PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **Técnico en Servicios de Barismo**
- Código del Programa de Formación: **635604**
- Nombre del Proyecto: **Implementación de procedimientos de manejo del grano de café en el servicio de barismo desde una perspectiva experiencial**
- Fase del Proyecto: **Reconocimiento**
- Actividad de Proyecto: **Descomponer los procesos de la cadena productiva del café**
- Competencias:
    - Manipulación y usos de café tostado y molido
    - Etica y cultura de paz
    - Aplicar prácticas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo
    - Bilinguismo
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
    - Caracterizar el café de acuerdo con factores de calidad física, criterios de uso y necesidades comerciales.
    - Promover mi dignidad y la del otro a partir de los principios y valores éticos como aporte en la instauración de una cultura de paz
    - Establecer relaciones de crecimiento personal y comunitario a partir del bien común como aporte para el desarrollo social.
    - Promover el uso racional de los recursos naturales a partir de criterios de sostenibilidad y sustentabilidad ética y normativa vigente
    - Contribuir con el fortalecimiento de la cultura de paz a partir de la dignidad humana y las estrategias para la transformación de conflictos
    - 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 organizacional y social.
    - Comprender información básica oral y escrita en inglés acerca de sí mismo, de las personas y de su contexto inmediato en realidades presentes e historias de vida.
- Duración de la Guía: **222 Horas**

2. PRESENTACIÓN

Colombia ha venido consolidándose como una potencia mundial en la producción y consumo del café; prueba de ello es la declaración del Paisaje Cultural Cafetero por parte del Comité de Patrimonio Mundial de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura – UNESCO como Patrimonio Mundial en junio de 2011. Este

reconocimiento compromete al Estado colombiano, a la comunidad internacional, nacional y local a su protección, pero es a la vez una oportunidad para que sus habitantes y visitantes conozcan el paisaje y participen en su preservación y potenciación como destino turístico.

En el procesamiento del café, que parte desde la finca cafetera, se emplea el sistema conocido como beneficio húmedo, fundamental para la preservación de la calidad del café. Este se inicia con la cosecha de los frutos maduros, que en Colombia se hace manualmente. La labor de cosecha del café es a su vez uno de los más dinámicos generadores de empleo bien remunerado y es un determinante de la estabilidad social de las zonas cafeteras. En el proceso de beneficio, los frutos maduros son despulpados, desmucilaginados, lavados y posteriormente secados. En este proceso, que requiere de varios días y en el que se utiliza trabajo, energía y agua, el productor transforma las cerezas maduras en café pergamino seco. La relación de frutos maduros a café pergamino es de cinco a uno, es decir, por cada cinco kilos de cerezas se obtienen cuatro kilos de subproductos y un kilo de café pergamino, situación de gran importancia desde el punto de vista ecológico por el alto componente de residuos que se generan en el proceso.

Nuestro objetivo en esta guía es comprender la historia del café colombiano como motor de desarrollo y comenzar a definir los elementos que hacen de su consumo una gran experiencia por ser un producto altamente deseado por clientes y consumidores finales.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Actividad

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

Actividad

3.3. Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

Actividad: Narrar la evolución histórica del café

- **Observe** el video denominado "*Café, una historia de pasión odio y amor*" realizado por History Chanel disponible en: https://www.youtube.com/watch?v=fCsLiku0OIs
- **Enumere** cinco aspectos que más le hayan llamado la atención de lo observado.
- **Dibuje** una línea del tiempo donde muestre los acontecimientos más importantes de la historia del café con base en la información obtenida en el vídeo.
- **Complete** el siguiente cuadro (Tabla No. 1) con base en la información del video.

Para entender qué es y cómo se elabora una línea del tiempo consulte: https://concepto.de/linea-de-tiempo/

Tabla No. 1 Aspectos centrales en la historia del café según países.

PAISES	***Aspectos relevantes***
Etiopía	Se originan las primeras plantas y semillas de café.

Arabia Saudita	
Turquía	
Italia	
Francia	
Reino Unido	
Martinica	

Fuente: Elaboración propia. Equipo de Desarrollo Curricular

- **Elabore** un cuento donde mencione los aspectos más importantes, que sucedió en cada país.

Para saber qué es y cómo se escribe un cuento, consulte el siguiente enlace: https://www.youtube.com/watch?v=VK0Xf3kEuUE

Actividad: Explicar la importancia del café en el desarrollo del país.

- **Observe** el video: "Desarrollo Social. Cynthia Mercer" disponible en:
- https://www.youtube.com/watch?v=juuf-hHgIMw
- **Enumere** todos los datos estadísticos mencionados en el video; en los niveles del desarrollo social, ambiental y económico.
- **Resuma** en el siguiente cuadro (Tabla No. 2) los aspectos más importantes de la *política de educación cafetera transversal*

Tabla No. 2 Política de educación cafetera Transversal

POLITICA DE EDUCACIÓN CAFETERA TRANSVERSAL	
ECONÓMICO	
SOCIAL	
AMBIENTAL	
GOBERNANZA	

Fuente: Elaboración propia. Equipo de Desarrollo Curricular

- **Elabore** una infografía del desarrollo de la política de educación cafetera transversal.

Para saber qué es y cómo se elabora una infografía puede consultar el siguiente enlace:
https://www.youtube.com/watch?v=MKadmIqWUeM

- **Simule** una entrevista a una familia caficultora con base en las siguientes preguntas:

1. ¿Cómo el cultivo del café fortalece las competencias y habilidades del caficultor y sus familias?
2. ¿Cuál es la incidencia de la caficultura colombiana en el mejoramiento del bienestar social?
3. ¿Qué impacto tiene el café en las nuevas generaciones?
4. ¿Cómo influye el cultivo del café, en la equidad de género?
5. ¿Cómo mejora la infraestructura de las zonas cafeteras, debido al cultivo del café?

Actividad: Informar sobre el rol de los actores de la institucionalidad cafetera en la oferta de valor del producto.

Actividad 1.1

- **Participe** de la sesión de formación "componentes de la cadena de valor del café", orientada por su instructor/a.
- *(Ver anexo no.1)*
- **Elabore** un cuadro sinóptico, donde se evidencia su comprensión de cada uno de los componentes de la cadena de valor del café.
- **Complete** el siguiente cuadro donde identifique cada uno de los actores que intervienen en la cadena del valor del café. (Tabla No.3)

Tabla No. 3 Actores cadena de valor del café

COMPONENTES DE LA CADENA DE VALOR DEL CAFÉ	
1. CULTIVO: (siembra y recolección)	➢ Caficultor ➢ Extensionista ➢ … ➢ …
2.BENEFICIO: (Despulpado, fermentación y secado)	➢ Caficultor ➢ …
3.COMERCIALIZACIÓN: (Factores de calidad y su incidencia en el precio, procesos de exportación)	➢ Cooperativa ➢ … ➢ …
4.INDUSTRIALIZACIÓN: (Trilla, tostión y empaque)	➢ Tostador ➢ … ➢ …
5.DISTRIBUCIÓN.	➢ Transportador ➢ …
6.PREPARACIÓN Y SERVICIO.	➢ Barista ➢ …

Fuente: Elaboración propia. Equipo de Desarrollo Curricular

- **Participe** en el juego de ordenar por grupos, denominado actores que participan en la cadena de valor del café que se encuentra en el siguiente enlace:
- **Elabore** un folleto donde muestre la cadena de valor del café y la importancia de cada unos de los actores que participan.

Para saber qué es y cómo se elabora un folleto puede consultar el siguiente enlace:
https://www.youtube.com/watch?v=506iGJh2aJg

Actividad 1.2

- **Visite** la página "*Institucionalidad Cafetera*" de la Federación Nacional de Cafeteros que se encuentra en el siguiente enlace: https://federaciondecafeteros.org/wp/institucionalidad/ Institucionalidad Cafetera
- **Mencione** los actores de la institucionalidad cafetera que se encuentran en la página mencionada anteriormente.
- **Describa** en el siguiente cuadro (Tabla No.4), cada uno de los actores de la institucionalidad cafetera.

Tabla No. 4 Actores Institucionalidad Cafetera

ACTORES INSTITUCIONALIDAD CAFETERA	
Paisaje Cultural Cafetero	Se trata de un territorio compuesto por seis zonas localizadas en 51 municipios de los departamentos de Caldas, Quindío, Risaralda y Valle del Cauca, que incluyen la zona principal y la de amortiguamiento.
Almacafé	
Agrocafé	
Buencafé	
Cafecert	
CRECE	
Fundación Ecológica Cafetera (FEC)	
Fundación Manuel Mejía (FMM)	
Juan Valdez Café	

Parque Del Café	

Fuente: Elaboración propia. Equipo de Desarrollo Curricular

- **Elija** una de las instituciones cafeteras, teniendo en cuenta las indicaciones del instructor.
- **Elabore** un guión que le permita realizar un reportaje que de respuesta a los siguientes ítems:
  - ¿A qué se dedica o qué hace?
  - ¿Cuál es su historia?
  - ¿Cuál es el rol o aporte al gremio cafetero?
  - ¿Dónde hace presencia

Para saber qué es y cómo se elabora un guión puede consultar el siguiente enlace:
https://www.youtube.com/watch?v=a6nUZ7Xt0I0

- **Realice** un video en forma de reportaje teniendo en cuenta el guión realizado anteriomente**.**

Para saber qué es y cómo se elabora un reportaje puede consultar el siguiente enlace:
https://www.youtube.com/watch?v=kZQgCoWt0CQ

- **Socialice** con sus compañeros de formación, teniendo en cuenta las instrucciones del instructor.

Actividad: Describir las características botánicas del café

- **Realice** la lectura de los aspectos botánicos del café, disponible en el siguiente enlace: https://www.ico.org/es/botanical_c.asp#bot
- **Elabore** un mapa mental a partir la lectura.
- **Escriba** en el siguiente cuadro (Tabla No. 5), cómo incide en el sabor de la bebida de café la especie Coffea Arábica y la especie Coffea Robusta.

Tabla No. 5 Características de sabor de la especie Coffea Arábica y la especie Coffea Robusta.

Características de sabor de la especie Coffea Arábica y la especie Coffea Robusta.	
Coffea Arábica	*Coffea Robusta*

Complete el siguiente cuadro (Tabla No. 6) de acuerdo a la lectura, disponible en el siguiente enlace: https://www.ico.org/es/botanical_c.asp#bot

Tabla No. 6 Diferencias Botánicas de la especie Coffea Arábica y Coffea Robusta.

DIFERENCIAS BOTÁNICAS DE LA ESPECIE COFFEA ARÁBICA Y COFFEA CANEPHORA (ROBUSTA)		
ASPECTO BOTÁNICO	*COFFEA ARÁBICA*	*COFFEA CANEPHORA*
Tiempo en madurar	9 meses	10 – 11 meses
Forma del fruto	Ovalado	Redondeado

Fuente: Elaboración propia. Equipo de Desarrollo Curricular

Exponga a sus compañeros e instructor las características botánicas de las especies Arábica y Canephora.

Actividad Identificar los diferentes sistemas de producción y describir el proceso de beneficio

Observe el video denominado "Tutorial 7 - SISTEMAS DE PRODUCCIÓN DE CAFÉ" disponible en el siguiente enlace: https://www.youtube.com/watch?v=RSoy4XKDhB4

Lea el artículo "Beneficios húmedo, seco y honey" disponible en la siguiente página: https://www.elcolombiano.com/blogs/carlosmunera/beneficios-humedo-seco-y-honey/8804

Enumere tres de los sistemas de producción de café referenciados en el video y tres tipos de beneficio.

Complete el siguiente cuadro (Tabla No. 7) con la información del video "Sistemas de Producción de café"

Tabla No. 7 SISTEMAS DE PRODUCCIÓN DE CAFÉ

SISTEMAS DE PRODUCCIÓN DE CAFÉ	
TIPO DE SISTEMA DE PRODUCCIÓN	**CARACTERISTICAS**
Sistema de producción tradicional	
Sistema de producción tecnificado	
Sistema de producción con semi sombra	
Sistema de producción con sombra	

Fuente: Elaboración propia. Equipo de Desarrollo Curricular

Elabore un diagrama de flujo para cada uno de los tipos de beneficio encontrados en la lectura.

