PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 96151461
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):N/A
- Fase del Proyecto (si aplica): N/A
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje:

  Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.

  Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.

  Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial

  Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas):40 HORAS

2. PRESENTACIÓN

¡Bienvenidos al Curso de Higiene y Manipulación de Alimentos!

Nos complace darle la bienvenida a este curso esencial para la salud pública y la seguridad alimentaria. Durante las próximas sesiones, exploraremos un conjunto integral de conocimientos y habilidades que no solo enriquecerán sus capacidades profesionales, sino que también contribuirán a la protección y bienestar de nuestra comunidad.

¿Por qué es importante este curso?



La higiene y manipulación de alimentos es un aspecto fundamental en la cadena alimentaria. Un manejo adecuado no solo previene enfermedades, sino que también garantiza la calidad y seguridad de los productos que consumimos. Al finalizar este curso, serán capaces de:

Prevenir enfermedades transmitidas por alimentos: Conocerán las causas, síntomas y métodos de prevención de las ETAs, protegiendo así la salud de los consumidores.

Aplicar buenas prácticas de manufactura: Aprenderán a identificar y mitigar los riesgos asociados a la manipulación de alimentos.

Cumplir con la legislación alimentaria: Estarán familiarizados con las normativas y regulaciones que rigen la producción y distribución de alimentos, asegurando el cumplimiento de los estándares de calidad.

Promover un ambiente de trabajo seguro y colaborativo: Fomentarán prácticas de higiene y seguridad en sus lugares de trabajo, colaborando con sus compañeros para alcanzar objetivos comunes.

Este curso está diseñado no solo para impartir conocimientos teóricos, sino también para desarrollar habilidades prácticas y destrezas que serán valiosas en su carrera profesional. A través de actividades dinámicas, talleres interactivos y estudios de casos reales, podrán aplicar lo aprendido de manera efectiva.

Deseo que vean este curso como una oportunidad para crecer y mejorar, tanto individualmente como en equipo. El aprendizaje autónomo y sistemático que promoveremos les permitirá avanzar a su propio ritmo, asegurándose de comprender y dominar cada tema antes de pasar al siguiente.

Comenzaremos relacionando sus conocimientos previos con nuevos conceptos, construyendo una base sólida que facilitará una comprensión significativa y duradera. Cada módulo estará interconectado, permitiendo una integración coherente de la información y una aplicación práctica en situaciones reales.

Fomentaremos el trabajo en equipo, la colaboración y el intercambio de ideas. Creemos firmemente que el aprendizaje es más enriquecedor cuando se comparte y se construye en conjunto. Juntos, superaremos desafíos y celebraremos logros, creciendo como profesionales y como grupo.

Les invitamos a participar activamente, a hacer preguntas, a compartir sus experiencias y a aprovechar al máximo cada sesión. Este curso es una inversión en su futuro y en la seguridad alimentaria de nuestra comunidad. Juntos, haremos una diferencia significativa.

¡Bienvenidos nuevamente, y esperamos que disfruten y se beneficien enormemente de este curso!

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

3.1 Actividades de reflexión inicial:

- **Descripción de la Actividad**

La actividad tiene como objetivo inicial incentivar a los participantes a reflexionar sobre la importancia de la higiene y la manipulación de alimentos, relacionando conceptos clave con situaciones prácticas y cotidianas.

- **Ambiente Requerido**

Aula equipada con proyector y acceso a internet o celular , mesas organizadas en forma de U para fomentar la discusión y el trabajo en equipo.

tableros blancos para anotaciones grupales.

- **Estrategias o Técnicas Didácticas Activas**

Discusión en grupos pequeños: Los participantes se dividen en pequeños grupos para discutir diferentes temas como : conceptos básicos de alimentos, alimentos de alto riesgo en salud pública, concepto de inociudad de alimentos , contaminación, contaminación cruzada,recontaminación, proliferación, supervivencia, crecimiento, infección, intoxicación.

Lluvia de ideas: Se realiza una lluvia de ideas en grupo sobre los conceptos clave.

Juego de roles: Los participantes actúan diferentes roles relacionados con la manipulación de alimentos.

Presentaciones grupales: Cada grupo presenta sus reflexiones y conclusiones al resto de la clase.

- **Materiales de Formación**

Folletos y documentos sobre higiene y manipulación de alimentos,presentaciones en PowerPoint sobre los temas a discutir,hojas de trabajo para las discusiones en grupo.

- **Material de Apoyo**

Marcadores y notas adhesivas,tablet, computadores o celulares para búsquedas rápidas de información. Material de lectura adicional (artículos, normativas).

- **Evidencias de aprendizaje**

  Cuestionario: Un cuestionario con preguntas de opción múltiple y abiertas que los estudiantes deben responder para demostrar su comprensión de conceptos como alimentos de alto riesgo, perecederos, no perecederos y potencialmente peligrosos.

  Mapa conceptual: Creación de un mapa conceptual que ilustre las diferencias y características de cada tipo de alimento.

- **Instrumento de evaluación**

  Cuestionarios: Para medir la comprensión individual de conceptos clave a través de preguntas de opción múltiple y abiertas.

- **Duración de la actividad** : 15 horas

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

3.3 Actividades de apropiación:

- **Descripción de la actividad:** La actividad consistirá en una sesión de aprendizaje donde se introducirán y discutirán conceptos básicos sobre los alimentos, su inocuidad, enfermedades transmitidas por los alimentos, y la legislación alimentaria. Se emplearán dinámicas de grupo y actividades prácticas para asegurar la comprensión y aplicación de estos conocimientos.
- **Ambiente requerido**: Un aula amplia y bien ventilada, equipada con tablero, proyector y acceso a internet. Espacio suficiente para trabajos en grupo y discusiones plenarias.
- **Estrategias o técnicas didácticas activas:**

  Estudio de casos**:** Analizar casos reales de enfermedades transmitidas por alimentos

Debates dirigidos: Sobre la legislación alimentaria y su importancia.

- **Materiales de formación**

Guías de estudio
Artículos y casos de estudio

Material de apoyo:
Conexión a internet
Folletos y manuales de seguridad alimentaria
(papel, bolígrafos, post-its

- **Evidencias de aprendizaje:**

Resolución de casos: Informe escrito sobre los estudios de caso analizados.
Retroalimentación: Autoevaluación y coevaluación entre compañeros.

- **Instrumentos de evaluación:**

- **Cuestionarios**: Preguntas de opción múltiple y abiertas para medir la comprensión.

Lista de chequeo : Para evaluar la participación y cumplimiento de tareas en grupo.

- **Duración de la actividad: 15 horas.**

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

- **Descripción de la actividad:** La actividad consistirá en una sesión práctica donde los participantes aplicarán las buenas prácticas de manufactura (BPM) durante la elaboración de productos alimentarios. Se realizarán simulaciones y prácticas reales en un ambiente controlado, siguiendo la normatividad vigente y los estándares de seguridad industrial. Además, se registrará la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según los criterios establecidos por la empresa.
- **Ambiente requerido:** cocina i equipada con las herramientas y equipos necesarios para la elaboración de productos alimentarios. Se requiere acceso a estaciones de lavado, áreas de almacenamiento, y equipos de protección personal (EPP).
- **Estrategias o técnicas didácticas activas:**

  Simulación práctica: Los participantes elaborarán productos alimentarios siguiendo las BPM y registrando los procedimientos en tiempo real.

  trabajo en equipo**:** Formación de grupos para elaborar productos y realizar registros de saneamiento y procedimientos operativos.

  Retroalimentación en tiempo real**:** Evaluación y comentarios inmediatos durante la práctica para corregir y mejorar procesos.
- **Materiales de formación**

  Manuales de BPM y normatividad vigente.

  Formularios y registros del plan de saneamiento básico.

  Videos educativos sobre BPM y seguridad industrial.
- **Material de apoyo:**

  Herramientas y equipos de cocina

  Equipos de protección personal (EPP).

  papel, bolígrafos, registros
- **Evidencias de aprendizaje:**

  Productos elaborados**:** Ejemplares de los productos alimentarios fabricados siguiendo las BPM.

Registros completos**:** Documentación del plan de saneamiento básico y procedimientos operativos.

Informe de grupo: Reporte escrito que detalle el proceso seguido, incluyendo fotos y comentarios sobre la aplicación de las BPM.

Autoevaluación y coevaluación**:** Formularios donde los participantes evalúan su desempeño y el de sus compañeros.

- **Instrumentos de evaluación:**

  Listas de chequeo: Para verificar la correcta realización y registro de los procedimientos operativos y plan de saneamiento.

  Observación directa: Notas de observación durante la práctica para evaluar la aplicación de BPM y el uso adecuado de EPP.

  Cuestionarios: Preguntas de opción múltiple y abiertas sobre normatividad y procedimientos de BPM.

- **Duración de la actividad:** 10 horas.

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
N/A	**N/A**	**Actividades de reflexión inicial:** La actividad tiene como objetivo inicial incentivar a los participantes a reflexionar sobre la importancia de la higiene y la manipulación de alimentos, relacionando conceptos clave con situaciones prácticas y cotidianas	Cuestionario: Un cuestionario con preguntas de opción múltiple y abiertas que los estudiantes deben responder para demostrar su comprensión de conceptos como alimentos de alto riesgo, perecederos, no perecederos y potencialmente peligrosos. Mapa conceptual: Creación de un mapa conceptual que ilustre	UTILIZA LA DOTACIÓN DE SEGURIDAD SEGÚN NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE SALUD OCUPACIONAL APLICA LAS NORMAS Y HÁBITOS HIGIÉNICOS EN LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EJECUTA RESPONSABLEMENTE	**Cuestionarios**: Para medir la comprensión individual de conceptos clave a través de preguntas de opción múltiple y abiertas.

			las diferencias y características de cada tipo de alimento.	LOS PROCEDIMIENTOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS CONFORME AL PLAN DE SANEAMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA	
NA	**NA**	**Actividades de apropiación:** La actividad consistirá en una sesión de aprendizaje donde se introducirán y discutirán conceptos básicos sobre los alimentos, su inocuidad, enfermedades transmitidas por los alimentos, y la legislación alimentaria. Se emplearán dinámicas de grupo y actividades prácticas para asegurar la comprensión y aplicación de estos conocimientos	Resolución de casos: Informe escrito sobre los estudios de caso analizados. Retroalimentación: Autoevaluación y coevaluación entre compañeros.	DENTIFICA SI LOS ALIMENTOS SON ELABORADOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR ESTABLECIDOS EN LA EMPRESA IDENTIFICA ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE INSTALACIONES EQUIPOS E INSTRUMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	Estudio de casos**:** Analizar casos reales de enfermedades transmitidas por alimentos. Debates dirigidos: Sobre la legislación alimentaria y su importancia.
NA	**NA**	**Actividades de Transferencia el Conocimiento:** La actividad consistirá en una sesión práctica donde los participantes aplicarán las buenas prácticas de manufactura (BPM) durante la elaboración de productos alimentarios. Se realizarán simulaciones y prácticas reales en un ambiente controlado, siguiendo la normatividad vigente y los estándares de seguridad industrial.	Productos elaborados**:** Ejemplares de los productos alimentarios fabricados siguiendo las BPM. Registros completos**:** Documentación del plan de saneamiento básico y procedimientos operativos. Informe de grupo: Reporte escrito que detalle el proceso seguido, incluyendo	VERIFICA EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS Y PROGRAMAS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA REGISTRA LOS RESULTADOS DEL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO BÁSICO TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	**Listas de chequeo**: Para verificar la correcta realización y registro de los procedimientos operativos y plan de saneamiento. **Observación directa**: Notas de observación durante la práctica para evaluar la aplicación de BPM y el uso adecuado de EPP. **Cuestionarios**: Preguntas de opción múltiple y abiertas

			fotos y comentarios sobre la aplicación de las BPM. Autoevaluación y coevaluación: Formularios donde los participantes evalúan su desempeño y el de sus compañeros.		sobre normatividad y procedimientos de BPM.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Manipulador de alimentos: persona que tiene contacto directo con alimentos, equipos, utensilios o superficies que entren en contacto con los mismos durante su actividad laboral. Esto incluye la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio de alimentos

Peligro : es una condición ó característica intrínseca que puede causar lesión o enfermedad

Riesgo: es la combinación de la probabilidad y la consecuencia de no controlar el peligro

Contaminación cruzada: transferencia involuntaria de microorganismos, como bacterias, virus y parásitos, desde alimentos crudos o sin desinfectar hacia alimentos que están listos para el consumo humano

