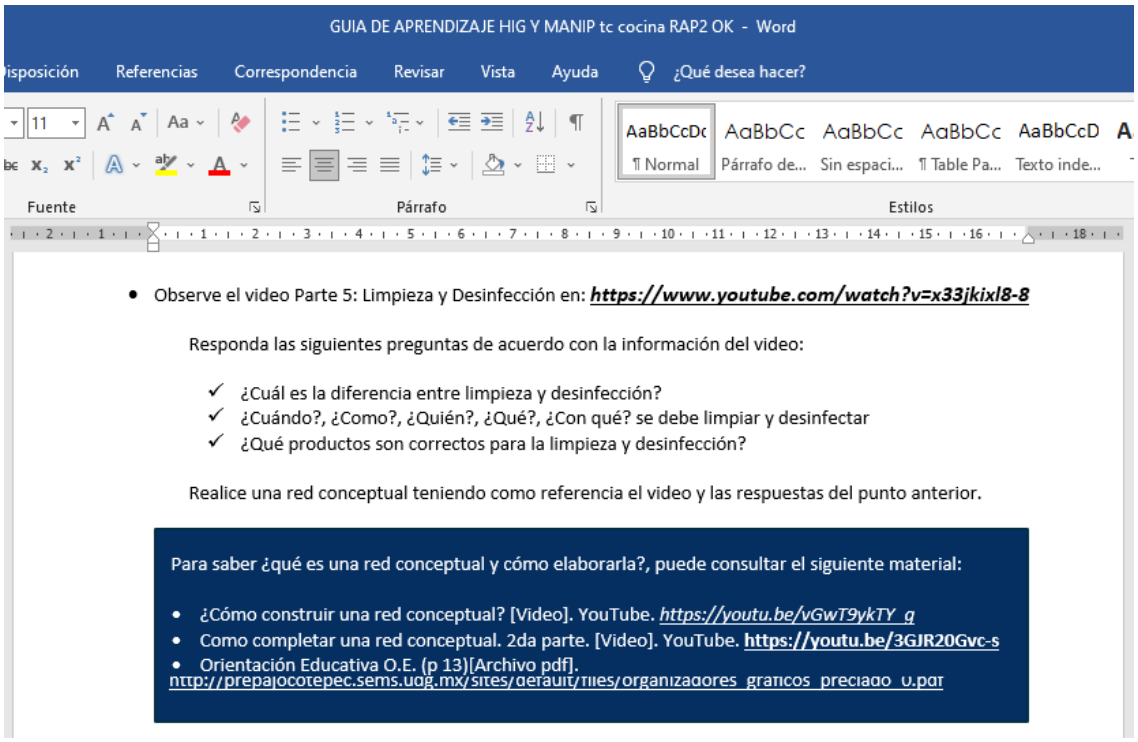
EVIDENCIA 4.1
DESARROLLO EVIDENCIAS DE LAS GUÍAS DE APRENDIZAJE EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL



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

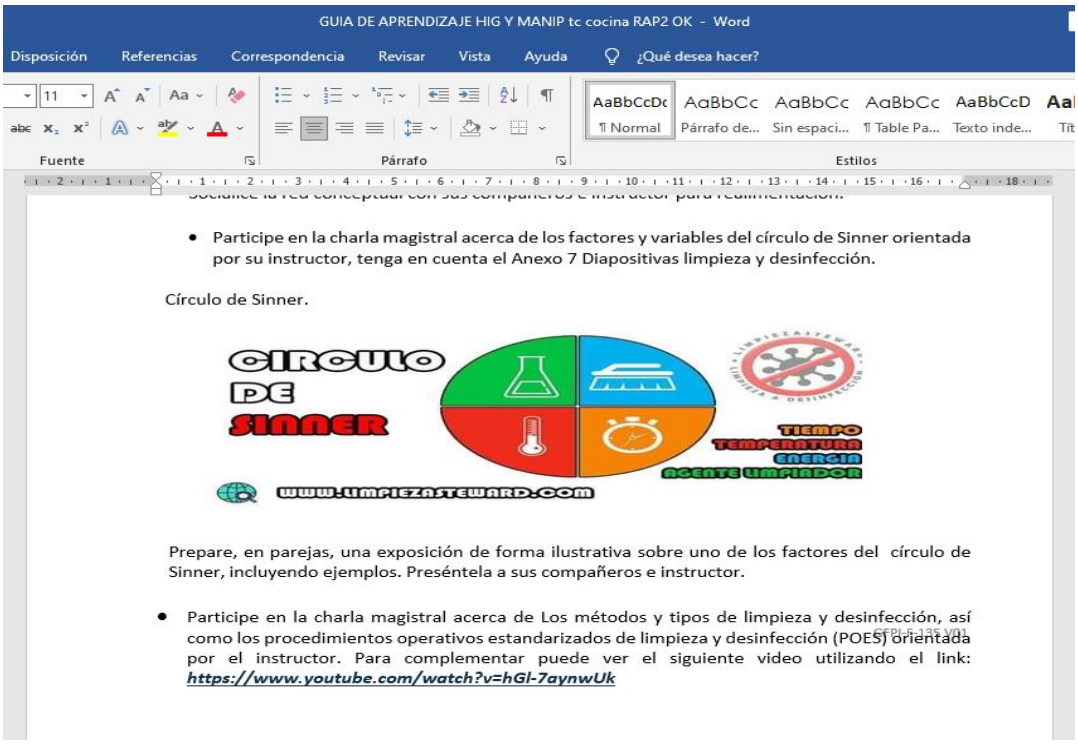
Responda las siguientes preguntas de acuerdo con la información del video:

- ✓ ¿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

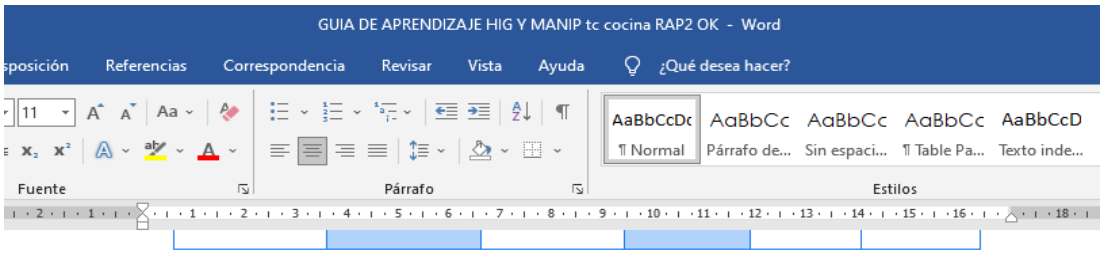


- Participe en la charla magistral acerca de los factores y variables del círculo de Sinner orientada por su instructor, tenga en cuenta el Anexo 7 Diapositivas limpieza y desinfección.

Círculo de Sinner.

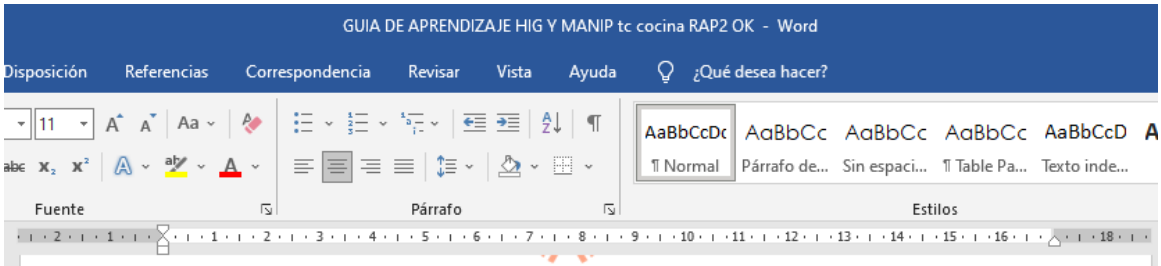
Prepare, en parejas, una exposición de forma ilustrativa sobre uno de los factores del círculo de Sinner, incluyendo ejemplos. Preséntela a sus compañeros e instructor.

- 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***



- 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:

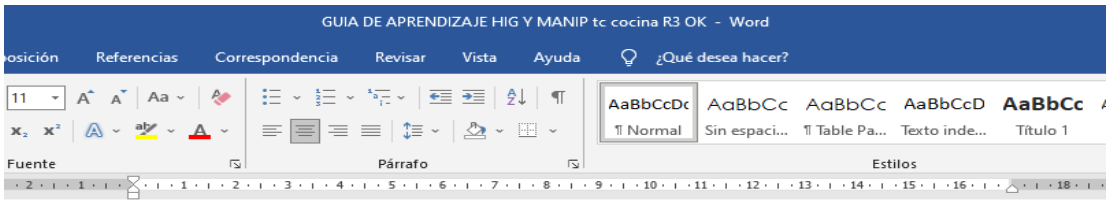
  ✓ Cuarto frío de congelación
  ✓ Muros y pisos de la cocina fria
  ✓ Estufa industrial
  ✓ Parrilla para asados de carne
  ✓ Licuadora industrial
  ✓ Termos para café



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.

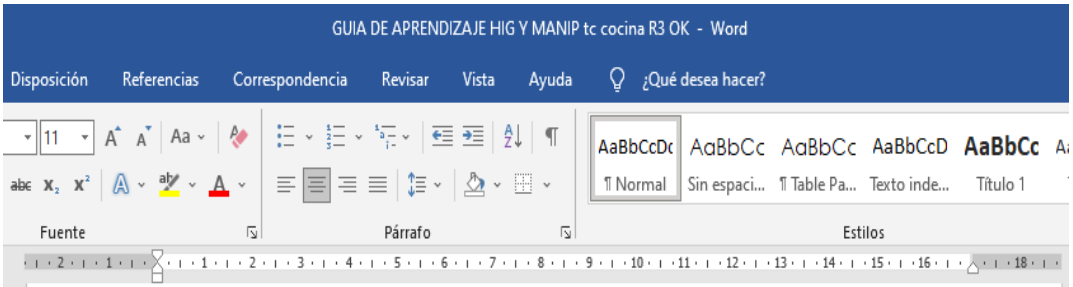


ACTIVIDAD DE TRANSFERENCIA

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 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.

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

GUÍA DE APRENDIZAJE COCINA AMB Y SST OK - Word

Disposición Referencias Correspondencia Revisar Vista Ayuda ¿Qué desea hacer?

Fuente Párrafo Estilos

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

GUÍA DE APRENDIZAJE COCINA AMB Y SST OK - Word

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.

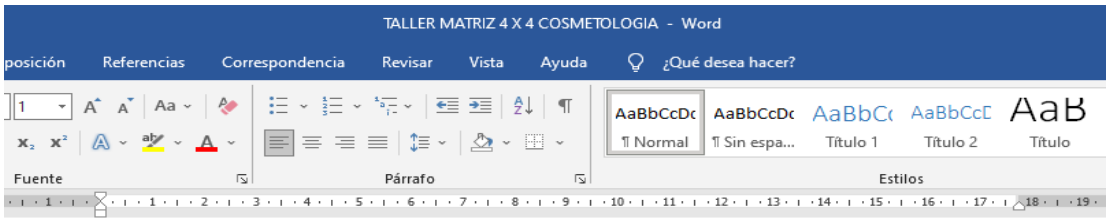


¡Los controles y las acciones preventivas, pueden hacer la diferencia en las consecuencias!

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.

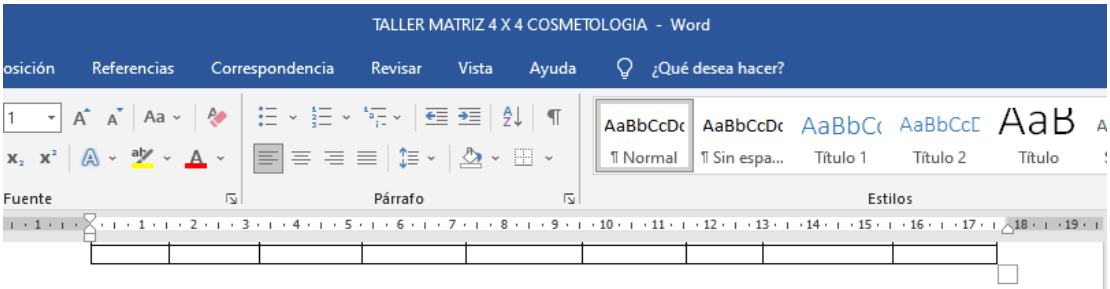
El objetivo es mostrar en el video algunos controles y acciones preventivas de riesgos ambientales y de SST. El video lo puede realizar con su celular y con una duración máxima de cinco (5) minutos.Es importante que envíen al WhatsApp del instructor videos parciales antes de la entrega final para ir 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



TALLER
MATRIZ 4 X 4
IDENTIFICACIÒN, EVALUACIÒN Y VALORACION DE RIESGOS

OFICIO	PELIGRO	DESCRIPCIÓN DEL RIESGO	PROBABILIDAD	CONSECUENCIA	VALORACIÓN	NIVEL DEL RIESGO	ACEPTABILIDAD	CONTROLES
Depilación Axila	MECÁNICO	Quemadura por la cera	MEDIA	MODERADO	MEDIO	Se deben hacer esfuerzos para reducir el riesgo	MEJORABLE	Manejo técnico en la manipulación de la cera
	BIOMECÀNICO	Posturas Prolongadas	ALTA	DAÑINO	ALTO	Se debe reducir el riesgo a través del diseño y ejecución del programa de gestión	NO ACEPTABLE O ACEPTABLE CON MEDIDAS DE CONTROL ESPECÍFICAS	Realizar pausas activas, estiramientos, fortalecer los musculos espalda
Uso de aparatología	RUIDO	Ondas de sonido por cavitación	MEDIA	MODERADO	MEDIO	Se deben hacer esfuerzos para reducir el riesgo	MEJORABLE	Utilizar protectores auditivos
	RADIACIONES NO IONIZANTES	Radiofrecuencias emitidas por aparatos	BAJA	MODERADO	BAJO	Mantener las medidas de control existentes	ACEPTABLE	Uso periodico de los equipos y llevar técnicamente el protocolo de uso



