



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: TECNICO EN COCINA
- Código del Programa de Formación:
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- Competencia: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE
- Resultados de Aprendizaje:
 - ✓ 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.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas):48 horas





2. PRESENTACIÓN.

Esta guía de aprendizaje tiene como objetivo adquirir los conocimientos y habilidades básicos orientados a aplicar prácticas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con las políticas organizacionales y la normatividad vigente con los paso a paso o rutas de trabajo a fin de prevenir a través de actividades preventivas accidentes y enfermedades laborales en los trabajadores. También estará en condiciones de Interpretar los problemas ambientales y de SST teniendo en cuenta los planes y programas establecidos por la organización y el entorno social.

Las actividades contenidas en esta guía, plantean al aprendiz una propuesta de aprendizaje autónomo y cooperativo, su compromiso y motivación frente al desarrollo de ellas son factores necesarios para lograr los resultados de aprendizaje planteados. Su instructora le asesorará permanentemente durante el desarrollo de la misma



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Queridos aprendices, la Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) es una actividad multidisciplinaria dirigida a proteger y promover la salud de los trabajadores mediante la prevención y el control de enfermedades, accidentes y la eliminación de los factores y condiciones que ponen en peligro la salud y la seguridad en el trabajo.

Reconocer el impacto ambiental producido en la aplicación de procedimientos para preservar y conservar la información y los soportes donde se genera y plasma.

Descripción de la actividad

Las actividades archivísticas realizadas para la preservación y conservación de documentos requieren desde la normativa una protección de sí mismo y del medio ambiente. Por lo que es muy importante conocer qué le sucede a un profesional desde su salud y seguridad en el trabajo y cómo su desempeño puede ocasionar un impacto ambiental.

Por lo anterior, realice la siguiente actividad:

- Observe los videos Desechos de comida, hambre y contaminación:
<https://www.youtube.com/watch?v=ckzDB27GkzY>

1 Observe los siguientes videos:

Desechos de comida, hambre y contaminación

2 Reflexione y responda:

¿Cuál es el mensaje principal del video?

¿Cómo afecta el desperdicio de alimentos al medio ambiente y a la sociedad?

¿Qué medidas se pueden implementar en una cocina profesional para reducir este problema?

3 Elabore un material creativo:

En el formato de su preferencia (afiche, infografía, presentación digital, video corto, etc.), realice una síntesis del mensaje del video e incluya acciones concretas para evitar el desperdicio de alimentos en la cocina.

Destaque la importancia de una gestión sostenible en el sector gastronómico.



4 Entrega y evaluación:

- ✓ Claridad y profundidad en la reflexión.
- ✓ Relación con la seguridad y sostenibilidad en la cocina.
- ✓ Creatividad y presentación del material.

Duración de la actividad: 2 horas

Ambiente Requerido: Convencional y ambientes abiertos.

Materiales: video Beam, computador con servicios en línea para observar videos en YouTube, tablero, marcadores borraseco

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

En el material de su preferencia (cartulina, presentación digital, infografía, video corto, etc.), realice una síntesis creativa del mensaje del video. Puede incluir imágenes, frases clave y ejemplos de buenas prácticas en la cocina.

Sea innovador y asegúrese de destacar la importancia de la seguridad y la sostenibilidad en el ámbito gastronómico.

Instrucción completa:

1Vea el siguiente video: [[https://www.youtube.com/watch?v=zO0aX8qpy7s,](https://www.youtube.com/watch?v=zO0aX8qpy7s)]

2 Reflexione sobre su contenido y responda a las siguientes preguntas:

¿Cuál es el mensaje principal del video?

¿Cómo se relaciona con la seguridad y salud en el trabajo?

¿Qué enseñanza le deja para su formación como técnico en cocina?

Posteriormente compartir la lectura con el resto de compañeros.

Criterios de evaluación:

- ✓ Claridad y coherencia en la reflexión.
- ✓ Relación con la seguridad y la sostenibilidad en cocina.
- ✓ Creatividad en la presentación del material.