Exponga ante sus compañeros e instructor los tipos de beneficio del café.

Actividad: Diferenciar las categorias de calidad e identificar los sellos de calidad

Lea el artículo denominado "Clasificación de los cafés especiales de Colombia" páginas 8 y 9 elaborado por Cenicafé, disponible en:

https://biblioteca.cenicafe.org/bitstream/10778/720/11/10.%20Caf%C3%A9s%20especiales.pdf

Mencione los tres grupos en los que están divididos los cafés especiales según la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.

Explique en el siguiente cuadro (Tabla No. 8) cada una de las categorías de los cafés especiales.

Tabla No. 8 GRUPOS Y CATEGORÍAS DE LOS CAFÉS ESPECIALES

GRUPOS Y CATEGORIAS DE LOS CAFÉS ESPECIALES		
CAFÉS DE ORIGEN	***CAFÉS DE PREPARACIÓN***	***CAFÉS SOSTENIBLES***
Cafés Regionales	Cafés Selectos	Cafés Orgánicos
Cafés de Exóticos	Cafés Supremo	Café amigable con las aves o de sombra
Cafés de Finca	Cafés Caracol	Café de precio justo o social

Fuente: Elaboración propia. Equipo de Desarrollo Curricular

Adjunte la imagen de cada sello de calidad, según corresponda con la información de cada cuadro. (Tabla No. 9).

Tabla No. 9 Sellos de Calidad.

SELLOS DE CALIDAD		
CAFÉS DE ORIGEN	***CAFÉS DE PREPARACIÓN***	***CAFÉS SOSTENIBLES***
Regional Coffee Colombian Specialty Coffees	Select Coffee Colombian Specialty Coffees	Certified Orgánics

Exotic Coffee Colombian Specialty Coffees	Supremo Coffee Colombian Specialty Coffees	Bird Friendly Smithsonian Migratory Bird Center
State Coffee Colombian Specialty Coffees	Peaberry Coffee Colombian Specialty Coffees	FAIRD TRADE Comercio Justo

Fuente: Elaboración propia. Equipo de Desarrollo Curricular

Elabore un mapa conceptual de la clasificación de los cafés especiales Colombianos.

Exponga la clasificación de los cafés especiales Colombianos, basado en mapa conceptual.

Actividad: Explicar las características y tendencias de los mercados

Observe el video: "Análisis y actualización del mercado de café-junio 2021" disponible en https://www.youtube.com/watch?v=QK0mCFMxJd8

Mencione los 10 momentos claves del video, en cuanto a las características y tendencias del mercado de café.

Escriba en el siguiente cuadro (Tabla No. 10), cinco de los aspectos más importantes de las tendencias del mercado de café – 2021

Tabla No. 10 Tendencias del mercado de café - 2021

TENDENCIAS DEL MERCADO DE CAFÉ - 2021
MAYORES PRODUCTORES DE CAFÉ A NIVEL MUNDIAL 1. 2. 3. 4. 5.
PERSPECTIVAS DE COSECHA PARA EL AÑO 2021 – 2022 EN: 1. BRASIL 2. VIETNAM 3. COLOMBIA 4. INDONESIA 5. OTROS PAÍSES
ANÁLISIS TÉCNICO 1. 2. 3. 4. 5.
CAFÉ SOSTENIBLE 1.

2. 3. 4. 5.
IMPACTO DE COVID 19 1. 2. 3. 4. 5.

Fuente: Elaboración propia. Equipo de Desarrollo Curricular

Diseñe una gráfica de barras de las tendencias del mercado de café-2021

Para saber qué es y cómo se elabora una gráfica de barras, puede consultar el siguiente video tutorial: https://www.youtube.com/watch?v=J-lDNbXM2wE

Organice grupos de 3 aprendices y apoyado en la gráfica explique una de las tendencias del mercado de café.

Actividad: Operar Trilladora de muestras.

Observe el video: “Trilladora de muestras para laboratorio” disponible en el siguiente enlace:

https://www.youtube.com/watch?v=ALakgGvs4yI

Elabore una lista de cada una de las partes de la trilladora de laboratorio.

Mencione el paso a paso en el proceso de operar la trilladora de muestras de café pergamino.

Explique mediante un diagrama de flujo el paso a paso del proceso de operar la trilladora de laboratorio.

Para saber qué es y cómo se elabora un digrama de flujo puede consultar el siguiente enlace:
https://www.youtube.com/watch?v=Kucgc6NpGwc

Participe en el taller cerrado **No. 1** ***"Trilla del Café"*** y Trille una muestra de 250 g de Café Pergamino.

Actividad: Seleccionar granos defectuosos en la muestra de café.

Observe el video: "Defectos físicos del café" disponible en el siguiente enlace:

https://www.youtube.com/watch?v=sJyCb5wgG4U

Lea el cuadro de los 14 defectos del café según la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, que se encuentra en la páginas 34, 35, 36 y 37, Guia de Capacitación para Baristas Toma-Café, disponible en el siguiente enlace:

https://s444509e4e76946ac.jimcontent.com/download/version/1411006385/module/6298677282/name/Comp%206_Guia_BaristasAp.pdf

Nombre los 14 defectos del café según la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.

Complete el siguiente cuadro (Tabla No. 11) Defectos del café, según la información analizada en el video "Defectos físicos del café" disponible en el siguiente enlace:

https://www.youtube.com/watch?v=sJyCb5wgG4U

Tabla No. 11 Defectos del Café, según la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.

TABLA DE DEFECTOS DEL CAFÉ según la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia	
NOMBRE DEL DEFECTO FÍSICO DEL CAFÉ	*CONSECUENCIAS DE SABOR EN TAZA*
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	

8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	

Complete el siguiente cuadro (Tabla No. 12), con el nombre y la descripción de cada defecto del café y luego coloque el GRANO DE CAFÉ DEFECTUOSO EN FÍSICO entregado por su instructor y para finalizar tome un registro fotográfico de la misma.

Tabla No. 12 Defectos del Café, según la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.

TABLA DE DEFECTOS DEL CAFÉ según Federación Nacional de Cafeteros de Colombia		
NOMBRE DEL DEFECTO	*DESCRIPCIÓN*	*GRANO EN FÍSICO*
1		
2		
3		
4		
5		
6		

7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		

Participe en el taller cerrado **No.2** ***"Defectos del Café"*** y de una muestra de 250 g de Café en verde, seleccione y separe los granos defectuosos.

Actividad: Aplicar procedimiento para medición de humedad y densidad de la muestra de café.

Observe los siguientes videos disponibles en:

https://www.youtube.com/watch?v=oSQZ1nLflgo&t=483s
Interpretar la humedad y la densidad para tostar café

https://www.youtube.com/watch?v=If7vVW0uRXU
"Densidad por caída libre café verde"

Mencione los equipos y elementos que se requieren en un laboratorio, para medir la humedad y hallar la densidad de una muestra de café en verde.

Describa la importancia de los factores de humedad y densidad del grano de café en verde.

Explique mediante un diagrama de flujo, el paso a paso en el proceso para medir la humedad y hallar la densidad de una muestra de café en verde.

Participe en el taller cerrado **No. 3** ***"Húmedad y densidad del Café"*** y calcule los valores de humedad y densidad en una muestra de 1000 g de Café en verde.

Actividad: Calcular factor de rendimiento y porcentaje de almendra sana.

Observe el video: "Factor de rendimiento del café /SENA/ Centro de Comercio y Servicios" disponible en el siguiente enlace:

https://www.youtube.com/watch?v=sgk1IOltGkA&t=51s

Registre en el siguiente cuadro (Tabla No. 13) los datos mencionados en el video, para calcular el factor de rendimiento del café.

Tabla No. 13 Factor de Rendimiento del Café.

Factor de Rendimiento del Café	
Café Pergamino Seco	
Almendra Total	
Defectos	
Almendra Sana	

Escriba la fórmula según el video para calcular el valor del factor de rendimiento del café.

Reemplaze los valores de la fórmula y escriba el valor obtenido del factor de rendimiento; mencionando si es de menor o mayor calidad.

Participe en el taller cerrado **No. 4** ***"Factor de Rendimiento del Café"*** y realice el proceso para calcular el factor de rendimiento del café.

Actividad: Dignidad

- **Lea** el documento adjunto "Que es la dignidad".
- **Diligencie** la siguiente matriz (Tabla No. 14) teniendo en cuenta la información de la lectura:

Tabla No. 14 Dignidad

Dignidad	
¿Como se define la dignidad?	
¿Cuáles derechos garantizan mi dignidad?	
¿Cómo garantizar la dignidad del otro?	
¿En qué situaciones se puede ver afectada la dignidad?	

Fuente: Elaboración propia, Equipo de Desarrollo Curricular.

- **Presente** al instructor y reciba realimentación.
- **Observe** el video “el café de Colombia, una taza amarga”, https://youtu.be/BvRRmzdlB_o
- **Responda** las siguientes preguntas teniendo en cuenta el video:
  - ¿Cuáles son las razones que hacen que las condiciones de los caficultores no sean dignas?
  - ¿Es posible afirmar que las familias caficultoras no tienen una vida digna? justifique su respuesta.
  - ¿Qué medidas se pueden tomar para mejorar las condiciones de los caficultores?
  - ¿De qué manera considera que pueden aportar los caficultores al proceso de paz?
- **Socialice** teniendo en cuenta las indicaciones del instructor.
- **Represente** mediante una historieta una situación donde los protagonistas pongan en riesgo su dignidad.
- **Lea** el relato “Dignidad, pese a todo” de Brigitte Baptiste, que encontrara adjunto al documento en el libro “Dignidad, futuro en tránsito” de la pagina 27 a la 35.
- **Participe** en la mesa redonda dirigida por su instructor acerca del relato.

Actividad: Autonomía

- **Lea** el documento adjunto “Autonomía”.
- **Realice** una infografía a partir de la información de la lectura.

> *Recuerda que una Infografia es una colección de imágenes, gráficos y texto simple (minimalista) que resume un tema para que se pueda entender fácilmente.*
> *https://venngage.com/blog/como-hacer-una-infografia-en-5-pasos/*

- **Presente** al instructor y reciba retroalimentación.
- **Observe** el video “Qué es la autonomía y cómo potenciarla: coaching ejecutivo” https://www.youtube.com/watch?v=f1y_0uykx00
- **Responda** las siguientes preguntas, teniendo en cuenta la información del video.
  - ¿Qué es la autonomía?
  - ¿cuáles son las características de una persona autónoma?
  - mencione una situación en la que pudo tomar decisiones de manera autónoma.
  - ¿que lo motivó a tomar estas decisiones?
  - ¿Cuáles son las fortalezas que le permiten ser una persona autónoma?
  - ¿En qué situaciones considera que no puede ser autónomo?
  - ¿por qué considera que la autonomía es una habilidad importante en el desarrollo del ser humano?
- **Socialice** teniendo en cuenta las indicaciones del instructor.
- **Realice** un video animado referente a la temática de autonomía, usando la herramienta powtoon.

> Para utilizar la herramienta Powtoon tenga en cuenta el siguiente tutorial: https://www.youtube.com/watch?v=G_02pj2q0D8

- **Realice** un listado de 10 situaciones en las que usted considera que fue autónomo.

Actividad: Comunicación

- **Escuche** el podcast "¿Cómo lograr una comunicación asertiva?" https://es-es.facebook.com/TopicFlower/videos/podcast-n%C2%BA-7-c%C3%B3mo-lograr-una-comunicaci%C3%B3n-asertiva/237086424063005/
- **Realice** un mapa mental teniendo en cuenta la información de la lectura.

> *Recuerda que los mapas mentales son representaciones gráficas de temas o conceptos que ayudan a las personas a organizar la información en un espacio definido. Ayudan a establecer conexiones entre ideas y tópicos de diversas índoles. Son una herramienta visual concreta que puede contener información sintetizada de manera eficiente.*
>
> *https://www.canva.com/es_mx/aprende/que-son-los-mapas-mentales/*

- **Socialice** teniendo en cuenta las instrucciones de su instructor
- **Observe** los videos:
  - "Cómo comunicarnos con asertividad. Estrella Montolío, lingüista y profesora." https://www.youtube.com/watch?v=jvxuQEe_0-w
  - " Victor Küppers: Por qué es tan importante aprender a escuchar" https://www.youtube.com/watch?v=LtMQDPAnauE
- **Participe** en el debate guiado por el instructor dando respuesta a las siguientes preguntas, teniendo en cuenta los videos:

  - ¿Qué entiende como comunicación asertiva?
  - ¿Cómo podemos expresarnos de manera asertiva?
  - ¿Qué acciones puedo realizar para que mi comunicación sea asertiva?
  - ¿Qué debo tener en cuenta para que mis procesos comunicativos sean más eficaces?
  - ¿cuáles habilidades aportan de manera asertiva en mis procesos de comunicación?

- **Realice** una secuencia de los elementos y el orden que debe tener un proceso de comunicación asertiva.
- **Observe** las imágenes en el documento adjunto e identifique los errores de comunicación que se presentan.
- **Participe** en el juego "Malentendido" siguiendo las instrucciones del instructor.

Actividad: Respeto

- **Lea** el documento "Respeto" adjunto en la presente guía.
- **Realice** un collage a partir de la información de la lectura y tenga en cuenta los diferentes contextos.
- **Socialice** según indicaciones del instructor.

- **Observe** el video "experimento social antibullying con testimonio real" https://www.youtube.com/watch?v=Xd2j3XJp9QI
- **Redacte** 5 preguntas acerca del respeto y como afecta los diferentes contextos teniendo en cuenta la información del video.
- **Realice** un video donde usted haga estas preguntas a tres personas y teniendo en cuenta las respuestas realice una realimentación a sus entrevistados.
- **Comparta** los videos con su instructor para ser evaluados
- **Busque** tres noticias donde se mantenga o se vea vulnerado el respeto, compártala con sus compañeros y explique como logro identificar el respeto.

Actividad: Diversidad

- **Escriba** los significados de las siguientes palabras de acuerdo con sus conocimientos:
    - Diversidad Sexualidad
    - Identidad de genero
    - Orientación sexual
    - Inclusión
- **Socialice** en el espacio de formación.
- **Observe** los siguientes videos:
    - https://www.youtube.com/watch?v=gkvZagiYQRk "Qué es la diversidad"
    - https://www.youtube.com/watch?v=gaSr2jUOFKc "Qué es la diversidad sexual"
- **Realice** un mapa mental teniendo en cuenta la información de los videos
- **Consulte** cuales han sido los avances para proteger la diversidad en Colombia.
- **Diseñe** una cartelera para presentar los avances encontrados teniendo en cuenta las indicaciones del instructor.

Actividad: Liderazgo

- **Observe** el video "Los 6 estilos de liderazgo de Daniel Goleman en Game of Thrones" https://www.youtube.com/watch?v=mczlArn03ks
- **Diligencie** el cuadro (Tabla No. 15) teniendo en cuenta la información del video.

Tabla No. 15 Liderazgo

	Características Positivas	**Características Negativas**
Liderazgo autoritario		

Liderazgo Afiliativo		
Liderazgo visionario		
Liderazgo Coach		
Liderazgo Demócrata		
Liderazgo Moldeador		

Fuente: Elaboración propia, Equipo de Desarrollo Curricular.

- **Socialice** teniendo en cuenta las indicaciones del instructor.
- **Vea** la película “La estrategia del caracol” https://www.youtube.com/watch?v=iCOOHpXp_js
- **Elabore** una reflexión escrita donde identifique:
  - Los personajes que tienen papel de líder.
  - Qué tipo de liderazgo ejercen
  - Las situaciones en las que logró identificar el tipo de liderazgo.
- **Socialice** mediante un debate siguiendo las indicaciones de su instructor.
- **Realice** una historieta a partir de uno de los tipos de liderazgo trabajados anteriormente.

En el siguiente link puede crear una historieta https://www.canva.com/es_co/crear/comics/

- **Identifique** una problemática que se presenta en su localidad
- **Diligencie** la siguiente matriz (Tabla No. 16) a partir de la problemática social identificada:

Tabla No. 16 Problemática social

Problemática	Explicación de la problemática	Qué tipo de liderazgo se necesita	Cualidades del líder	Actividades

Fuente: Elaboración propia, Equipo de Desarrollo Curricular.

Actividad: Recursos Naturales

- **Observe** el video "¿Qué son los recursos naturales? con ejemplo y explicación" https://www.youtube.com/watch?v=8DrWh--N74Y
- **Realice** un mapa mental teniendo en cuenta la información del video.

Para realizar el mapa mental tenga en cuenta esta información:

https://www.lucidchart.com/pages/es/que-es-un-mapa-mental.

- **Presente** al instructor
- **Conforme** grupos de 3 o 4 personas.
- **Consulte** sobre la afectación de los recursos naturales en el sector cafetero.
- **Proponga** algunas posibles soluciones que pueden ayudar a preservar los recursos naturales.
- **Elabore** una presentación en prezi con el fin de socializar la consulta y las posibles soluciones

En este link puede realizar la presentación:
https://prezi.com/product/?click_source=logged_element&page_location=header_product_dropdown&element_text=prezi_present

- **Sustente** de acuerdo con la solicitud del instructor.
- **Redacte** cuatro preguntas acerca de las practicas que tienen las personas para preservar los recursos naturales.
- **Realice** las preguntas a tres personas y socialice las respuestas teniendo en cuenta las indicaciones del instructor.
- **Diseñe** un juego que permita concientizar el cuidado de los recursos naturales y preséntelo en formación.

Actividad: Conflicto

- **Lea** el documento "Conflicto en Colombia" adjunto en la presente guía.
- **Realice** una línea de tiempo con los hechos más importantes que evidencio en la lectura.
- presente a su instructor.
- **Organice** 5 grupos teniendo en cuenta la cantidad de aprendices presentes
- **Elija** uno de los siguientes videos para trabajar con su grupo:
  - "No hubo tiempo para la tristeza" https://www.youtube.com/watch?v=das2Pipwp2w&t=31s
  - "El salado: rostro de una masacre" https://www.youtube.com/watch?v=OrSbzIt0-Us
  - "Que los perdone Dios: Memorias del paramilitarismo en norte de santander" https://www.youtube.com/watch?v=G0FRMIy0Z2g
  - "Bojayá: la guerra sin límites" https://www.youtube.com/watch?v=ZRsV8mwWA_w
  - "El rastro del horror de los falsos positivos" https://www.youtube.com/watch?v=BMGuruvY1tw

- **Realice** una presentación que contenga la siguiente información:
  - Historia de los hechos.
  - ¿Cuál fue el grupo subversivo responsable?
  - ¿Cual se supone que es la razón por la que se dieron los hechos?
  - ¿Se logró la construcción de paz en este territorio?
  - ¿Se realizó reparación de víctimas?
  - ¿Cuál es el aporte que podemos hacer para la construcción de paz?
- **Sustente** su presentación teniendo en cuenta las indicaciones del instructor.

- **Busque** 3 noticias que estén relacionadas con los tipos de violencia existentes, tenga en cuenta que sean desde el 2013 al día de hoy.
- **Socialice** las noticias teniendo en cuenta las indicaciones del instructor.

Actividad: Relaciones Interpersonales

- **Observe** el video "El valor de las relaciones humanas. Keith Ferrazzi, escritor y coach" https://www.youtube.com/watch?v=3WFQMj_TAWc
- **Responda** las siguientes preguntas a partir del video:
  - ¿Como la actitud aporta en la construcción de relaciones interpersonales?
  - ¿Las relaciones interpersonales que establezco pueden influir en el éxito de mis proyectos?
- **Elabore** una historieta acerca donde se evidencie el impacto de las relaciones humanas

> Encuentra información para realizar la historieta en el siguiente link:
> https://www.crehana.com/blog/dibujo-pintura/como-hacer-una-historieta/

- **Redacte** 10 preguntas para una entrevista acerca del manejo de las relaciones interpersonales y los cambios que se han presentado con la aparición de las redes sociales.
- **Realice** la entrevista a una persona y grábela.
- **Participe** en el juego "El papel arrugado" dirigido por el instructor.

Actividad: Contextualización en medio ambiente

- **Observe** el video denominado "Lil Dicky – Earth", que se encuentra disponible en el siguiente enlace: https://youtu.be/pvuN_WvF1to
- **Complete** el cuadro (Tabla No. 17) componentes medio ambiente, a partir del video:

Tabla No. 17 componentes medio ambiente.

	Se observo:
Seres vivos	
Seres sin vida	
Recursos naturales	
Elementos artificiales (creados por el hombre)	

Fuente: Elaboración propia, Equipo de Desarrollo Curricular.

- **Diligencie** la siguiente matriz (Tabla No. 18) teniendo en cuenta dos lugares que haya visitado (ejemplo: El campo y la ciudad)

Tabla No. 18 Compenentes del medio ambiente.

Componentes del medio ambiente	Lugar 1	Lugar 2
Características del suelo		
Calidad del viento		
Elementos artificiales que se encuentran		
¿Qué animales se encuentran?		

Fuente: Elaboración propia, Equipo de Desarrollo Curricular.

- **Visite** un humedal que se encuentre cerca de su hogar, mediante fotos identifique los componentes del medio ambiente.
- **Elabore** una presentación de la actividad realizada en el humedal.
- **Diseñe** un pitch donde resalte los aspectos importantes que el café genera en un medio ambiente sostenible, utilicen el documento denominado "Capitulo 6 café y medio ambiente" que se puede encontrar en el siguiente enlace https://n9.cl/s8d9o o en el material complementario.

  Para saber ¿Qué es? y ¿Cómo se hace? un **pitch** visite el siguiente enlace: ¿Cómo elaborar mi pitch? – Simón de Cirene (simondecirene.cl)

- **Socialice** en el ambiente de formación la actividad realizada.

Actividad: Contextualización en medio ambiente

- **Consulte** en grupos de trabajo uno de los siguientes ítems asignado por el instructor.
  - Contaminación del aire https://www.ejemplos.co/contaminantes-del-aire/
  - Contaminación del suelo https://www.ejemplos.co/ejemplos-de-contaminacion-del-suelo/
  - Contaminación en la ciudad https://www.ejemplos.co/12-ejemplos-de-contaminacion-en-la-ciudad/
  - Residuos peligrosos https://www.ejemplos.co/15-ejemplos-de-residuos-peligrosos/
- **Elabore** cuadro sinóptico con base en la información consultada.

  Para saber ¿Qué es? y ¿Cómo se hace? un **cuadro sinóptico** visite el siguiente enlace: https://www.youtube.com/watch?v=rweCqiCfch8

- **Socialice** y comparte la actividad realizada con otros grupos.
- **Clasifique** los contaminantes que genera en su hogar de acuerdo con la tipología establecida.
- **Diseñe** un podcast en donde exponga los elementos encontrados y ¿cuál es la contaminación que genera?

  Para saber ¿Qué es? y ¿Cómo se hace? un **podcast** visite el siguiente enlace: https://www.youtube.com/watch?v=iwtdyuzaqTY&t=16s

- **Elabore** una cartilla donde represente los agentes contaminantes que se presenta en el medio ambiente de los ciclos en la cadena de producción del café.