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

https://www.paho.org/es

https://www.minsalud.gov.co/Portada2021/index.html

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**ROSA ELENA BOLAÑO GARCIA**	**INSTRUCTOR**	**CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO**	**27-06-2024**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** ASISTENCIA ADMINISTRATIVA
- **Código del Programa de Formación:**: 134101
- **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada):** MEJORA DE LA PRODUCTIVIDAD ORGANIZACIONAL EN EL DEPARTAMENTO DEL QUINDIO
- **Fase del Proyecto (si es formación Titulada):** EJECUCION
- **Actividad de Proyecto(si es formación Titulada):** DISEÑAR UN PLAN DE APOYO PARA LAS ACTIVIDADES Y TAREAS DE LAS ÁREAS FUNCIONALES DE LA ORGANIACIÓN, ASÍ COMO EN SUS PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS COMO SOPORTE A LAS ORGANIZACIONES
- **Competencia:** PROTECCIÓN PARA LA SALUD Y EL MEDIO AMBIENTE
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
  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
  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
  VERIFICAR LAS CONDICIONES AMBIENTALES Y DE SST ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS PARA EL ÁREA DE DESEMPEÑO LABORAL
- **Duración de la Guía**: 48 horas

2. PRESENTACIÓN

en el mundo laboral actual, la asistencia administrativa va más allá de tareas de oficina. requiere un compromiso con la sostenibilidad y el bienestar. esta guía te proporcionará las herramientas para integrar prácticas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo (sst) en tu rol.
aprenderás a analizar problemas, implementar controles y asegurar el cumplimiento normativo, contribuyendo a un entorno laboral seguro y sostenible.

APRENDIZ, BIENVENIDOS A LA GUÍA CORRESPONDIENTE A LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 1:



esta actividad tiene el propósito de formar a los aprendices y ser capaz de 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 , 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, verificar las condiciones ambientales y de sst acorde con los lineamientos establecidos para el área de desempeño laboral.

conocer los conceptos fundamentales : contextualización en medio ambiente: concepto, componentes ambientales, aire, agua, suelo, flora y fauna, características y definiciones. residuos, vertimientos, emisiones, vibraciones, olores y temperatura: conceptos, causas y efectos sobre el medio ambiente, problemática ambiental, manejo ambiental. contaminación ambiental: concepto, características, casos. contextualización de seguridad y salud en el trabajo: seguridad, salud, enfermedad común, enfermedad laboral accidente de trabajo, lugar de trabajo. peligros y riesgos de seguridad y salud en el trabajo: concepto, características, clases y efectos. planes y programas de gestión ambiental y de sst: concepto, objetivo y estructura. manejo ambiental: prevención, control y mitigación. procedimientos para el manejo ambiental: características y clases. control de riesgos de sst: fuente, medio e individuo. procedimientos de trabajo seguro: definición, características y clases. planes de emergencia: concepto, alcance, roles de las brigadas de emergencia.

mecanismos de control en la seguridad y salud en el trabajo: elementos y equipos de protección personal, procedimientos, señalización, higiene postural, demarcación, orden y aseo. procedimientos de seguimiento a las condiciones ambientales y de sst: concepto, alcance y responsabilidades

por lo anterior, esta guía está diseñada para que por medio de distintas actividades apropie diferentes conceptos como : problemática ambiental, manejo ambiental, contaminación ambiental, seguridad, salud, enfermedad común, enfermedad laboral accidente de trabajo, lugar de trabajo, peligros y riesgos de seguridad y salud en el trabajo, planes y programas de gestión ambiental y de sst, mecanismos de control en la seguridad y salud en el trabajo esto te permitirá desarrollar las habilidades necesarias para ser un técnico en asistencia administrativa responsable y comprometido con la protección ambiental y la SST. Tu participación activa y compromiso son fundamentales para el éxito de este proceso de aprendizaje.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Actividad de aprendizaje 1: riesgos de seguridad y salud enfrento en mi entorno laboral y personal

En esta etapa del proceso formativo es importante llevarlo a un momento de reflexión personal, como también realizar una evaluación consciente del aprendizaje obtenido hasta el momento sobre los temas abordados.

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Toma un momento para reflexionar sobre tu propia relación con el medio ambiente y la seguridad en tu vida diaria.

- Cómo mis acciones cotidianas contribuyen a la problemática ambiental?
- ¿Qué riesgos de seguridad y salud enfrento en mi entorno laboral y personal?
- ¿Qué tan consciente soy de la importancia de la prevención y la sostenibilidad?
- ¿Qué puedo hacer para mejorar mi entorno laboral y social?

Anota tus reflexiones en un diario personal o en un documento digital.

Crea una lista de 5 ejemplos de situaciones cotidianas, en la que se vean reflejadas las condiciones o actos inseguros, o que afecten el medio ambiente. proponga una solución o mejora, que evite que las condiciones o actos inseguros, o que afecten el medio ambiente, se presenten. Cómo planeas integrar estos compromisos en tu vida diaria y laboral.

Nota: este ejercicio tiene como finalidad orientar y motivar en el desarrollo de los temas de esta actividad de aprendizaje, por tal razón no es calificable. No obstante, es primordial realizarlo.

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

Actividad 1 : Actividad: "Conectando Puntos: Nuestro Entorno Laboral y Natural"

Descripción de la Actividad:

Los aprendices se organizarán en grupos y Generaran una lista de conceptos clave relacionados con el medio ambiente y la seguridad y salud en el trabajo.

Cada grupo realiza una lluvia de ideas, mencionando palabras o conceptos que les vengan a la mente al pensar en medio ambiente y seguridad laboral.
El facilitador recopila las palabras clave en la pizarra o papelógrafo, creando una lista visible para todos. Se realiza una discusión grupal para analizar las conexiones establecidas y las ideas surgidas.
el instructor plantea preguntas como:

- ¿Qué conexiones les resultaron más sorprendentes?
- ¿Cómo creen que los riesgos ambientales pueden influir en los riesgos laborales?
- ¿Qué acciones podemos tomar para mejorar tanto nuestro entorno laboral como el natural?

Se enfatiza la necesidad de adoptar una visión integral que considere tanto el medio ambiente como la seguridad y salud en el trabajo en todas las actividades laborales.

Recuerde:

Esta actividad no es calificable, pero es fundamental la participación para el desarrollo de esta.

Ambiente Requerido:

Aula con disposición para trabajo en grupo.

Mesas y sillas dispuestas para facilitar la discusión en grupos.

tablero

Espacio para proyectar videos o presentaciones.

Estrategias o Técnicas Didácticas Activas:

Aprendizaje Colaborativo:Lluvia de ideas en grupos pequeños: Fomenta la participación activa de todos los participantes.,permite compartir diferentes perspectivas y conocimientos.Crea un ambiente de aprendizaje colaborativo.

Aprendizaje Visual: Uso de tarjetas con palabras clave: Proporciona una representación visual de los conceptos , facilita la manipulación y conexión de los conceptos.
Aprendizaje Activo: Requiere que los participantes apliquen sus conocimientos y habilidades de pensamiento crítico, promueve la reflexión y el análisis de la información.

Materiales de Formación:

Presentaciones sobre problemática ambiental, manejo ambiental, contaminación ambiental, seguridad y salud en el trabajo , videos educativos,artículos y lecturas .

Material de Apoyo:

Pósteres y folletos informativos.

Infografías

Guías y manuales ambientales

Evidencias de Aprendizaje:

Participación en la lluvia de ideas: La cantidad y calidad de las palabras clave aportadas por cada grupo, la diversidad de conceptos mencionados, indicando la amplitud del conocimiento previo,la participación activa de todos los miembros del grupo.

Participación en la discusión y reflexión: Las respuestas a las preguntas guía, mostrando la capacidad de análisis y reflexión, Permite evaluar la capacidad de los participantes para sintetizar la información, extraer conclusiones y aplicar los conocimientos a situaciones reales.

Productos generados: Notas o resúmenes individuales o grupales de las ideas principales, instrumentos de evaluación

Instrumentos de Evaluación:

Cuestionarios de Autoevaluación: Cuestionarios donde los estudiantes reflejen su comprensión y aprendizaje sobre manejo ambiental, contaminación ambiental, seguridad y salud en el trabajo

Duración de la Actividad: 5 horas

3.3 Actividades de apropiación: Simulación de Respuesta ante Emergencias Ambientales y Laborales

Descripción de la Actividad:

Presentar el escenario de la simulación: un incidente que involucra tanto un riesgo ambiental (derrame de sustancias químicas) como un riesgo laboral (incendio en el área de almacenamiento).
Explicar los roles de cada participante (brigadistas, personal de evacuación, comunicadores, etc.).

Revisar los protocolos de emergencia y los procedimientos de respuesta..

Recuerde: esta actividad es calificable, es fundamental participar en el desarrollo de esta.