Duración de la actividad: 2 horas

Ambiente Requerido: Convencional

Materiales: Equipo de cómputo, internet,

Estrategias didácticas activas: Socialización y evidencia registrada en el correo de la instructora

Material de apoyo: lectura



<https://hse.software/wp-content/uploads/2022/12/procesos-de-Seguridad-y-Salud-en-el-Trabajo.jpg>

3.3. Actividades de apropiación

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE: Desarrollar acciones de Seguridad y Salud en el Trabajo y Medio Ambiental en los entornos laboral y social de acuerdo con la normativa

Sub- Actividad 1: Apropiar fundamentos teóricos y normatividad de la Seguridad y Salud en el Trabajo y Ambiental.

En equipos de trabajo colaborativo consulte, elabore o en las herramientas de su interés y socialice los temas asignados por su instructor:

Salud, trabajo, ambiente laboral, historia de la salud ocupacional, peligro, riesgo, accidentes de trabajo, incidentes de trabajo, enfermedad laboral, enfermedad común o general, agente de riesgo, acto inseguro, condición peligrosa, elementos de protección personal según su actividad económica, orden y aseo, EPS, IPS, ARL, AFP. Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.

Ley 100/1993 Garantizar los derechos de la persona y comunidad para obtener calidad de vida y dignidad humana.



Resolución 2400/79 Por la cual se establecen algunas disposiciones sobre vivienda, Higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo.

Ley 1562/2012: Por la cual se modifica el sistema de riesgos laborales y se dictan otras disposiciones en materia de Salud Ocupacional.

Decreto 1072/2015 Decreto único reglamentario del sector trabajo:

En el ambiente de formación organiza un conversatorio para compartir conocimientos y despejar dudas frente al tema.

Duración de la actividad: 6 horas

Ambiente Requerido: Convencional y ambientes abiertos.

Materiales de apoyo: Equipo de cómputo, internet,

Técnicas didácticas activas Diapositivas, conversatorio y evidencia registrada en el correo de la instructora

Materiales de formación: cartulinas marcadores

Instrumentos de evaluación: conversatorio

Posteriormente envíe a la plataforma la evidencia, en el enlace dispuesto para tal fin.



Sub- Actividad 2: Clasificar los riesgos y peligros laborales de forma general de acuerdo a la GTC 45 de 2012.



<https://lasnieves.es/wp-content/uploads/2022/03/consejos-para-gestionar-el-personal-de-tu-cocina-compressed.jpg>

Por equipos de trabajo lea, analice, construya material de apoyo y sustenten los peligros laborales que son asignados por su instructora, los peligros laborales a socializar son los siguientes: Físico, Químico, Biológico, Psicosocial, Biomecánicos, Condiciones de seguridad (mecánicos, eléctricos, arquitectónicos, tecnológicos, accidentes de tránsito, públicos, alturas, espacios confinados), fenómenos naturales.

Diligencia el siguiente cuadro:

Ejemplo de apoyo

PELIGRO	RIESGOS	CONTROL DEL RIESGO
Biomecánico: <i>Movimiento repetitivo</i>	Lo que le puede pasar al trabajador (Dolores osteomusculares, tendinitis, manguito rotador)	Para prevenir el riesgo (-Capacitar a los trabajadores en pausas activas -Reducir el tiempo de exposición)

Asocie cada concepto con su perfil profesional y justifique la respuesta, por equipos de trabajo realiza una breve exposición.

Duración de la actividad: 6 horas

Ambiente Requerido: Convencional y ambientes abiertos.



Materiales de apoyo: Equipo de cómputo, internet

Técnicas didácticas activas: conversatorio

Materiales de formación: cartulinas marcadores

Instrumentos de evaluación: conversatorio exposiciones y evidencia registrada en el correo de la instructora

Posteriormente envíe a la plataforma la evidencia, en el enlace dispuesto para tal fin.

Sub- Actividad 3: Identificar medidas preventivas de los peligros y riesgos propios del perfil ocupacional.

En equipos de trabajo colaborativo: Seleccionar 10 riesgos y justificarlos, posteriormente escoger 5 de los riesgos y peligros laborales y diligenciar una matriz con los siguientes ítems

Lugar donde realiza la actividad

Área laboral

Actividad

Descripción de la actividad

Clasificación del riesgo

Efectos posibles

Medidas de intervención

Socializar el trabajo realizado en el ambiente de formación y enviar la evidencia al correo de la instructora.