  Para saber ¿Qué es? y ¿Cómo se hace? una **Cartilla** visite el siguiente enlace: https://www.youtube.com/watch?v=ug9ynGiW2G8&t=4s



Fuente: (AICASA, 2019)

Actividad: Contextualización SST

- **Observe** el video denominado "Sistemas de gestión de la seguridad y salud en el trabajo" que se encuentra en el siguiente enlace: https://www.youtube.com/watch?v=5CF3HZdu6Bc
- **Elabore** una Bitácora con la información observada en el video.

  Para saber ¿Qué es? y ¿Cómo se hace? una **Bitácora** visite el siguiente enlace: https://acortar.link/PjrcPA
- **Participe** en el foro virtual denominado "La importancia de la Seguridad y Salud en el trabajo" que se encuentra en la plataforma LMS, respondiendo las siguientes preguntas:

  Seguridad y salud en el trabajo: es hora de actuar juntos

  "…

  Roberto Ambrad Ghisays, médico especialista en medicina laboral, resalta la importancia y la obligación que tienen las empresas de implementar un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, de manera que dignifique la labor de cada uno de los trabajadores. "Brindarle un ambiente de trabajo seguro y saludable como también, preservar, mantener y mejorar el medio ambiente es responsabilidad de todos. Es un día de gran relevancia para las empresas y sus trabajadores, al exaltar el respeto por el trabajo y la vida, llegando a minimizar los índices de accidentes y de enfermedades laborales.

  …"

  (BARRIOS, 2022)

  - ¿En qué aspectos se ve afectada una empresa y su personal vinculado, ante el desconocimiento del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo?
  - ¿Qué busca garantizar el programa SST en las empresas?

- **Realice** un reportaje en video de las respuestas del foro que más le llamo la atención.

  Para saber ¿Qué es? y ¿Cómo se hace? Un **Reportaje** visite el siguiente enlace: https://www.youtube.com/watch?v=fRjk-yFYqGE
- **Diseñe** una actividad de reflexión que permita resaltar la importancia de la SST enfocado a los baristas.

Actividad: Riesgos de seguridad y salud en el trabajo: concepto, características, clases y efectos.

- **Observe** el video denominado ¿Qué es un Riesgo? que se encuentre en el siguiente enlace: https://www.youtube.com/watch?v=w3jhvKfRcLA.
- **Elabore** una infografía dando respuesta ¿Qué es un Riesgo? acorde con lo visto en el video.

  Para saber ¿Qué es? y ¿Cómo se hace? una **infografía** visite el siguiente enlace: LA INFOGRAFÍA - Concepto, Partes, Características, Tipos y ¿CÓMO HACER UNA INFOGRAFÍA? - YouTube
- **Describe** mediante situación de su diario vivir, los puntos vistos en el video que definieron el concepto de Riesgo.
- **Realice** un árbol de decisiones donde identifique los posibles resultados de unos de los riegos identificados.

  Para saber ¿Qué es? y ¿Cómo se hace? Un **árbol de decisiones** visite el siguiente enlace: Árboles de decisión - YouTube
- **Elabore** un afiche donde enumere al menos diez (10) posibles riesgos que se pueden presentar en las actividades de un barista.

Actividad: Riesgos de la seguridad y salud en el trabajo: clases y efectos.

- **Consulte** el documento denominado "Factores de riesgo derivados de las condiciones de trabajo" que se encuentra en el material complementario; uno de los siguientes temas asignado por el instructor.
  - Factores derivados de las condiciones del lugar del de trabajo.
  - Factores derivados de las condiciones de la carga de trabajo.
  - Factores derivados de las condiciones del ambiente de trabajo.
  - Factores de riesgos provocados por agentes químicos.
  - Factores de riesgo provocados por agentes biológicos.
  - Factores de riesgo derivado de la organización del trabajo.
- **Elabore** en grupos de trabajo mapa conceptual de los factores de riesgo asignado por el instructor.

  Para saber ¿Qué es? y ¿Cómo se hace? un **mapa conceptual** visite el siguiente enlace: https://www.youtube.com/watch?v=q8fvXaUX5f4
- **Socialice** en el ambiente de formación el mapa conceptual realizado y reciba realimentación del instructor.
- **Complete** la siguiente Matriz (Tabla No. 19) con ejemplos donde identifique cada uno factores de riesgos en las actividades de un barista y respalde las posibles consecuencias las estar expuesto a ellas.

Tabla No. 19 Consecuencia de los factores de riesgo según su tipo de exposición.

Riesgo	Tipo de exposición	Consecuencia
Condiciones del lugar del de trabajo.		
Condiciones de la carga de trabajo.		
Condiciones del ambiente de trabajo.		

Agentes químicos		
Agentes biológicos		
Organización del trabajo		

Fuente: Elaboración propia, Equipo de Desarrollo Curricular.

- **Elabore** memo fichas de prevenciones de los Factores de Riesgos y las consecuencias al no tener en cuenta estas recomendaciones.

  Para saber ¿Qué es? y ¿Cómo se hace? un **memo fichas** visite el siguiente enlace: https://www.youtube.com/watch?v=mQQYIBfo_sI&t=76s

- **Desarrolle** el cuestionario de factores de riesgos que se encuentra en la plataforma LMS.

Actividad: Procedimientos de trabajo seguro

- **Observe** el video denominado "Fomento y difusión de la seguridad y salud en cocinas, bares y restaurantes" que se encuentra en el siguiente enlace: https://www.youtube.com/watch?v=gwkpvLaravE
- **Realice** cuadro sinóptico con la información suministrada en el video.
- **Complete** la siguiente matriz (Tabla No. 20) de conciencia de medidas preventivas SST

Tabla No. 20 Rutinas de pensamiento medidas preventivas SST.

	Antes pensaba que	**Ahora pienso que**
Bienestar en el trabajo		
Las medidas preventivas		
Higiene en el trabajo		
Higiene Personal		
Equipos de Protección Personal		
La forma de utilizar los productos de limpieza		
Manejo de residuos		
Instrucciones de las maquinas		

Fuente: Elaboración propia, Equipo de Desarrollo Curricular.

- **Compare** las respuestas obtenidas con otro compañero.
- **Construye** mensajes reflexivos que genere cultura de prevención.
- **Socialice** mediante audio pregrabados los mensajes diseñados.

- **Elabore** en grupos de trabajo un video donde se resalte las medidas preventivas que deben tener en cuenta en alguna de las siguientes actividades.
    - Preparación bebidas calientes.
    - Preparación de bebidas frías.
    - Instalación de equipos.
    - Actividades previas antes de empezar labores.
    - Manejo de residuos.

Actividad: Manejo ambiental: prevención, control y mitigación.

- **Responde** las siguientes preguntas de acuerdo con las cifras que muestra la imagen de desperdicio y pérdidas de productos alimenticios en Colombia:

    - ¿Cómo cree que se ve afectado el entorno en donde usted vive (suelo, fauna, flora, agua) con los desperdicios generados por la sociedad?
    - ¿Cómo usted podría contribuir a minimizar este problema?



- **Realice** un mapa mental sobre mecanismos de control en la mitigación de impactos ambientales de acuerdo con las respuestas dadas a las preguntas anteriores.

  Para saber ¿Qué es? y ¿Cómo se hace? un **mapa mental** visite el siguiente enlace: https://www.youtube.com/watch?v=L5LLjFnjXco

- **Participa** en la mesa redonda mediado por el instructor, respondiendo las siguientes preguntas:
    - El mal uso de los recursos naturales a influenciado en el calentamiento Global ¿Por qué?
    - ¿Qué pasaría si se acabara el agua?
    - ¿Qué aporta en su diario vivir para la conservación el medio ambiente?
- **Observe** en el video denominado “10 Acciones para cuidar el medio ambiente” que se encuentra en el siguiente enlace: https://www.youtube.com/watch?v=GgnSeqIdKx4
- **Elabore** un folleto donde genere acciones de prevención para el cuidado del medio ambiente.

  Para saber ¿Qué es? y ¿Cómo se hace? un **folleto** visite el siguiente enlace: https://www.youtube.com/watch?v=506iGJh2aJg

- **Elabore** un decálogo con las principales reglas que debe seguir una persona para la prevención, control y mitigación del medio ambiente.

  Para saber ¿Qué es? y ¿Cómo se hace? un decáologo visite el siguiente enlace: **https://acortar.link/8Wk5tA**

Actividad: Interpreta los planes y programas de gestión ambiental según las condiciones del ambiente laboral.

- **Observe** el video denominado “Desempeño ambiental: introducción”, que se encuentra en los siguientes enlaces: https://www.youtube.com/watch?v=A8nvqT7jY5w
- **Elabore** lista de aspectos importantes que se deben tener en cuenta para realizar un programa estratégico ambiental.
- **Visite** la página web de *Juan Valdez* la sección “Mitigación del cambio climático y economía circular” que se encuentra en el siguiente enlace https://www.juanvaldezcafe.com/sostenibilidad/economia-circular-y-mitigacion-del-cambio-climatico.

- **Diseñe** una historieta donde represente lo observado en la página web.
- **Determine** en grupos de trabajo programas ambientales que impulsen al uso adecuado de los recursos naturales para un establecimiento de preparación de bebidas a base de café.
- **Crea** un anuncio para una red social impulsando uno de los programas creado.

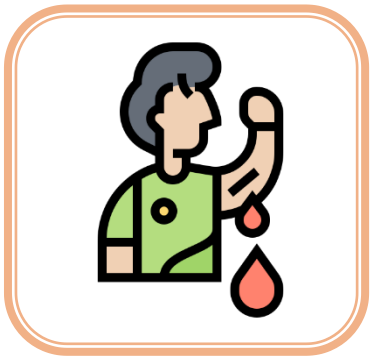
> Un **anuncio** publicitario es un tipo de comunicación que busca promover un producto, una marca o un servicio. Se trata de un mensaje breve que se apoya en instrumentos gráficos y/o audiovisuales para crear impacto en el receptor.

Actividad: Interpreta los planes y programas de STT según las condiciones de su ambiente laboral.

- **Consulte** en el material complementario, uno de los temas asignado por el instructor.
  - Comité de convivencia
  - COPASST o Vigía
  - Plan de Emergencia
  - Brigadas (incendios, primeros auxilios y evacuación)
- **Elabore** un video en grupos de trabajo donde responda las siguientes preguntas del tema consultado.
  - ¿Para qué sirve?
  - ¿Cómo se conforman?
  - Actividades que realizan
  - ¿Por qué es importante?
- **Socialice** en el ambiente de formación y reciba realimentación del instructor.
- **Participa** en la capacitación de la ARL Sura “Manejo de emergencias” que se encuentra en el siguiente enlace: https://www.arlsura.com/salvesequiensepa/.
- **Responde** las siguientes preguntas acorde al evento asignada por el instructor.
  - Considera este evento es una emergencia si/no ¿Por qué?
  - ¿Cómo actuaria ante este evento?
  - Cree que es importante tener el conocimiento adecuado para el manejo de este evento ¿Por qué?

Situaciones:









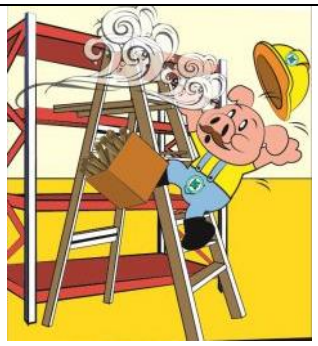
- **Organice** y compare las respuestas con los compañeros que tengan el mismo evento.
- **Complete** matriz de requisitos de los planes y comités de Seguridad y Salud en el trabajo que se encuentra en el material complementario.

Actividad: Confirmar las condiciones y actos seguros en su entorno laboral.

- **Observe** el video denominado *"12 Reglas Básicas de Seguridad"* que se encuentra en el siguiente enlace: https://www.youtube.com/watch?v=3Sk6PqEa0ZA
- **Lea** el documento denominado "Factores causales que general los accidentes laborales" que se encuentra en el siguiente enlace: https://www.nueva-iso-45001.com/2020/06/factores-causales-que-general-los-accidentes-laborales/
- **Elabore** en grupos de trabajo bitácora donde indique las recomendaciones para identificar condiciones y actos inseguros en el ambiente laboral.
- **Lea** la historieta denominada "Los 3 cerditos y el accidente feroz", que se encuentra en el material complementario.
- **Complete** la siguiente matriz (Tabla No. 21) donde demuestre condiciones que genera o no un accidente que se presenta en las siguientes viñetas.

Tabla No. 21 Condiciones y actos inseguros en el entorno laboral.

Viñeta	**Genera accidente**		**Condición**
	Si	**No**	

Fuente: Elaboración propia, Equipo de Desarrollo Curricular.

- **Participe** en el juego "Cazador de Riesgos, Cazador - Hotelero" que se encuentra en el siguiente enlace: https://www.arlsura.com/index.php/cazadores-de-riesgo-virtuales-3, acate las indicaciones suministradas en la dinámica.

Actividad: Control de riesgos de SST: Fuente, medio e individuo.

- **Observe** el video denominado "Concepto de seguridad y salud en el trabajo" que se encuentra en el siguiente enlace: https://www.youtube.com/watch?v=y6jhr7QLNug
- **Participe** en la presentación dirigida por el instructor del tema denominado "control en el medio ambiente y en SST".
- **Elabore** un cuadro sinóptico donde represente los medios de control en el medio ambiente y en SST.
- **Realice** entrevista en grupos de trabajo, a una persona experta en barismo.

  Muy buenos días/as tardes/as noches, somos aprendices del Técnico en Barismo, queremos pedirle su colaboración respondiendo las siguientes preguntas:

- ¿Qué elementos utiliza para realizar la actividad?
- ¿Qué actividades realiza antes de empezar la actividad?
- ¿Qué precauciones tiene en el desarrollo de las preparaciones de bebidas a base de café?
- ¿Cómo dispone los residuos (empaques, borra/cascarilla/cuncho/poso o ripio u otro elemento que considere residuo) que genera la actividad?
- ¿Qué actividades realiza después de terminar su jornada laboral?

- **Diseñe** un collage donde reúna los elementos recolectados una vez terminada la entrevista.
- **Realice** cuadro comparativo con las respuestas de las entrevistas realizadas con dos de sus compañeros.
- **Complete** la matriz denominada "Identifique el Riesgo" que se encuentra en el material complementario, siga las instrucciones del instructor.
- **Construya** en el ambiente de formación juego de relacionar en cartas donde se identifique las actividades/elementos/ambiente laboral de un Barista y cual es medio de control de riesgo que se le puede implementar, con el apoyo del instructor.



- **Participe** con las fichas diseñadas anteriormente el juego denominado "yo tengo el control del riesgo"

Reglas del juego

- Dividir la ficha en grupos preferiblemente iguales.
- Se revuelven las fichas diseñadas con relaciona los controles de medio ambiente y SST; se reparte en cantidades iguales.
- El instructor va mostrando ficha de algún(a) actividades/elementos/ambiente y los grupos van asociando cual control pueden implementar.
- El primer grupo que dé respuesta obtiene punto.

Actividad: Identificar las formas de reporte de actos y condiciones que afectan la SST.

- **Observe** el video denominado "¿Cómo Reportar el Accidente Laboral?" que se encuentra en el siguiente enlace https://www.youtube.com/watch?v=w6wx0tUTO4U
- **Elabore** un diagrama de flujo con las actividades que se deben realiza para reportar un accidente laboral.

Un **diagrama de flujo** es un diagrama que describe un proceso, sistema o algoritmo informático. Se usan ampliamente en numerosos campos para documentar, estudiar, planificar, mejorar y comunicar procesos que suelen ser complejos en diagramas claros y fáciles de comprender. Los diagramas de flujo emplean rectángulos, óvalos, diamantes y otras numerosas figuras para definir el tipo de paso, junto con flechas conectoras que establecen el flujo y la secuencia.

- **Realice** en grupo de trabajo un simulacro de una situación de accidente laboral y las actuaciones que se deben realizar.
- **Complete** la siguiente matriz (Tabla No. 22) con cada una de las represenciones realizadas en los grupos.

Tabla No. 22 Rutina de pensamientos actuaciones en actos y condiciones inseguras.

Simulacro	¿Qué debo hacer?	¿Qué NO debo hacer?
Grupo 1		
Grupo 2		
…		

Fuente: Elaboración propia, Equipo de Desarrollo Curricular.

- **Compare** las respuestas obtenidas con otro grupos y reciba realimentación del instructor.
- **Diseñe** protocolo de reporte de un accidente laboral.

Para saber ¿Qué es? un Protocolo visite el siguiente enlace:
https://economipedia.com/definiciones/protocolo.html

Actividad: Identificar las formas de reporte de actos y condiciones que afectan la SST.

- **Observe** el video denominado REPORTE DE ACTOS Y CONDICIONES INSEGURAS ¿Por qué - YouTube
- **Aliste** conceptos básicos con definiciones presentados en el video.
- **Visite** la página Prevencionar.com la sección "61 casos de investigación de accidentes laborales" que se encuentra en el siguiente enlace: https://prevencionar.com/2020/02/12/61-casos-de-investigacion-de-accidentes-laborales/ .
- **Realice** en grupo de trabajo una bitácora donde describa el accidente laboral de uno de los casos que se reporta en la página.
- **Diligencie** en grupos de trabajo, el formato denominado "Reporte de Actos y Condiciones Inseguras" que se encuentra en el material de apoyo, una situación: Condición Insegura, Acto Inseguro, Incidente y Accidente.

Actividad de aprendizaje 1: Remember the alphabet and the numbers in English from the phonemes that are characteristic of it / Recordar el alfabeto y los números en ingles a partir de los fonemas propios del idioma. (Resultado de Aprendizaje: Comprender información básica oral y escrita en inglés acerca de sí mismo, de las personas y de su contexto inmediato en realidades presentes e historias de vida)

Watch the video "ESL, introducing **someone** "available on https://www.youtube.com/watch?v=58s7yEkvrzo&t=102s. It will show you ways to greet people and basic ways to introduce people.

1. **Draw** on the following square one of the characters from the video and write down their information:

Tabla No. 23 Greetings and introducing someone in English/ Saludos y presentar a alguien en inglés

	Name: Occupation: Expression that the character used to introduced him or herself:

Fuente: Elaboración propia, Equipo de Desarrollo Curricular.

Visit the following website about the ways of greeting and introducing people, available on https://www.easypacelearning.com/all-lessons/learning-english-level-1/98-greetings-and-introductions-basic-english-lesson and watch the video called *Greetings 1 Vocab & Phrases - English Meeting ESL Lesson* available on https://www.youtube.com/watch?v=cQnD3qJiJPo

Participate in the lecture from your instructor about the ways of introducing people (formal and informal way)

Take part in the games directed by the instructor available on the web page called world wall, **https://wordwall.net/es/resource/3549006/english/meet-and-introduce-people**

4 Participate in the role play guided by the instructor, about the greetings and the ways of introducing people using what you watched on the video and read on the website

Pay attention to the video titled Adult Phonics: English Alphabet Sounds (ABC Pronunciation) available on https://www.youtube.com/watch?v=Mpa9TYUpxgs&t=303s

Listen to the following audio about the alphabet available on annex 1 guide 1

Complete the following chart with the audio that you have listened to before (repeat it the times that you need it)

Tabla No. 24 Clasify the letters of the alphabeth by their sound / Clasificar las letras del alfabeto según su sonido

						
train	tree	egg	bike	phone	boot	car
A H J __	B __ __ E G P T __	F L M __ __ X Z	I Y	__	Q __ W	R

Fuente: New English File Student's Book page 10 exercise 2c

Complete the following chart taking into consideration the following instructions:

- A word that starts with the letter
  Example: **A- A**pple

- Have the sound of the letters of the alphabet or are pronounced like the letters of the alphabet

  Example sounds like bi - **BEE**

Tabla No. 25 Alpabeth according to the sound and words of each letter / Alfabeto según el sonido y palabras que tienen la letra determinada

A **A**pple	**B** **B**EE	**C**	**D**	**E**
F	**G**	**H**	**I**	**J**

	K	**L**	**M**	**N**	**O**
	P	**Q**	**R**	**S**	**T**
	U	**V**	**W**	**X** -	**Y**
	Z				

Fuente: Universidad Sergio Arboleda(2021)

Pay attention to your instructor in the lecture about the letters of the sounds of the alphabet and the alphabet itself.

Be a participant in the spelling bee guided by your instructor, in which topics such as nationalities, countries, types of utensils and instruments that you use will be included.

Listen to the following song called "*The Big Numbers Song"* available on https://www.youtube.com/watch?v=e0dJWfQHF8Y

Watch the video called "*ordinal numbers*" available on https://www.youtube.com/watch?v=rBycKGkHVpY

Participate in the lecture about the cardinal and ordinal numbers directed by your instructor in which he or she will explain the difference between them; As well as the uses for each one such as telling the date, the hour, and being able to count things.

Be a participant on the game about the numbers available on the British´s council web page https://learnenglishkids.britishcouncil.org/es/node/17882

Complete the following reading called "*The history of coffee"* with the number or the name of it according to the information on the brackets.

The history of coffee

The origin of **coffee** as a drink or a plant date back to the middle the of the **(fifteenth)_15** th century in the Sufi Muslim monasteries around *Mocha* in Yemen. It was in Arabia that coffee seeds were (1st)_____ roasted and brewed, in a similar way to how it is now prepared. By the (sixteenth)_____th century, it had reached the rest of the Middle East, Persia, Turkey, and northern Africa.

The first coffee smuggled out of the Middle East was by Sufi **Baba Budan** from Yemen to India in(sixteen- seventy)_____. Before then, all exported coffee was boiled or otherwise sterilized. Portraits of Baba Budan depict him as having smuggled (7) _____ coffee seeds by strapping them to his chest. The (first) _____ plants grown from these smuggled seeds were planted in Mysore, in the state of Karnataka, India. Then Coffee spread to Italy, and to the rest of Europe, to Indonesia, and to the Americas.

When coffee reached North America during the Colonial period, it was initially not as successful as it had been in Europe as alcoholic beverages remained more popular. During the Revolutionary War, the demand for coffee increased so much that dealers had to hoard their scarce supplies and raise prices dramatically.

Coffee was introduced to Brazil in (1727) _____, although its cultivation did not gather momentum until independence in (1822) _____. After this time massive tracts of rainforest were cleared for coffee plantations, first in the vicinity of Rio de Janeiro and later São Paulo.

Fuente :My English page (2021)

Participate in the activity denominated "*what time is it? - audio"* available on https://agendaweb.org/exercises/vocabulary/audio/time/time-1

Make part of the contest about the numbers instructed by your teacher in which the instructor is going to divide the group into 2 groups, then the instructor will say a number out loud and the group will need to write it down as fast as they can. The first group to finish must say the name of the group out loud and the instructor will need to check if the spelling is correct. In case it is correct the group will win a point, but in case the spelling is wrong the instructor will give the chance to another group.

Solve annex 1 *Greetings and farewells*

Actividad de aprendizaje 2: Identify the syntactic structure of an English sentence taking into account the speaking and writing needs of communication Identificar la estructuración sintáctica de una oración del idioma inglés en relación con las necesidades de comunicación orales y escritas (Resultado de Aprendizaje: Comprender información básica oral y escrita en inglés acerca de sí mismo, de las personas y de su contexto inmediato en realidades presentes e historias de vida)

Watch the following video named **"**8 Parts of Speech in English | Parts of Speech, Definitions and Examples" **https://www.youtube.com/watch?v=ZUWvNcO2ups**

Write down 5 examples of each part of speech on the following table

Tabla No. 26 Sentences structure / Estructura de una frase

Noun	Adverb	Verb	Adjective	Preposition	Conjunction	Pronoun	Interjection

Fuente: Elaboración propia. Equipo de Desarrollo Curricular

Watch the following video named "*Cómo hacer oraciones en inglés, Sujeto, Verbo y Complemento. Lección 2 – Nivel Principiante*" available on **https://www.youtube.com/watch?v=tZCSPpjAS1E**

Participate in the lecture about the parts of speech guided by your instructor in which he or she is going to explain the use of each one and explain how to create sentences and provide more examples of it.