Ambiente Requerido:

- Espacio para trabajo en grupo.
- Acceso a Internet para investigación y búsqueda de imágenes.
- Celular

Estrategias o Técnicas Didácticas Activas:

Aprendizaje basado en simulación: Permite a los participantes experimentar situaciones reales en un entorno controlado.
Aprendizaje colaborativo: Fomenta el trabajo en equipo y la comunicación efectiva.
Juego de roles : Permite a los participantes asumir diferentes roles y practicar habilidades específicas.
Estudio de casos: El escenario de la simulación se basa en un caso práctico, facilitando la aplicación de los conocimientos.

Retroalimentación constructiva: El debriefing proporciona retroalimentación individual y grupal para mejorar el desempeño.

Materiales de Formación:

Manuales de procedimientos de emergencia.
Hojas de datos de seguridad de sustancias químicas.
Planos de evacuación del lugar de trabajo.
Equipos de protección personal (EPP).
Botiquín de primeros auxilios.

Material de Apoyo:
Marcadores, papelógrafos, pizarras. Equipos de simulación (humo simulado, luces de emergencia, etc.).
Cámaras de video para grabar la simulación (opcional). Cronómetro

Evidencias de Aprendizaje:
Observación directa: Registro del desempeño de los participantes durante la simulación**.**
Lista de verificación: Evaluación del cumplimiento de los protocolos y procedimientos**.**
Debriefing: Análisis de la participación y las reflexiones de los participantes.

Informe escrito: Elaboración de un informe individual o grupal sobre la simulación.
Fotografías o vídeos: Registro visual de la actividad.

Instrumentos de Evaluación:

Simulación de Respuesta ante Emergencias Ambientales y Laborales: Lista de Verificación de Desempeño **(Observación Directa)**: Evalua el cumplimiento de los protocolos y procedimientos durante la simulación.
Rúbrica de Evaluación del Debriefing: Evalua la capacidad de los participantes para analizar la simulación y reflexionar sobre su desempeño.
Autoevaluación y Evaluación por Pares: Promover la reflexión personal y la retroalimentación entre los participantes.

Informe Escrito (Opcional): Evaluar la capacidad de los participantes para sintetizar la información y comunicar sus aprendizajes por escrito.

Duración de la Actividad: 5 horas

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Actividad 2: "Inspección de Seguridad y Sostenibilidad en mi Espacio de Trabajo/Hogar"

Descripción de la Actividad:

Los participantes, organizados en equipos, deberán identificar un problema real en su entorno laboral o comunitario relacionado con el medio ambiente o la seguridad y salud en el trabajo. A partir de ahí, deberán diseñar e implementar un proyecto de mejora continua que proponga soluciones sostenibles y seguras para dicho problema.

Los participantes realizarán una inspección detallada de su espacio de trabajo o hogar, identificando posibles riesgos ambientales y de seguridad, así como oportunidades para mejorar la sostenibilidad. Luego, elaborarán un informe con sus hallazgos y propuestas de mejora.

Pasos:

1. **Preparación (15 minutos):**

   Revisar los conceptos clave de medio ambiente y seguridad y salud en el trabajo.

   Elaborar una lista de verificación con los aspectos a inspeccionar (ejemplos: iluminación, ventilación, manejo de residuos, riesgos eléctricos, etc.).

2. **Inspección (30 minutos):**

Los participantes realizan la inspección en su espacio de trabajo o hogar, utilizando la lista de verificación.

Toman fotografías o notas de los hallazgos relevantes.

3. **Elaboración del Informe (30 minutos):** Los participantes elaboran un informe que incluye:

   Descripción del espacio inspeccionado.

   Identificación de riesgos ambientales y de seguridad.

   Propuestas de mejora para cada riesgo identificado.

   Oportunidades para mejorar la sostenibilidad del espacio.

4. **Presentación y Discusión (15 minutos):**

   Los participantes comparten sus informes en grupos pequeños o en una sesión plenaria.

   Se realiza una discusión sobre los hallazgos y las propuestas de mejora.

.

Ambiente Requerido:

Espacio de trabajo o hogar de los participantes, Ambiente de aprenedizaje o espacio para la discusión

Estrategias o Técnicas Didácticas Activas:

Aprendizaje basado en la observación: Permite a los participantes identificar riesgos y oportunidades en su entorno real.
Aprendizaje reflexivo: Fomenta la reflexión sobre las prácticas actuales y la búsqueda de soluciones.

Aprendizaje práctico: Permite a los participantes aplicar los conocimientos en una situación real.