<https://i.pinimg.com/736x/c9/9c/cc/c99cccef0888915711f7b538be89a48d.jpg>

En la empresa es indispensable implementar medidas de prevención con respecto a los peligros y riesgos existentes en cada actividad, por esa razón, teniendo en cuenta los temas ya socializados, realice un inventario de peligros y riesgos existentes en su labor.

Teniendo en cuenta los peligros socializados en el ambiente de aprendizaje de forma individual identifique los peligros que encuentra en su área de trabajo, asociados a su perfil ocupacional,



diligenciando la siguiente tabla. Luego sustentar dichos hallazgos, además plantee posibles consecuencias y proponga medidas de prevención para dichos peligros.

ANÁLISIS DE RIESGO SEGÚN SU ACTIVIDAD LABORAL

Programa de formación:

Nombre completo del aprendiz:

No.	LUGAR DONDE REALIZA LA ACTIVIDAD Área laboral	ACTIVIDAD QUE REALIZA	ROUTINARIA SI/NO	PELIGROS		EFECTOR POSIBLES	MEDIDAS PREVENTIVAS Para evitar que se presenten daños a la persona.
				DESCRIPCIÓN	CLASIFICACIÓN		
1							
2							

Duración de la actividad: 6 horas

Ambiente Requerido: Convencional y ambientes abiertos.

Materiales de apoyo: Equipo de cómputo, internet

Técnicas didácticas activas: socialización

Materiales de formación: cartulinas marcadores de colores surtidos

Instrumentos de evaluación: conversatorio informe técnico – matriz

Posteriormente envíe a la plataforma la evidencia, en el enlace dispuesto para tal fin.

Sub- Actividad 3.1: Identificar medidas preventivas de los peligros y riesgos propios del perfil ocupacional.

La aplicación del SG-SST tiene como ventajas la mejora del ambiente de trabajo, el bienestar y la calidad de vida laboral, la disminución de las tasas de ausentismo por enfermedad, la reducción de las tasas de accidentalidad y mortalidad por accidentes de trabajo en Colombia y el aumento de la productividad. Además, velar por el cumplimiento efectivo de las normas, requisitos y procedimientos de obligatorio cumplimiento por parte de las empresas y contratantes en materia de riesgos laborales.

Evaluación inicial del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.



Hagamos un repaso por todo lo que hemos dicho, con respecto a la evaluación del Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud en el Trabajo. Observemos el video en el siguiente enlace y argumentemos. https://www.youtube.com/watch?v=pxa75MdC_04



<https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQJ54ILEZnKXfVbvt2czleQLv3BQlvDZmrjCA&s>

- **Establecer medidas para la prevención de los peligros y riesgos encontrados en la actividad anterior de Matriz de riesgos.**

La gestión en seguridad y salud en el trabajo SG-SST está dirigida al fomento de la promoción de la salud y la seguridad en los entornos laborales. Para conseguirlo, es necesario realizar acciones o medidas de intervención que permitan minimizar los riesgos para evitar la aparición de enfermedades laborales y accidentes de trabajo

Descripción de la actividad: Elabore en equipo colaborativo un programa de promoción y prevención donde incluya las pasas activas y relacione de los elementos de protección personal que se requieran en sus actividad laboral.



<https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcShJT1gPW2fQTm5SliXKBH18dcdhM0gaZnZA&s>

Duración de la actividad: 6 horas

Ambiente Requerido: Convencional y ambientes abiertos.

Materiales de apoyo: Equipo de cómputo, internet,

Técnicas didácticas activas: conversatorio



Materiales de formación: cartulinas marcadores de colores surtidos

Instrumentos de evaluación: conversatorio informe técnico

Posteriormente envíe a la plataforma la evidencia, en el enlace dispuesto para tal fin.

Sub- Actividad 4: Identificar medidas preventivas para el manejo de residuos sólidos y/o líquidos que se producen en la actividad laboral.