Match the Colum A with B according to each case

Tabla No. 27 Sentences order and structure / Orden de una frase y estructura

A	B
Part of speech	**a. They**
1 Noun _____	

2. Verb _____	**b. Difficult**
3. Adjective _____	**c. Multiply**
4. Pronoun _____	**d. Number**

A	**B**
Part of speech	**a. They**
1 Noun _____	
2. Verb _____	**b. Drink**
3. Adjective _____	**c. Coffee**
4. Adverb _____	**d. Everyday**

Fuente: Elaboración propia. Equipo de Desarrollo Curricular

Create 10 sentences following the rules given by the video and the explanation of your instructor.

Organize the following sentences on the charts

Write and draw your own sentences with the information given in the following charts.

E.g.:

Tabla No. 28 Creation of your own sentence according to the rules of the structure of them/ Creación de su propia frase de acuerdo con las reglas de estructura de las mismas

Sentence you create: Aaron plays soccer everyday			
SUBJECT	OBJECT	ADVERB	VERB
AARON	SOCCER	EVERYDAY	PLAYS
			

Fuente: Elaboración propia. Equipo de Desarrollo Curricular

Sentence you create:			
NOUN	**OBJECT**	**VERB**	**ADJECTIVE**
I	COOKIES	LIKE	CHOCOLATE

Sentence you create:			
VERB	**SUBJECT**	**ADJECTIVE**	**ADVERB**
IS	MARY	HAPPY	ALWAYS

Sentence you create:			
NOUN	**INTERJECTION**	**OBJECT**	**VERB**
WE	BRAVO!	THE COMPETITION	WON

Read the following curriculum vitae called "*Barista resume examples available"* available on **https://www.qwikresume.com/resume-samples/barista/**

Answer the following questions about it

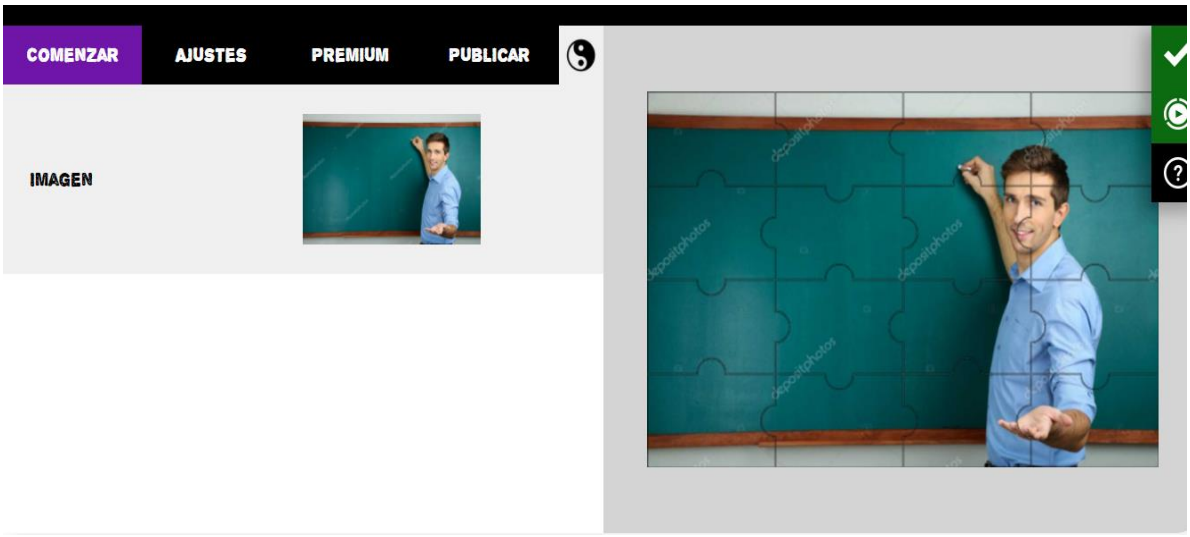
- What is the name of the person?
- What is the occupation of the person?
- What is the address of the person?
- Where is the person from?
- Which are the abilities of this the person?
- What is the work experience of this person?

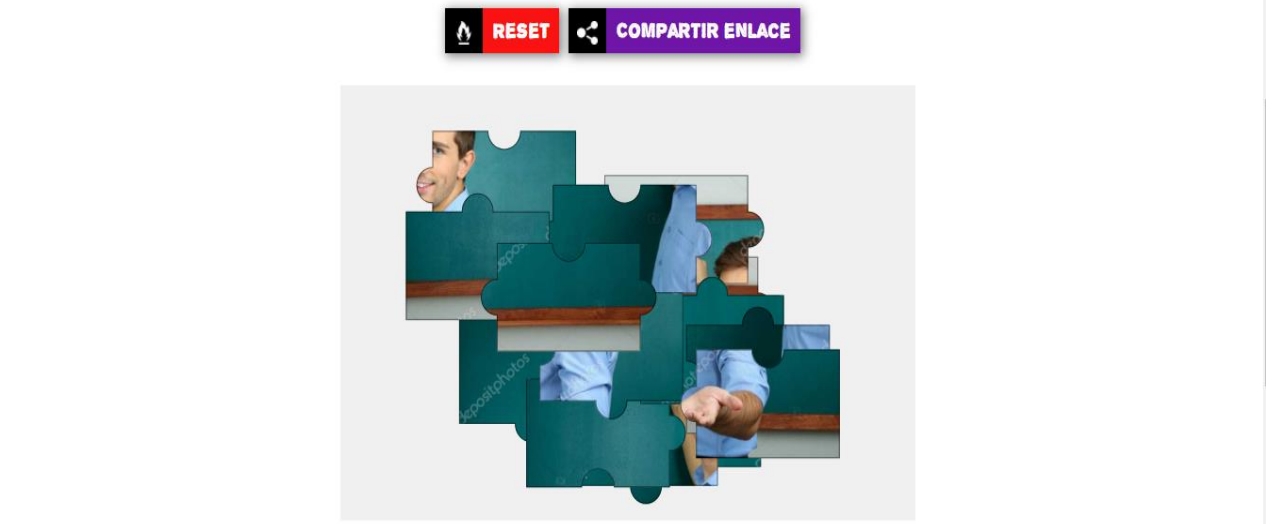
Watch the following video called "Occupation *Names | Learning Job and Profession List for Kids in English"* available on **https://www.youtube.com/watch?v=mTrVih6zIHaA**

Create a group of 5 students and create a representation of an occupation or profession and then perform it to the rest of the group, the idea is that the other students and your instructor should guess which profession or occupation you've chose

Make a puzzle with the 2 occupations watched on the video, you will need to write down the name of those occupations on the puzzle. If you have access to a computer, you can do it using this online tool https://puzzel.org/es/features and share the link with your partners to solve the puzzle.

To remember what a puzzle is and how to make it please visit:
https://www.wikihow.com/Make-a-Puzzle





Fuente: Wikihow(2022)

Watch the following video called "*TO BE + Profession in English*" available https://www.youtube.com/watch?v=2lKlpIQunGo

Be part of the lecture about the verb to be from your instructor, the uses, the structure to create a sentence and the rules that it has.

Participate on the game directed by your instructor called "*The verb "to be*" available on the web page called worldwall https://wordwall.net/es/resource/19236557/the-verb-to-be

Be a participant on the game about the verb to be created and guided by your instructor.

Design your own lottery in which you will need to use the occupations and the verb to be as in the example:

To remember what a lottery is and how to design please watch this video called "*LOTERIA DE VOCALES para niños [DESCARGA e IMPRIME]"* available on https://www.youtube.com/watch?v=Kew5uPCtFLs

Tabla No. 29 Professions and occupations / profesiones y ocupaciones

I am a teacher 	**He is a doctor** 	**She is a housekeeper** 
I am a waiter 	**She is a nurse** 	**She is a cook** 
We are hairdressers 	**They are policeman** 	**You are a receptionist** 

Fuente: Elaboración propia. Equipo de Desarrollo Curricular

Show your lottery to your instructor and then swipe it with another partner to play with it

Write 10 sentences using the verb to be considering the structure explained by your instructor and the uses of it.

Solve annex 2 *Sentence´s structure*

Actividad de aprendizaje 3 Identify the question forms in English in relation with the communication needs and intentions of communication in occupations and professions. Identificar las formas de pregunta del idioma inglés en relación con las necesidades de comunicación en cargos y profesiones. (Resultado de Aprendizaje: Comprender información básica oral y escrita en inglés acerca de sí mismo, de las personas y de su contexto inmediato en realidades presentes e historias de vida)

Watch the following video named "*Mr. Bean´s daily routine*" available in https://www.youtube.com/watch?v=4gde1mhw-A0

Write down and draw 5 actions that you watched on the video.

E.g.:

Mr. Bean wakes up at 8 am



Fuente: Elaboración propia. Equipo de Desarrollo Curricular

Share your answers with your partners and instructor.

Watch the video about the simple present called "*Present Simple Verb Form in English - English Verb Tenses* "available in https://www.youtube.com/watch?v=uFpEp83Vh3k

Take part on the lecture lead by your instructor about the simple present, its rules, the structure of sentences and questions.

Be a member in the games managed by your instructor about the daily routines available on the web page mes games on the game´s section. available on the following link https://www.mes-games.com/dailyroutines.php and also available on this link https://en.islcollective.com/video-lessons/present-simple-pink-panther

Choose a character (it could be someone of your family or someone famous) and create a daily routine for them.

Make part of the activity lead by your instructor in which all the students are going to say actions that they perform in their daily work routine, then all the group is going to select 5 that they think are important on their daily work routine. After, each student is going to write their work routing considering the verbs that all the group selected.

Watch the following song called *[How Often Do You Do the Laundry?] Educational Song for Kids | BIG SHOW #4-12 ★BIGBOX* available on https://www.youtube.com/watch?v=WPTu1j6-B30

Complete the following chart according to the actions on the video as in the example

Tabla No. 30 Adverbs of time / adverbios de tiempo

Always	Sometimes	Rarely	Never
I always brush my teeth			

Fuente: Elaboración propia. Equipo de Desarrollo Curricular

Watch the following video named "*Adverbio De Frecuencia En Ingles – Adverbs Of Frequency*" https://www.youtube.com/watch?v=Esz0-OnPVrc

Be a participant on the presentation of adverbs of frequency by your instructor in which he or she is going to explain the use of adverbs, the rules, and the meaning of each one

Take participation on the games leaded by your instructor available on the following link https://agendaweb.org/exercises/grammar/adverbs/frequency-1 and also on this one https://en.islcollective.com/video-lessons/adverbs-of-frequency-and-daily-routine-with-shrek

Print out annex 3 *meet your partner with frequency adverbs*

Participate on the dynamic leaded by your instructor in which you are going to be reunited by pairs. The first that you are going to do circle the adverb of frequency in each sentence that you think that is true for your partner. Each student is going to have their turn to say the say the statement, e.g. I think he-she NEVER wake up early After that, your partner is going to tell you if that is correct or not and you will need to mark it down depending on the answer.

Watch the following video called *English Lesson – Daily Routine – Sometimes, Never, Always, often* available on https://www.youtube.com/watch?v=bOzc-vF3jOQ&t=63s

Write down 4 sentences about the video using the adverbs of frequency

e.g: I am always very busy

Create a dialogue in which you use the vocabulary of daily routine and adverbs of frequency

Participate in the lecture guided by your instructor about the wh questions, the structure of them, the uses of each one and some examples of them.

Complete the following questions with the appropriate wh question:

_____ is your name?

_____ are you from?

_____ old, are you?

_____ is in the pool?

_____ do you live?

_____ are you leaving

Watch the following video to review the topic called "*Uso De Wh Question – Oraciones Con Question Words: What, Which, Who, Whose, Where – Lección # 15"* available on https://www.youtube.com/watch?v=uzx-mIErpbE&t=514s

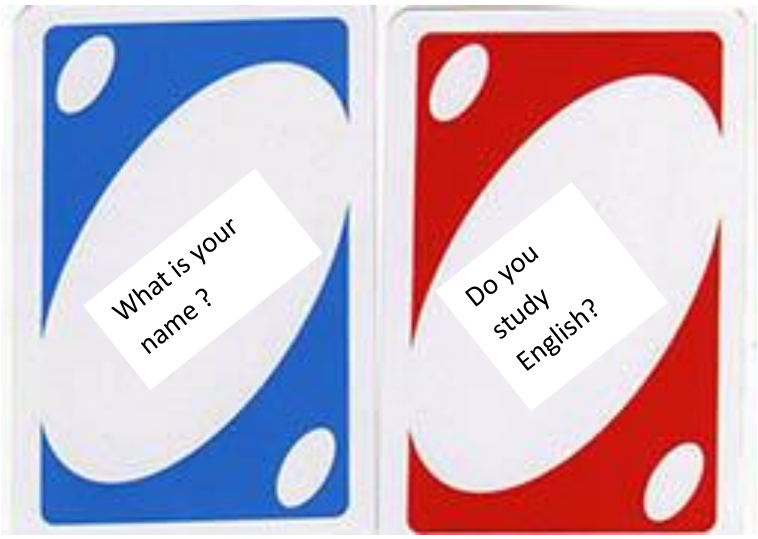
Create 10 questions using the wh questions, then ask those questions to a partner and write down the answers that this person provides you

Create a collaborative group of 4 students and then choose between the following board games:

- Uno
- Snake and 48adder game

Design the game that your group have chosen using the wh questions and the yes/no questions

E.g., for uno game:



E.g., for the snake and ladder game:



Fuente : Teachers pay teachers (2021)

To remember what the snake and ladder game is please visit this video called "*How to Design Snake and Ladder game in Microsoft Word*" available on https://www.youtube.com/watch?v=V5vPWdFHFWs

To remember what the Uno game is please visit the following link https://printninja.com/custom-playing-cards/custom-uno-cards/ and to customize your own uno please watch the following video called "*HOW TO MAKE DIY UNO CARDS AT HOME | BY @minakshi_art_world | PLAY UNO CARDS IN THIS LOCKDOWN*" available on https://www.youtube.com/watch?v=70GaglEghHo

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: **Tabla # 4 "Actores institucionalidad Cafetera"** **Grafica de tendencias del mercado del café 2021**	Reconoce los organismos de la institucionalidad cafetera y su rol en la cadena productiva. Relaciona la calidad del café con las características y tendencias de los mercados.	**Rúbrica**
Evidencias de Desempeño: **Taller cerrado No.4 "Factor de rendimiento del Café"**	Clasifica el café de acuerdo con las características de origen, proceso de beneficio, sellos y calidad física.	**Lista de cotejo**
Evidencias de Producto: **Infografía del desarrollo de la política de educación cafetera transversal.**	Expone la importancia del café en el desarrollo del país según hechos históricos y culturales.	**Rúbrica**

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, una invalidez o la muerte. También, es aquel que se produce durante la ejecución de órdenes del empleador, o durante la ejecución de una labor bajo su autoridad, aún fuera del lugar y horas de trabajo.

Acción correctiva: Acción tomada para eliminar la causa de una no conformidad detectada u otra situación no deseable.

Acción de mejora: Acción de optimización del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, para lograr mejoras en el desempeño de la organización en la seguridad y la salud en el trabajo de forma coherente con su política.

Acción preventiva: Acción para eliminar o mitigar la(s) causa(s) de una no conformidad u otra situación potencial no deseable.

Accidente Laboral: 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, una invalidez o la muerte. También, es aquel que se produce durante la ejecución de órdenes del empleador, o durante la ejecución de una labor bajo su autoridad, aún fuera del lugar y horas de trabajo.

Acidez: sabor primario agradable y positivo que se percibe, con mayor o menor intensidad, en los cafés de la especie arábica. Esta característica desaparece con un tueste acentuado. Junto con el sabor, aroma y cuerpo es uno de los parámetros principales usados por los catadores profesionales en la valoración sensorial del café.

Acoso laboral: Toda conducta persistente y demostrable, ejercida sobre un empleado, trabajador por parte de un empleador, un jefe o superior jerárquico inmediato o mediato, un compañero de trabajo o un subalterno, encaminada a infundir miedo, intimidación, terror y angustia, a causar perjuicio laboral, generar desmotivación en el trabajo, o inducir la renuncia del mismo, conforme lo establece la Ley 1010 de 2006. (Resolución 2646 de 2008 artículo 3, Resolución 1511 de 2010 artículo 3)

Aeropress: cafetera monodosis de forma cilíndrica con dos partes separadas que forman una especie de jeringuilla o émbolo.

Amenaza: Peligro latente de que un evento físico de origen natural, o causado, o inducido por la acción humana de manera accidental, se presente con una severidad suficiente para causar pérdida de vidas, lesiones u otros impactos en la salud, así como también daños y pérdidas en los bienes,la infraestructura, los medios de sustento, la prestación de servicios y los recursos ambientales.Decreto 1443 de 2014

Americano: un café americano tiene la misma cantidad de agua que un lungo, pero ésta se añade una vez servido el espresso.

Arábica: variedad de café originaria de Etiopía que se caracteriza por sus granos alargados y por ser más aromática y suave al paladar que la variedad robusta.

ARL: Administradora de Riesgos Laborales, asesora y brinda asistencia técnica a la empresa para el desarrollo de los programas de prevención y, atiende a los trabajadores que se accidentan o enferman por causas propias del trabajo que desarrollan. Aseguramiento en Riesgos Laborales, Ministerio de Salud, Colombia.

Ausentismo laboral: Es la suma de los períodos en los que los empleados de una organización no están en el trabajo según lo programado, con o sin justificación. (NTC 3793:1996 numeral 2.1)

Barista: Término que se utiliza para alguien que ha recibido una formación especial en la elaboración y el servicio de distintos tipos de café. Proviene de la palabra italiana para "camarero".

Bouqué: Fragancia, aroma, olor y regusto del café recién preparado.

Capacidad laboral: Conjunto de habilidades, destrezas, aptitudes y/o potencialidades de orden físico, mental y social, que permiten desempeñarse en un trabajo. decreto 1507 del 2014.

Ciclo PHVA: Procedimiento lógico y por etapas que permite el mejoramiento continuo a través de los siguientes pasos:

Planificar: Se debe planificar la forma de mejorar la seguridad y salud de los trabajadores, encontrando qué cosas se están haciendo incorrectamente o se pueden mejorar y determinando ideas para solucionar esos problemas.

Hacer: Implementación de las medidas planificadas.

Verificar: Revisar que los procedimientos y acciones implementados están consiguiendo los resultados deseados.

Actuar: Realizar acciones de mejora para obtener los mayores beneficios en la seguridad y salud de los trabajadores.

Cereza: El fruto maduro del árbol de café. Sus semillas, una vez extraídas del fruto, se convierten en granos de café verdes.

Chemex: cafetera de filtro con forma de reloj de arena que permite preparar el café de manera artesanal.

ColdBrew: método de extracción del café en frío.

Comercio justo: El café con certificación de comercio justo forma parte de un movimiento social cuyo objetivo es aumentar los ingresos y el nivel de vida de los pequeños agricultores de todo el mundo, especialmente en países en vías de desarrollo. También fomenta la sostenibilidad y contribuye a proteger el medio ambiente.

Condiciones de salud: El conjunto de variables objetivas y de auto -reporte de condiciones fisiológicas, psicológicas y socioculturales que determinan el perfil sociodemográfico y de morbilidad de la población trabajadora.

Condición insegura: Situación, objeto inherente al entorno o el medio ambiente, que se convierte en un peligro para las personas, los bienes, la operación y el medio ambiente y que bajo determinadas condiciones puede generar un incidente.

Condiciones y medio ambiente de trabajo: Aquellos elementos, agentes o factores que tienen influencia significativa en la generación de riesgos para la seguridad y salud de los trabajadores. Quedan específicamente incluidos en esta definición, entre otros: a) Las características generales de los locales, instalaciones, máquinas, equipos, herramientas, materias primas, productos y demás útiles existentes en el lugar de trabajo; b) Los agentes físicos, químicos y biológicos presentes en el ambiente de trabajo y sus correspondientes intensidades, concentraciones o niveles de presencia; c) Los procedimientos para la utilización de los agentes citados en el apartado anterior, que influyan en la generación de riesgos para los trabajadores y; d) La organización y ordenamiento de las labores, incluidos los factores ergonómicos o biomecánicos y psicosociales.

Consecuencia: Resultado, en términos de lesión o enfermedad, de la materialización de un riesgo, expresado cualitativa o cuantitativamente. (GTC 45:2012 numeral 2).

Control: Son las acciones y los controles impuestos por la empresa y sus trabajadores, para evitar, eliminar, mitigar o controlar un peligro, hacia el mejoramiento de la seguridad y salud en el trabajo.

Control en la fuente: Significa cambiar el origen o intervenir en el proceso donde está presente el riesgo. La intervención proactiva o de anticipación significa reconocer los riesgos potenciales durante la fase de diseño de un proyecto o fábrica (antes de que sea construido).

Control en el medio: Reducción de riesgos a los que están expuestos los empleados, adopción de medidas de seguridad, verificación del contexto y ambiente laboral.

Control en el individuo: Controles directos en la persona, como entrenamiento, formación utilización de equipos de protección.

Crema: emulsión de leche erróneamente denominada como espuma.

Despulpado: Eliminación de la pulpa y la piel exterior de la baya de café para descubrir el grano de café durante el proceso de humidificación, directamente después de la cosecha de las bayas de café.

Discapacidad: El término "discapacidad" significa una deficiencia física, mental o sensorial, ya sea de naturaleza permanente o temporal, que limita la capacidad de ejercer una o más actividades esenciales de la vida diaria, que puede ser causada o agravada por el entorno económico y social. (Ley 762 de 2002)

Es un término general que abarca las deficiencias, las limitaciones de la actividad y las restricciones de la participación. Las deficiencias son problemas que afectan a una estructura o función corporal; las limitaciones de la actividad son dificultades para ejecutar acciones o tareas, y las restricciones de la participación son problemas para participar en situaciones vitales. Por consiguiente, la discapacidad es un fenómeno complejo que refleja una interacción entre las características del organismo humano y las características de la sociedad en la que vive. (OMS)

"La discapacidad es un concepto que evoluciona y que resulta de la interacción entre las personas con deficiencias y las barreras debidas a la actitud y al entorno, que evitan su participación plena y efectiva en la sociedad, en igualdad de condiciones con las demás". Convención de la ONU, 2006.

Doppio: aunque la cantidad es igual a la del lungo, un café doble es el resultado de 2 espressos por lo que su sabor permanece intacto.

Ecólogico: La certificación de café orgánico garantiza que el café no se ha expuesto a herbicidas, pesticidas, insecticidas ni fertilizantes de producción comercial.

Efectos en el trabajo: Consecuencias en el medio laboral y en los resultados del trabajo. Estas incluyen el ausentismo, la accidentalidad, la rotación de mano de obra, la desmotivación, el deterioro del rendimiento, el clima laboral negativo, entre otros. (Resolución 2646 de 2008 artículo 3, Resolución 1511 de 2010 artículo 3)

Eficacia: Es la capacidad de alcanzar el efecto que espera o se desea tras la realización de una acción.

Eficiencia: Relación entre el resultado alcanzado y los recursos utilizados.

Elementos de Protección Personal: Dispositivo diseñado para evitar que personas expuestas a un peligro en particular entren en contacto directo con él; evitando el contacto con el riesgo, más no eliminándolo. pero no lo elimina. Los EPP se han diseñado para diferentes partes del cuerpo que pueden resultar lesionadas durante la realización de las actividades, su cantidad y calidad deben ser acordes con los riesgos reales o potenciales existentes en los lugares de trabajo.

La fabricación, calidad, resistencia y duración del equipo de protección suministrado a los trabajadores estará sujeto a las normas aprobadas por la autoridad competente y deberá cumplir con los siguientes requisitos:

a) Ofrecer adecuada protección contra el riesgo particular para el cual fue diseñado.
b) Ser adecuadamente confortable cuando lo usa el trabajador.
c) Adaptarse cómodamente sin interferir en los movimientos naturales del usuario.
d) Ofrecer garantía de durabilidad.
e) Poderse desinfectar y limpiar fácilmente.
f) Tener grabada la marca de fábrica para identificar al fabricante.

Resolución 2400 de 1979

Emergencia: Es aquella situación de peligro o desastre o la inminencia del mismo, que afecta el funcionamiento normal de la empresa. Requiere de una reacción inmediata y coordinada de los trabajadores, brigadas de emergencias y primeros auxilios y en algunos casos de otros grupos de apoyo dependiendo de su magnitud. decreto 1507 del 2014

Emulsionar: técnica que permite mezclar la leche con el vapor de agua para proporcionar volumen y cremosidad.

Enfermedad común: Se entiende como la situación que tiene un trabajador, sea por cuenta propia o por cuenta ajena, como consecuencia de tener una enfermedad, que no esté considerada laboral, el cual, necesitará asistencia sanitaria y no se encontrará en disposición de poder trabajar.

Enfermedad laboral: Se considera como la contraída como resultado de la exposición a factores de riesgo inherentes a la actividad laboral o del medio en el que el trabajador se ha visto obligado a trabajar.

Espresso: el espresso es la forma de preparar el café por excelencia. Se elabora con una molienta fina de entre 6 y 7 gramos, se prensa ligeramente y se sirve una cantidad de entre 25 y 35cc.

Evaluación del riesgo: Proceso para determinar el nivel de riesgo asociado al nivel de probabilidad de que dicho riesgo se concrete y al nivel de severidad de las consecuencias de esa concreción.

Evento Catastrófico: Acontecimiento imprevisto y no deseado que altera significativamente el funcionamiento normal de la empresa, implica daños masivos al personal que labora en instalaciones, parálisis total de las actividades de la empresa o una parte de ella y que afecta a la cadena productiva, o genera destrucción parcial ototal, de una instalación.

Factor de riesgo: Es cualquier rasgo, característica, elemento o exposición que aumenta la probabilidad de un individuo de sufrir una enfermedad o lesión. (Adaptación definición OMS).

Identificación del peligro: Proceso para establecer si existe un peligro y definir las características de éste.

Incapacidad: Pago realizado mediante una ODI/OPI, cuando por el cuadro agudo que presente el afiliado al Sistema General de Riesgos Laborales, le impide desempeñar su capacidad laboral por un tiempo determinado. Equivale al 100% del salario base de cotización, calculado desde el día siguiente al que ocurrió el accidente de trabajo, o se diagnosticó la enfermedad laboral, y hasta el momento de su rehabilitación, readaptación o curación, o de la declaración de su incapacidad permanente parcial, invalidez total o su muerte.

Incidente: Evento(s) relacionado(s) con el trabajo, en el (los) que ocurrió o pudo haber ocurrido lesión o enfermedad (independiente de su severidad) o víctima mortal (NTC-OHSAS 18001).

NOTA 1 Un accidente es un incidente que da lugar a una lesión, enfermedad o víctima mortal.

NOTA 2 Un incidente en el que no hay como resultado una lesión, enfermedad ni víctima mortal también se puede denominar como “casi-accidente” (situación en la que casi ocurre un accidente).

NOTA 3 Una situación de emergencia es un tipo particular de accidente.

NOTA 4 Para efectos legales de investigación, tener en cuenta la definición de incidente de la Resolución 1401 de 2007 del Ministerio de la Protección Social o aquella que la modifique, complemente o sustituya. (GTC 45:2012 numeral 2)”.

Invalidez: En las relaciones laborales o funcionariales, situación de incapacidad total o parcial.

Latte: una parte de café y una parte de leche caliente emulsionada.

Latteart: crear diseños en la superficie de un espresso con leche emulsionada.

Lungo: es la antítesis del ristretto, un espresso preparado con mayor cantidad de agua. La mayor exposición del café al calor extrae componentes que no están presentes en un espresso.

Macchiato: café espresso sobre una base de leche emulsionada. Su nombre viene porque es el café el que mancha la leche.

Medida(s) de control: Medida(s) implementada(s) con el fin de minimizar la ocurrencia de incidentes. (GTC 45:2012 numeral 2)

Mitigar: Tienen como objetivo reducir la gravedad de los daños a los empleados, al público y a las instalaciones. Entre ellas se incluyen: Plan de emergencia. Planificación de evacuación.

Molienda: la molienda es el grano de café molido. Dependiendo del grosor de sus partículas será más adecuada para diferentes tipos de elaboración.

Nivel de riesgo: Magnitud de un riesgo resultante del producto del nivel de probabilidad por el nivel de consecuencia. (GTC 45:2012 numeral 2)

No conformidad: No cumplimiento de un requisito. Puede ser una desviación de estándares, prácticas, procedimientos de trabajo, requisitos normativos aplicables, entre otros. (Decreto 1072 de 2015 artículo 2.2.4.6.2)

Peligro: Fuente, situación o acto con potencial de causar daño en la salud. Decreto 1507 del 2014.

Plan de emergencias: Herramienta necesaria para planear, organizar, dirigir y controlar actividades tendientes a mitigar las consecuencias de un evento súbito que pueda poner en peligro la estabilidad de la organización desde el punto de vista humano, material o ambiental.

Portafiltro: Componente de una cafetera espresso con una cesta con filtro donde se coloca el café molido para la preparación.

Probabilidad: Grado de posibilidad de que ocurra un evento no deseado y pueda producir consecuencias. (GTC 45:2012 numeral 2)

Procedimiento: Forma específica de llevar a cabo una actividad o un proceso. (Resolución 491 de 2020 artículo 5)

Proceso: Conjunto de actividades mutuamente relacionadas o que interactúan, las cuales transforman elementos de entrada en resultados. (NTC – ISO 9000) (GTC 45:2012 numeral 2)

Proceso de secado: Método utilizado para secar las bayas de café, ya sea por exposición al sol o en una secadora mecánica. Posteriormente, la cáscara dura y seca se desprende de los granos a mano o de forma mecánica.

Programa de salud ocupacional: En lo sucesivo se entenderá como el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. Este Sistema consiste en el desarrollo de un proceso lógico y por etapas, basado en la mejora continua y que incluye la política, la organización, la planificación, la aplicación, la evaluación, la auditoría y las acciones de mejora

con el objetivo de anticipar, reconocer, evaluar y controlar los riesgos que puedan afectar la seguridad y salud en el trabajo. (Ley 1562 de 2012 artículo 1)

Protocolos seguros: Son todas aquellas acciones de los corresponsables que en tiempos reales en un antes, un durante y un después coadyuvan a la construcción de una cultura deja prevención en ambientes de consumo abusivo, para la maximización del disfrute y la minimización de sus riesgos. (Decreto 780 de 2016 artículo 2.8.6.1.2)

Registro: Documento que presenta resultados obtenidos o proporciona evidencia de las actividades desempeñadas.

Requisito Normativo: Requisito de seguridad y salud en el trabajo impuesto por una norma vigente y que aplica a las actividades de la organización

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. (Decreto 1443 de 2014).

Riesgo laboral: Probabilidad de que la exposición a un factor ambiental peligroso en el trabajo cause enfermedad o lesión. (Decisión 584 de 2004 de la Comunidad Andina de Naciones, art. 1)

Ristretto: se prepara con la misma cantidad de café de un espresso pero con una cantidad menor de agua, por lo que su sabor es más concentrado.

Robusta: Variedad de café de la planta Coffea Canephora. Se cultiva principalmente en las zonas tropicales de África y el sudeste asiático, y florece a altitudes de aproximadamente 650 metros y a temperaturas de entre 24 ºC y 29 ºC.

Salud: Es un derecho fundamental que significa no solamente la ausencia de afecciones o de enfermedad, sino también de los elementos y factores que afectan negativamente el estado físico o mental del trabajador y están directamente relacionados con los componentes del ambiente del trabajo. (Decisión 584 de 2004 de la Comunidad Andina de Naciones, art. 1)

Salud Ocupacional: Se entenderá en adelante como Segundad y Salud en el Trabajo, definida como aquella 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.

Seguridad: (1) Es la característica de un producto de aseo, higiene y limpieza de uso doméstico que permite su uso sin mayores posibilidades de causar efectos tóxicos.

Seguridad y Salud en el Trabajo: Expresión que hace referencia al término “salud ocupacional”, que era utilizado antes de la publicación de la Ley 1562 de 2012. (Decreto 1886 de 2015 artículo 7).

Siniestro: Es el evento presuntamente profesional informado a la administradora de riesgos laborales.

Sistema General de Riesgos Laborales: Es el conjunto de entidades públicas y privadas, normas y procedimientos, destinados a prevenir, proteger y atender a los trabajadores de los efectos de las enfermedades y los accidentes que puedan ocurrirles con ocasión o como consecuencia del trabajo que desarrollan.

Las disposiciones vigentes de salud ocupacional relacionadas con la prevención de los accidentes de trabajo y enfermedades laborales y el mejoramiento de las condiciones de trabajo, hacen parte integrante del Sistema General de Riesgos Laborales.

Tamper: pieza de aluminio pulido que sirve para prensar manualmente la molienda del café.

Trabajo:(1) Toda actividad humana remunerada o no, dedicada a la producción, comercialización, transformación, venta o distribución de bienes o servicios y/o conocimientos, que una persona ejecuta en forma independiente o al servicio de otra persona natural o jurídica. (Resolución 2646 de 2008 artículo 3, Resolución 1511 de 2010 artículo 3)

(2) Es toda actividad humana libre, ya sea material o intelectual, permanente o transitoria, que una persona natural ejecuta conscientemente al servicio de otra, y cualquiera que sea su finalidad, siempre que se efectúe en ejecución de un contrato de trabajo. (Código Sustantivo del Trabajo artículo 5)

Valoración del riesgo: Consiste en emitir un juicio sobre la tolerancia o no del riesgo estimado.

Vigía ocupacional: Es la persona que hace las veces de Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo, en las empresas de menos de 10 trabajadores.

Vigilancia de la salud en el trabajo o vigilancia epidemiológica de la salud en el trabajo: Comprende la recopilación, el análisis, la interpretación y la difusión continuada y sistemática de datos a efectos de la prevención. La vigilancia es indispensable para la planificación, ejecución y evaluación de los programas de seguridad y salud en el trabajo, el control de los trastornos y lesiones relacionadas con el trabajo y el ausentismo laboral por enfermedad, así como para la protección y promoción de la salud de los trabajadores. Dicha vigilancia comprende tanto la vigilancia de la salud de los trabajadores como la del medio ambiente de trabajo.

Vulnerabilidad: Es la incapacidad de resistencia cuando se presenta un fenómeno amenazante, o la incapacidad para reponerse después de que ha ocurrido un desastre.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**
Autor (es)	Juan Pablo Gonzalez Guatibonza	Instructor	Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos	Febrero de 2022
	Tarcicio Andrés Perez Hostos	Instructor	Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos	Febrero de 2022
	Solangie Andrea Diaz Patarroyo	Instructora	Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos	Febrero de 2022

	Zahira Franco Arboleda	Instructora	Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos	Febrero de 2022
	Daniel Mateo Galvis Alvarez	Instructor	Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos	Febrero de 2022
	Juan Simbaqueba Vargas	Métodólogo Desarrollo Curricular	Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos	Febrero de 2022

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

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**	**Razón del Cambio**
Autor (es)					