1. IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO:

Nombre del Programa de Formación: Tecnólogo en Gestión Integrada de la Calidad. Medio Ambiente. Seguridad y Salud Ocupacional	*No. de Orden:* ***Ficha:***
Nombre de la guía:	*Código de guía:*
Nombre del Instructor(es): José Dimas Velasco Herrera Nombre del aprendiz:	
Fecha: Santiago de Cali,	

2. PRESENTACIÓN E INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:

Señor/a Aprendiz:

- Resuelva los problemas o casos planteados.
- Al responder escriba con letra clara y sea conciso.
- Entregue los productos al Instructor y solicite retroalimentación del taller.

3. CUERPO DEL INSTRUMENTO:

1. ALCANCE DE LA ACTIVIDAD

Los peligros y factores de riesgos son elementos que están presentes en la vida rutinaria de los colaboradores en las empresas. Es así como a nivel nacional e internacional se han desarrollado técnicas para la identificación, evaluación e intervención en estas variables. Con el desarrollo de esta tarea se pretende que el aprendiz indague este tipo de técnicas como una herramienta adicional que podrá ser utilizada en su vida profesional.

2. CUESTIONARIO

2.1 Elabore la matriz de peligros y valoración de riesgos de la cocina de su casa

2.1 Apóyese en el material adjunto como: GTC 45 actualizada del 20 de junio de 2012 y el formato sobre el diagnostico de los riesgos o peligros.

2.3 Tenga en cuenta la normatividad vigente sobre los factores de riesgo

4. PRODUCTO (S):

1. Taller Resuelto.
Observaciones y/o recomendaciones: