María Eugenia Mosquera Ibagüen	Instructora	Centro de Recursos Naturales, Industria y Biodiversidad	Octubre 2020
	Luisa Fernanda Rosas Cárdenas	Instructora	Centro Nacional de la Industría Gráfica y afines	
	Marcela Plata Gómez.	Instructora	Centro Nacional de la Industría Gráfica y afines	
	Luis Ernesto Mendoza Suarez	Profesional	Dirección de Formación Profesional	
	Rubiela Rodríguez Hernández	Profesional	Dirección de Formación Profesional	
	Luis José Barrios De la Hoz	Metodólogo diseño curricular	Centro Desarrollo Agroecologico y Agroindustrial	

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Regional: QUINDÍO
Centro de formación: COMERCIO Y TURISMO
Denominación del Programa de Formación: OPERARIO CUIDADO ESTETICO DE MANOS Y PIES
Código del Programa de Formación: 637331
Versión: 2

Nombre del Aprendiz _____

No. de Documento: _____ No. **De Ficha:** _____
Nombre del Instructor: Víctor Hugo Rodríguez Ávila

Competencia:

- ✓ Aplicar prácticas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con las políticas organizacionales y la normatividad vigente.

Resultado de Aprendizaje:

- ✓ Interpretar los problemas ambientales y de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) teniendo en cuenta los planes y programas establecidos por la organización y el entorno social.

Actividad:

- ✓ Instrumento de diagnóstico o lista de chequeo (LCH) de gestión ambiental y SST.

Evidencia:

- ✓ Producto: lista de chequeo (LCH) de gestión ambiental y SST.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:

En el desarrollo de este instrumento se valorarán las evidencias de desempeño y/o producto del proceso, según las técnicas y habilidades desarrolladas durante la formación. Estas evidencias corresponden a las actividades que se describen en la guía de aprendizaje, las cuales fueron socializadas y concertadas con el instructor.

Según sus evidencias presentadas se valorará cada uno de los factores que contiene la siguiente lista de chequeo para alcanzar el resultado de aprendizaje:

No.	ASPECTO	INDICADORES/FACTORES A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
			SI	NO	
1	Actitud Reflexión	El aprendiz participó de manera activa y colaborativa en la actividad de reflexión.			
2	Actitud Contextualización	El aprendiz participó de manera activa y colaborativa en la actividad de contextualización.			
3	Actitud Apropiación	El aprendiz participó en las actividades didácticas para la apropiación del conocimiento.			
4	Actitud Apropiación	El aprendiz se presentó puntual a las sesiones presenciales.			
5	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz sigue las instrucciones con los parámetros establecidos para la realización de la actividad de reflexión.			
6	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz sigue las instrucciones con los parámetros establecidos para la realización de la actividad de contextualización.			
7	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz realiza la actividad del glosario en SST.			
8	Actitud Portafolio de evidencias	El aprendiz registró las evidencias en el enlace correspondiente en la plataforma Territorium con base en las fechas dadas por el instructor.			

RESULTADOS:

Aprobado ☐ Deficiente ☐

OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES:

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento: Armenia, diciembre 15 / 2021

_____
Firma del Aprendiz

VÍCTOR HUGO RODRÍGUEZ ÁVILA
Firma del Instructor

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Regional: QUINDÍO
Centro de formación: COMERCIO Y TURISMO
Denominación del Programa de Formación: OPERARIO CUIDADO ESTETICO DE MANOS Y PIES
Código del Programa de Formación: 637331
Versión: 2

Nombre del Aprendiz _____

No. de Documento: _____ No. **De Ficha:** _____
Nombre del Instructor: Víctor Hugo Rodríguez Ávila

Competencia:

- ✓ Aplicar prácticas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con las políticas organizacionales y la normatividad vigente.

Resultado de Aprendizaje:

- ✓ Efectuar las acciones para la prevención y control de la problemática ambiental y de SST, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos por la organización.

Actividad:

- ✓ Instrumento sobre conceptos de los términos ambientales y de SST.

Evidencia:

Productos:

- Rompecabezas sobre conceptos de los términos relacionados con las políticas: ambiental y de SST.
- Matriz de las Políticas Ambiental y Seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con la normatividad vigente.
- Matriz sobre aspectos, impactos y riesgos laborales.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:

En el desarrollo de este instrumento se valorarán las evidencias de desempeño y/o producto del proceso, según las técnicas y habilidades desarrolladas durante la formación. Estas evidencias corresponden a las actividades que se describen en la guía de aprendizaje, las cuales fueron socializadas y concertadas con el instructor.

Según sus evidencias presentadas se valorará cada uno de los factores que contiene la siguiente lista de chequeo para alcanzar el resultado de aprendizaje:

No.	ASPECTO	INDICADORES/FACTORES A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
			SI	NO	
1	Actitud Reflexión	El aprendiz participó de manera activa y colaborativa en la actividad de reflexión.			
2	Actitud Contextualización	El aprendiz participó de manera activa y colaborativa en la actividad de contextualización.			
3	Actitud Apropiación	El aprendiz participó en las actividades didácticas para la apropiación del conocimiento.			
4	Actitud Apropiación	El aprendiz se presentó puntual a las sesiones presenciales.			
5	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz realiza el rompecabezas y describe por medio de ejemplos los conceptos sobre términos relacionados con las políticas: ambiental y de SST.			
6	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz interpreta las Políticas Ambiental y Seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con la normatividad vigente.			
7	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz interpreta la matriz sobre aspectos, impactos y riesgos laborales según la normativa vigente.			
8	Actitud Portafolio de evidencias	El aprendiz registró las evidencias en el enlace correspondiente en la plataforma Territorium con base en las fechas dadas por el instructor.			

RESULTADOS:

Aprobado ☐ Deficiente ☐

OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES:

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento: Armenia, diciembre 15 / 2021

_____

Firma del Aprendiz

VÍCTOR HUGO RODRÍGUEZ ÁVILA

Firma del Instructor