Identificación del instrumento.	
Programa de formación:	TÉCNICO EN SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR
Código del programa de formación:	635301
Código de la guía:	6
Nombre del proyecto formativo:	Aplicación de protocolos y procedimientos para la operación de servicios de restaurante, café, bar y otros proveedores de alimentos y bebidas.
Actividad del proyecto formativo:	Proponer acciones de mejora en los servicios de alimentos y bebidas según los resultados de valoración de protocolos y procedimientos
Competencia a desarrollar:	Protección ambiental, salud y seguridad en el trabajo
Resultado(s) de aprendizaje:	Interpretar los problemas ambientales y de SST teniendo en cuenta los planes y programas establecidos por la organización y el entorno social.
Criterio(s) de evaluación:	Contextualiza el entorno ambiental y de la seguridad y salud en el trabajo según la normatividad vigente. Analiza la problemática ambiental, peligros y riesgos de las personas en su desempeño laboral según marco normativo.
Nombre de la evidencia:	Estudio de casos
Tipo de evidencia	Producto

Instrucciones para el diligenciamiento

El instructor verifica que el aprendiz desarrolla la evidencia teniendo en cuenta todos los indicadores propuestos en este instrumento, los cuales responden con lo solicitado en la actividad.

Debe relacionar las preguntas a realizar con los aspectos a evaluar descritos en este instrumento de evaluación.

Cada uno de los indicadores se evalúa de acuerdo con su presencia o ausencia, a través de la escala si o no.

Cuerpo del instrumento

Nombres completos del aprendiz:			
No. de identificación:	**No. de ficha:**		
Criterio de Valoración	Si	No	Observaciones
Aspectos técnicos			
Diferencia componentes bióticos y abióticos del entorno ambiental a partir de la imagen de referencia.			
Identifica los aspectos ambientales de acuerdo con las actividades realizadas en el restaurante.			
Establece los impactos ambientales a partir de los aspectos ambientales derivados de las actividades del restaurante.			
Describe la normativa ambiental asociada con los impactos ambientales producto de las actividades realizadas en un restaurante.			
Propone medidas de control y mitigación de impactos ambientales teniendo en cuenta las condiciones del contexto laboral y la naturaleza de la actividad.			
Identifica los riesgos y peligros del ambiente laboral asociados con la seguridad y salud en el trabajo.			
Aspectos de forma			
El medio de presentación de las tablas es acorde con las indicaciones del instructor.			
Diligencia la **Tabla 2.** *Lista de actividades, impactos y aspectos ambientales* de acuerdo con los datos solicitados.			
Diligencia la **Tabla 3.** *Tabla de mitigación de impactos ambientales* de acuerdo a los datos solicitados.			
Diligencia **Tabla 4.** *Identificación de riesgos, condiciones y actos inseguros* de acuerdo a los datos solicitados.			
Los documentos cumplen con características de presentación, legibilidad y pulcritud.			
Las tablas están diligenciadas utilizando lenguaje técnico.			

Juicio valorativo: A Aprobado D No aprobado

Firma del instructor: _____

Ciudad y fecha: _____