El tema ambiental tiene importancia especial para la política exterior de Colombia. Desde la realización de la Cumbre de la Tierra de Río de Janeiro en el año 1992, el posicionamiento internacional de Colombia, en este campo, ha venido fortaleciéndose de manera progresiva. La gran riqueza de recursos naturales del país lo ubican en una posición privilegiada y lo encaminan a consolidar una política de preservación y recuperación ambiental, al mismo tiempo inciden activamente en el patrón de desarrollo del país y en

Descripción de la actividad: Por equipos de trabajo consulte, elabore un mapa mental y socialice los temas asignados por su instructor Medio ambiente, Ambiente, Ecología, Biodiversidad, Ecosistema, Servicios ecosistémicos, Contaminación atmosférica, Manejo de residuos sólidos, Contaminación hídrica, Contaminación Auditiva, contaminación visual, Desarrollo Sostenible, Producción limpia. Recurso Natural, Residuos, Aspecto ambiental, Impacto Ambiental, Problema Ambiental, LEY 1259 DE 2008. Comparendos ambientales cultura ciudadana, Recursos Renovables, Artículo 28 del Decreto 3930 de 2010, GTC – 24, Sistema de Gestión Ambiental SGA Vertimiento

Duración de la actividad: 6 horas

Ambiente Requerido: Convencional y ambientes abiertos.

Materiales de apoyo: Equipo de cómputo, internet,

Técnicas didácticas activas: exposición

Materiales de formación: cartulinas marcadores de colores surtidos

Instrumentos de evaluación: conversatorio informe técnico



Posteriormente envíe a la plataforma la evidencia, en el enlace dispuesto para tal fin.

Sub- Actividad 4.1: Identificar los residuos sólidos y/o líquidos que se producen en la actividad laboral e implementar medidas preventivas para el manejo de los mismos

Implementar un adecuado manejo de los residuos

El medio ambiente día a día se deteriora más, esto debido a que no se tiene una verdadera cultura ambiental que aporte al cuidado y protección de estos recursos. Es por esto que para las empresas se hace necesario adquirir conciencia en este tema, con el fin de darle un manejo diferente a los residuos que producen, fomentar el desarrollo sostenible e incorporar tecnologías limpias en los procesos.



<https://medioambiente.uexternado.edu.co/wp-content/uploads/sites/19/2021/01/nota-separacion-residuos-e1611763704960.jpg>

Descripción de la actividad: Teniendo en cuenta los componentes ambientales ya socializados y por equipos colaborativos identifique cuales son los residuos sólidos y/o líquidos que se pueden generar en su área de trabajo, y plantee acciones preventivas con el objetivo de darles un buen manejo y la disposición final, que nos permita ser amigables con el medio ambiente.

De respuesta a los siguientes:

1. Identificar los residuos operacionales presentes en los procedimientos de Cocina

PLÁSTICOS Y LATA	PAPEL Y CARTÓN	VIDRIOS	MATERIAL PELIGROSO	RESIDUOS ORGÁNICOS	VARIOS

2. De acuerdo a la identificación de los residuos de la pregunta 1, clasifique los residuos para cada uno



de los procesos del punto anterior, diligencie con su equipo de trabajo la siguiente tabla:

Clasificación de los residuos	Tipos de residuos	Impactos ambientales asociados a deficiencias en la gestión de estos residuos	Posibles afectaciones a la salud
Cuáles son los Residuos orgánicos			
Cuáles son los residuos inorgánicos			
Residuos especiales			
Residuos peligrosos			

3. Defina cuáles estrategias de reciclaje utilizaría.
4. Defina los colores de los recipientes que debe utilizar, según la identificación previa de los tipos de residuos que se generan en cada proceso.

Duración de la actividad: 4 horas

Ambiente Requerido: Convencional y ambientes abiertos.

Materiales de apoyo: Equipo de cómputo, internet,

Técnicas didácticas activas: exposición

Materiales de formación: cartulinas marcadores de colores surtidos

Instrumentos de evaluación: conversatorio informe técnico

Posteriormente envíe a la plataforma la evidencia, en el enlace dispuesto para tal fin.

Sub- Actividad 4.1: plan de Sistema de Gestión Ambiental

El Sistema de Gestión Ambiental – SGA implementado en el Ministerio está basado en la norma internacional ISO 14001 y está alineado con el Modelo Integrado de Planeación y Gestión. El mantenimiento y mejora continua del SGA, le ayuda al Ministerio a:



Mejorar continuamente su desempeño ambiental, Asegurar el cumplimiento de los requisitos legales ambientales aplicables, así como otros compromisos con partes interesadas relacionados con la gestión ambiental institucional, Prevenir los impactos ambientales negativos derivados de sus actividades.

