



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** TECNICO EN SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR
- **Código del Programa de Formación:** 635301
- **Nombre del Proyecto:** Técnico en Servicios de restaurante y bar
- **Fase del Proyecto:** planeación y Ejecución
- **Actividad de Proyecto:** Servir alimentos
- **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:**
 - *Analizar las estrategias para la prevención y control de los impactos ambientales y de los accidentes y enfermedades laborales (ATEL) de acuerdo con las políticas organizacionales y el entorno social.
 - *Implementar estrategias para el control de los impactos ambientales y de los accidentes y enfermedades de acuerdo con los planes y programas establecidos por la organización.
 - *Realizar seguimiento y acompañamiento al desarrollo de los planes y programas ambientales y SST, según el área de desempeño.
 - *Proponer acciones de mejora para el manejo ambiental y el control de la SST, de acuerdo con estrategias de trabajo, colaborativo, cooperativo y coordinado en el contexto productivo y social
- **Duración de la Guía:** 40 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 y cuáles considera que son las problemáticas ambientales que se pueden generar?
- ✓ ¿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?
- ✓ ¿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://youtu.be/8n1kJbtIx4>

<https://youtu.be/BqrrldMYXyA>

- ✓ ¿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 y trabajador, para evitar las problemáticas anteriores?

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 CONSECUENCIAS	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?	1. ¿Por qué el cuidado del ser humano depende de sí mismo?	1. ¿Cómo se puede prevenir las problemáticas



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?	2. ¿Por qué es importante identificar los peligros?	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 Identificar factores que afectan el medio ambiente y la salud de las personas de acuerdo al trabajo o el rol que desempeña y definición de conceptos.

- Realizar cinco (5) dibujos o adjuntar fotografías de factores que afectan el medio ambiente y cinco (5) dibujos o fotos de factores que afectan su salud de acuerdo a la actividad o cargo que desempeñe en la hotelería.

Tiempo de la actividad: 2 horas **Evidencia:** “fotografías o dibujos”

- De acuerdo al documento “**DECRETO UNICO DE TRABAJO DUT 1072 de 2015**” que se encuentra en el material de apoyo en la plataforma territorium, tenga en cuenta que solamente debe leer de la página 85 capítulo 6 a la 112 y responder las siguientes preguntas:
 - Defina que es peligro y riesgo, escriba un ejemplo de cada palabra, teniendo en cuenta las actividades realizadas en su rol en la Cocina.
 - Defina que es SST y escriba un ejemplo de cómo aplicaría esta disciplina en su rol en la cocina.
 - Escriba un ejemplo de cada una de las responsabilidades de los trabajadores de acuerdo a su rol en la cocina.

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

3.3.2 Identificar y controlar los agentes de riesgo en el lugar de trabajo de acuerdo con la normatividad vigente.



De acuerdo al documento “**Identificación y control de los agentes de riesgo en el lugar de trabajo**” que se encuentra en el material de apoyo en la plataforma territorium, responda las siguientes preguntas:

- Defina con sus propias palabras Condiciones Peligrosas y Comportamientos (actos) Peligrosos y de dos (2) ejemplos de cada definición enfocados a los procesos en su rol en la cocina.
- Describa con sus propias palabras Inspecciones Planeadas e Informales y de dos (2) ejemplos de cada definición enfocados a los procesos en su rol en la cocina.
- De acuerdo a la Clasificación de los Agentes de Riesgo, haga un listado de 5 riesgos y su descripción de acuerdo a los procesos en su rol en la cocina.
- Tenga en cuenta el listado anterior y describa que controles realizaría por cada riesgo para evitar que el personal se enferme o se accidente en los procesos de su rol en la cocina.

Tiempo de la actividad: 2 horas **Evidencia:** documento con agentes de riesgo en el trabajo de acuerdo a la norma decreto 1072/2015

3.3.3 Proponer acciones de mejora para el manejo ambiental y el control de la SST.

Mediante la siguiente lista de chequeo, proponga acciones de mejora para el manejo ambiental (3) y el control de la SST (3). Tenga en cuenta que solamente es escribir los indicadores en forma de pregunta y hágalo de acuerdo a su rol en la cocina.

No.	INDICADORES/FACTORES A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1				
2				
3				
4				
5				
6				

Tiempo de la actividad: 2 horas **Evidencia:** lista de chequeo para proponer acciones de mejora para el manejo ambiental y el control de la SST.

3.4 Actividades de transferencia de conocimiento:



Realizar buenas practicas ambientales y de seguridad y salud en el trabajo de acuerdo al desempeño en la labor.

Tome cuatro (4) fotografías donde proponga acciones de mejora para el manejo ambiental y el control de la SST, es decir, mostrar buenas prácticas ambientales y de seguridad de acuerdo a su rol en la cocina.

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

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
<p>Evidencias de Conocimiento: Respuestas a preguntas sobre documentos “decreto unico de trabajo dut 1072 de 2015” “identificación y control de los agentes de riesgo en el lugar de trabajo”.</p> <p>Evidencias de Desempeño: Lista de chequeo para proponer acciones de mejora para el manejo ambiental y el control de la SST.</p> <p>Evidencias de Producto: Cinco (5) dibujos o fotografías de factores que afectan el medio ambiente.</p> <p>Cinco (5) dibujos o fotografías de factores que afectan su salud.</p> <p>Cuatro (4) fotografías donde proponga acciones de mejora para el manejo ambiental y el control de la SST.</p>	<p>Interpreta el contexto ambiental y de SST acorde con la legislación y normatividad vigente.</p> <p>Relaciona la legislación y normatividad vigente sobre medio ambiente y SST.</p> <p>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.</p> <p>Implementa acciones coordinadas para el monitoreo de los planes y programas ambientales y de SST según su área de desempeño.</p>	<p>Técnica: valoración de Producto Instrumento: cuestionario</p> <p>Técnicas: valoración de productos Instrumento: Lista de chequeo</p>

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 BIBLIOGRÁFICOS

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 Industria Gráfica y afines	
	Marcela Plata Gómez.	Instructora	Centro Nacional de la Industria 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 Agroecológico y Agroindustrial	

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	VICTOR HUGO RODRIGUEZ AVILA	INSTRUCTOR	COMERCIO Y TURISMO REGIONAL QUINDIO	Mayo 09 de 2022	Aprendices con experiencia en la hotelería