1. Hacer lectura del documento "**Identificación y control de los agentes de riesgo en el lugar de trabajo** (páginas de la seis (6) a la siete (7))" que les envié al WhatsApp.

   En el cuaderno realice lo siguiente:

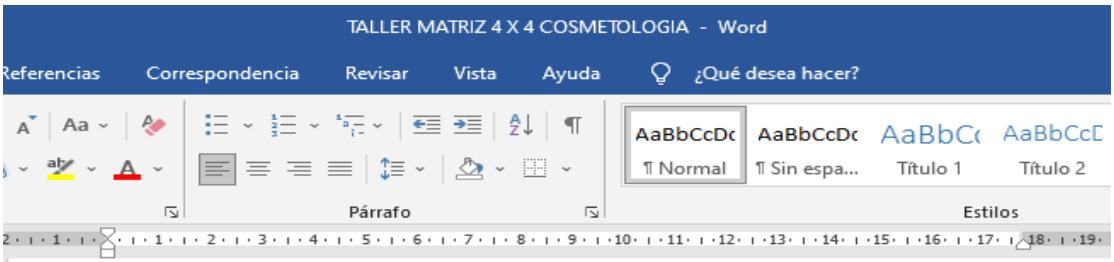
2. Un listado de las actividades que desarrollan en la cosmetología y estética integral; a cada oficio identifiquen los peligros y la descripción de los riesgos para que empiecen a diligenciar las tres primeras columnas de la tabla que aparece al inicio.

3. Utilice la metodología matriz 4 x 4 para que diligencie las demás columnas de la tabla. Esta actividad la realizan cuando el instructor les de la explicación.

Factores de Riesgo o Peligros

PELIGROS HIGIENICOS

- **PELIGRO FISICO**
  RIESGO:



PROBABILIDAD (ALTA, MEDIA, BAJA) – EXPUESTO – CONSECUENCIA
RUIDO, TEMPERATURAS EXTREMAS (FRIO – CALOR), PRESIÒN ANORMAL, RADIACIONES (NO IONIZANTES (ILUMINACIÒN, RUV, RF) – IONIZANTES (RX, GAMMA, ALFA)), VIBRACIONES.

- **PELIGRO BIOLOGICO**
  EXPOSICION A BACTERIAS, VIRUS, HONGOS Y PROTOZOOS

- **PELIGRO BIOMECÀNICO**
  POSTURAS PROLONGADAS (PIE, SENTADA), MOVIMIENTOS REPETITIVOS, SOBREESFUERZOS

- **PELIGRO PSICOSOCIAL**
  POLITICAS ADMINISTRATIVAS Y DE CONVIVENCIA EN LA EMPRESA. STRESS LABORAL. (BURNOUT), ACOSO LABORAL (LEY 1010), TURNOS TRABAJO PROLONGADOS.

- **PELIGRO QUÌMICO**
  QUÌMICO (MSDS) ENTRA POR EL SISTEMA RESPIRATORIO, ORAL, PARENTERAL, DERMICA

PELIGROS DE CONDICIONES DE SEGURIDAD

- **MECÀNICO. CORTES, GOLPES, LACERACIONES, PROYECCIÒN PARTICULAS, CAIDAS A DIFERENTE NIVEL O AL MISMO NIVEL, QUEMADURAS.**
- **ELÈCTRICO. SOBRETENSIÒN (DESCARGA ELÈCTRICA, RAYO) ELECTRIZACIÒN – ELECTROCUCIÒN**
- **LOCATIVO. (SEÑALIZACIÒN, DEMARCACIÒN RES 2400 1979)**
- **FISICOQUÌMICO. (INCENDIOS Y EXPLOSIONES) – DERRAMES DE SUSTANCIAS PELIGROSAS**

PELIGROS TECNOLÒGICOS. PRODUCIDOS POR EL HOMBRE.

- **INUNDACIONES. INCENDIOS FORESTALES. DERRUMBES. EXPLOSIONES. ASONADAS, DELINCUENCIA.**