Discusión grupal: Permite compartir experiencias y aprender de los demás.

Materiales de Formación:

Lista de verificación para la inspección.
Guía para la elaboración del informe.
Ejemplos de buenas prácticas ambientales y de seguridad.

Material de Apoyo:
Lista de verificación completada.

Fotografías o notas de la inspección.

Informe escrito con hallazgos y propuestas de mejora.

Participación en la discusión grupal

Evidencias de Aprendizaje:

Lista de verificación completada: Permite evaluar la capacidad del participante para identificar riesgos y oportunidades utilizando una herramienta estructurada.
Fotografías o notas de la inspección: Permite evaluar la capacidad del participante para documentar sus hallazgos de manera visual o escrita, y para identificar situaciones de riesgo o áreas de mejor
Informe escrito con hallazgos y propuestas de mejora: Permite evaluar la capacidad del participante para: Sintetizar la información recopilada,a nalizar los riesgos y oportunidades de manera crítica,proponer soluciones creativas y prácticas, Comunicar sus ideas de manera efectiva por escrito.

Instrumentos de Evaluación:

Lista de Verificación de la Inspección (Observación y Documentación)

Rúbrica de Evaluación del Informe Escrito

Observación de la Participación en la Discusión Grupal

Duración de la Actividad: 5 horas

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
EJECUCION	DISEÑAR UN PLAN DE APOYO PARA LAS ACTIVIDADES Y TAREAS DE LAS ÁREAS FUNCIONALES DE LA ORGANIACIÓN, ASÍ COMO EN SUS PROCEDIMIENTOS	**Actividad 1:** riesgos de seguridad y salud enfrento en mi entorno	**Participación en la lluvia de ideas** Productos generados: Notas o resúmenes individuales o grupales de las ideas	**Aprendizaje Colaborativo:Lluvia de ideas en grupos pequeños** **Aprendizaje Visual: Uso de tarjetas con palabras clave Aprendizaje Activo**: Requiere que los	Cuestionarios de Autoevaluación: Cuestionarios donde los estudiantes reflejen su comprensión y aprendizaje

	ADMINISTRATIVOS COMO SOPORTE A LAS ORGANIZACIONES	laboral y personal	principales, instrumentos de evaluación	participantes apliquen sus conocimientos y habilidades de pensamiento crítico, promueve la reflexión y el análisis de la información	sobre manejo ambiental, contaminación ambiental, seguridad y salud en el trabajo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Contaminación ambiental: Presencia de sustancias o elementos nocivos en el medio ambiente que causan desequilibrio y daños a los seres vivos.
Emisiones: Liberación de sustancias gaseosas o partículas a la atmósfera, generalmente como resultado de procesos industriales o de combustión.
Residuos: Materiales o productos desechados que ya no tienen utilidad para su poseedor.
Vertimientos: Descarga de aguas residuales o sustancias líquidas contaminantes en cuerpos de agua.
Impacto ambiental: Cambio o alteración en el medio ambiente, ya sea adverso o beneficioso, como resultado de actividades humanas.
Ecosistema: Conjunto de seres vivos y el medio físico en el que habitan, interactuando entre sí.
Biodiversidad: Variedad de seres vivos y ecosistemas en la Tierra.
Accidente de trabajo: Suceso repentino que ocurre en el lugar de trabajo o en el trayecto hacia o desde este, y que causa lesiones o la muerte.
Enfermedad laboral: Enfermedad contraída como resultado de la exposición a factores de riesgo presentes en el lugar de trabajo.
Peligro: Fuente, situación o acto con potencial de causar daño en términos de lesión o enfermedad.
Riesgo: Probabilidad de que un peligro cause daño y la gravedad de ese daño.
Ergonomía: Ciencia que estudia la adaptación del trabajo al ser humano, buscando mejorar la comodidad, la seguridad y la eficiencia.
Equipo de protección personal (EPP): Conjunto de elementos diseñados para proteger al trabajador de riesgos específicos.
Prevención: Conjunto de acciones dirigidas a evitar o disminuir la probabilidad de que ocurran accidentes o enfermedades.
Salud ocupacional: Disciplina que se ocupa de la promoción y protección de la salud de los trabajadores.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

www.fondoriesgoslaborales.gov.co
osha.europa.eu

www.ilo.org
www.who.int

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Rosa elena Bolaño garcia**	**Instructor**		

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					