Taller No 2

Nombre del Aprendiz: _____
Número de Identificación: _____
Nombre del Instructor: _____
Ciudad y fecha: _____

Competencia: 230101030 Fomentar prácticas seguras y saludables en los ambientes de trabajo. Actividad de proyecto: Recopilar información para el análisis y el diagnóstico de la situación inicial del SGSST en la empresa proyecto.

Resultados de aprendizaje: 23010103001 Determinar los factores de riesgo ocupacional en el ambiente laboral de acuerdo con la normatividad legal vigente.

DESARROLLO
A continuación, usted encontrará una serie de preguntas abiertas en donde establecerá las respuestas acordes a ellas; lea todas las preguntas antes de contestarlas, recuerde que es importante que las tenga en cuenta para que sus conocimientos apoyen el desarrollo de sus habilidades y desempeño de la competencia que está usted ejerciendo.

1.Defina y en los casos que corresponda coloque el nombre de la sigla:

*Trabajo
* Salud
*Relación salud – trabajo y sus factores determinantes
* Seguridad y salud en el trabajo
* Factor de riesgo
∗Riesgo
*Agente de riesgo
*SGSST
*ARL
*AT
* EL
*Incidente
* Peligro
*COPASST
*OMS
*Vulnerabilidad
* Emergencia
*Desastre
∗Enfermedad general
*ACGIH
*NIOHS
*OHSAS
*OSHAS
*Identificación de peligros
* Amenaza

*PHVA

2.Defina Acto inseguro y condición insegura y describa tres ejemplos de cada uno.

3.¿Qué es y cuáles son los modos y medios de producción?, cite 5 ejemplos

4.¿Qué es un proceso productivo? Cite un ejemplo

5.¿Qué es un flujograma y como se hace un flujograma?

6.¿Realice un flujograma de un proceso productivo?

7.¿Qué es un Sistema? ¿Qué características tiene un sistema? Indique unos ejemplos.

8.Realice el punto número 3.1 actividades de reflexión inicial de la guía, el cual se describe a continuación

3.1.1. Descripción de la actividad: observé el video de Tom Wujec: ¿Tienen un problema serio? Primero, díganme como hacen una tostada que se encuentra en el siguiente link: https://www.youtube.com/watch?v=_vS_b7cJn2A
En su barrio encuentra diferentes tipos de negocios: panaderías, carnicerías, la tienda de verduras, la sala de belleza, la papelería, entre otros. Conforme un equipo de trabajo de 4 personas elija uno de estos negocios y teniendo en cuenta las técnicas identificadas en el video, describa:
¿Qué se hace en él? ¿Qué vende?, ¿Cómo se organiza el local o el negocio?, ¿Cuáles son las diferentes tareas que realizan los trabajadores que laboran allí?, ¿Cuál es la materia prima utilizada?, ¿Qué maquinaria y herramienta observó? De acuerdo con las preguntas reflexione sobre ellas:

