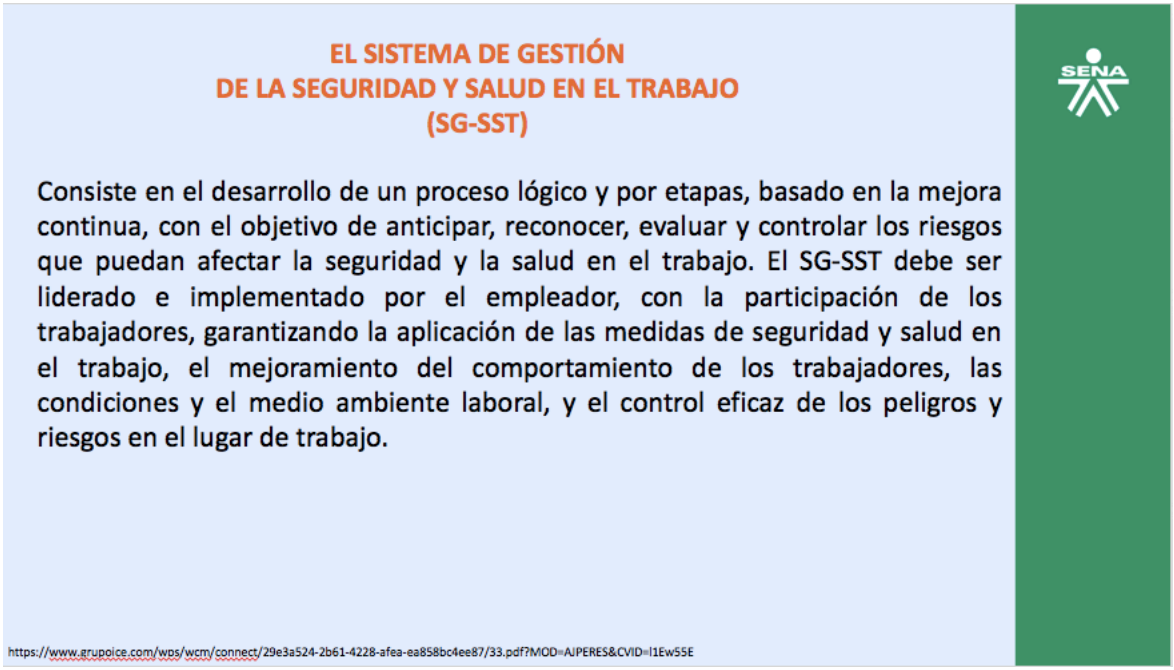
Evidencia 6.1

Estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad en las fichas asignadas al trimestre actual.

Competencia:

Aplicar prácticas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con las políticas organizacionales y la normatividad vigente.



¿QUE OBSERVA?









Definición de Términos:

Peligro: Fuente: Situación o acto con potencial de causar daño o deterioro en la salud de los trabajadores, en los equipos o en las instalaciones. GTC 45



Riesgo: Combinación de probabilidad de que ocurra una o mas exposiciones o eventos peligrosos y la severidad del daño que puede ser causada por estos



Reporte e investigación de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales

- Todas las empresas deben reportar e investigar los accidentes de trabajo y las enfermedades laborales diagnosticadas, además de los reportes de incidentes.
- La entidad cuenta con 2 días para su reporte a la ARL
- El trabajador debe reportar inmediatamente ocurra el incidente o accidente
- La entidad se encargará de realizar la respectiva investigación, junto con el representante del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, jefe inmediato y un representante del COPASST.

COLORES



EVALUACION FINAL SST
TECNICO EN SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR
PROGRAMA DE TURISMO Y GASTRONOMIA

Este examen tiene como objetivo evaluar sus conocimientos sobre los conceptos básicos de SST, lea cada pregunta cuidadosamente y selecciona la respuesta que consideres correcta y **NO** se permiten ayudas externas durante el examen.

1. ¿Cuáles son los principales agentes químicos presentes en servicio de restaurante y bar?

A) Tintes, permanentes, decolorantes, productos de alisado, productos de fijación, champús y acondicionadores.

B) Polvo, humos, neblina, gases y vapores.

C) Agentes biológicos como virus, bacterias, hongos y parásitos.

D) Ninguna de las opciones anteriores.

2. ¿Qué productos químicos comunes se utilizan en servicios de restaurante y bar que pueden generar riesgos para la salud?

A) Tintes, decolorantes, permanentes, fijadores, champús, acondicionadores y productos de styling.

B) Todos los productos mencionados en la opción A, además de solventes, desinfectantes y productos de limpieza.

C) Algunos productos como desinfectantes y productos de limpieza.

D) No hay productos químicos en servicios de restaurante y bar que puedan generar riesgo para la salud.

3. ¿Cuáles son los principales efectos en la salud que pueden causar los productos químicos utilizados?

A) Irritación de la piel y las mucosas, dermatitis, alergias, asma, enfermedades respiratorias y cáncer.
B) Sordera, tinnitus (zumbido en los oídos), alteraciones del sueño, estrés y problemas de comunicación.
C) Dolor de espalda, tendinitis, síndrome del túnel carpiano, fatiga muscular y estrés laboral.

D) Ninguna de las opciones anteriores.

4. ¿Cómo pueden ingresar los agentes biológicos al organismo de los trabajadores en servicios de restaurante y bar?

A) A través de la piel, las mucosas, el aparato digestivo y el aparato respiratorio.

B) A través de cortes, pinchazos, quemaduras y contacto con productos químicos.

C) A través del ruido, las vibraciones y las posturas inadecuadas.

D) A través del exceso de trabajo, las relaciones interpersonales conflictivas y la falta de reconocimiento.

5. ¿Qué medidas de prevención y control se pueden implementar para minimizar el riesgo biológico en servicios de restaurante y bar?

A) Practicar una higiene personal estricta, incluyendo el lavado frecuente de manos y el uso de guantes desechables.

B) Implementar únicamente el curso de bioseguridad.

C) Eliminar los residuos.

D) La B y C son correctas.

6. ¿Qué se entiende por riesgo físico en el ámbito laboral?

A) La posibilidad de sufrir una enfermedad profesional a causa de la exposición a agentes nocivos en el lugar de trabajo.

B) La probabilidad de que ocurra un accidente de trabajo debido a las condiciones de las instalaciones o del entorno laboral.

C) La posibilidad de que un trabajador sufra un daño físico o psíquico como consecuencia de la exposición a agentes de ruido, temperatura, iluminación y vibración en el ambiente de trabajo.

D) La posibilidad de que un trabajador experimente estrés laboral debido a la carga de trabajo o a las relaciones interpersonales en el trabajo.

7. ¿Cuáles son los principales agentes físicos presentes en servicios de restaurante y bar?

A) Ruido, vibraciones, iluminación inadecuada, temperaturas extremas y radiaciones no ionizantes.