Descripción de la actividad: Por equipos de trabajo elabore un plan de Sistema de Gestión Ambiental apoyandose en lo antes visto con su instructor.

El plan debe contener los siguiente:

1. Definir los objetivos de la gestión
2. Aceptación, aprobación y compromiso de la Alta Dirección
3. Seleccionar un líder del proyecto
4. Marco normativo
5. Enfoque metodológico
6. Diagnostico
7. Descripción de las actividades productiva
8. Política de Gestión ambiental



Analizar las estrategias para el control de los impactos ambientales.

Duración de la actividad: 6 horas

Ambiente Requerido: Convencional y ambientes abiertos.

Materiales de apoyo: Equipo de cómputo, internet,

Técnicas didácticas activas: exposición

Materiales de formación: Videos, normas

Instrumentos de evaluación: Plan de Gestión ambiental

Posteriormente envíe a la plataforma la evidencia, en el enlace dispuesto para tal fin.

3.3 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Realizar una extrategia de cero papel relacionados con el manejo adecuado, depues de ellos realice una manualidad con residuos aprovechable.



Esta actividad se realiará en grupos de trabajo.

Estrategias o técnicas didácticas activas: revisión bibliográfica

Materiales de formación: productos aprovechables

Material de apoyo: computadores y video bit

Evidencias de aprendizaje: bitácora informe técnico

Duración de la actividad: horas. 4 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
No lo tengo	No la tengo	Desarrollar acciones de Seguridad y Salud en el Trabajo y Medio Ambiental en los entornos laboral y social de acuerdo con la normativa	EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO: Resultado de la observación de la sustentación de los fundamentos teóricos y normatividad de SST y Ambiental.	- Contextualiza el entorno ambiental y de la seguridad y salud en el trabajo según la normatividad vigente.	Técnica: observación directa Instrumento: LCH – D



			EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO: Resultado de la observación de la sustentación de los peligros y riesgos laborales.	- Analiza la problemática ambiental, peligros y riesgos de las personas en su desempeño laboral según marco normativo. - Identifica los procedimientos de control operacional, ambiental y de seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con la política de la organización. - Identifica los mecanismos de control y seguimiento a las condiciones ambientales y del SST, para el monitoreo de las buenas prácticas ambientales según las condiciones y actos seguros de su entorno laboral. - Prepara los reportes de actos y condiciones que afectan el desempeño ambiental y de la SST según objetivo del informe y	Técnica: observación directa Instrumento: LCH – D Técnica: observación directa Instrumento: LCH - P
--	--	--	--	--	---



				lineamientos de la organización.	
--	--	--	--	----------------------------------	--

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS:

Ecología: La primera definición de ecología fue publicada en 1870 por el Zoólogo alemán Ernesto Haeckel. (del griego Oikos: casa, hogar y logos: tratado). La ecología se encarga del estudio de las relaciones recíprocas entre los organismos y el medio. Estudia el complejo de factores físicos (luz, temperatura, vientos, etc.), elementos y compuestos (oxígeno, nitrógeno, carbono, etc.) y biológicos; mantiene una complicada serie de relaciones recíprocas, que se encuentra en constante interacción. Cuando los biólogos descubrieron estas relaciones se produjo el nacimiento de la Ecología. Arana (1982)

Biodiversidad: Es la variabilidad de organismos vivos de cualquier fuente: ecosistemas terrestres, marinos, acuáticos y los complejos ecológicos de los que forman parte; comprende la diversidad dentro de cada especie, entre las especies y de los ecosistemas. (CDB, 1992) A nivel Mundial cuando hablamos de diversidad, se plantea la hipótesis de que 10 millones de especies habitan el planeta en estos momentos. Habría que concluir que la ciencia sólo conoce el 15% de las especies vivas. Estos números implican la necesidad de intensificar los esfuerzos científicos por conocer ese 85 % actualmente no inventariado por la ciencia.

Fuente: Gayana Bot. 63(1): 106-114, 2006. Revista Cielo.

Ambiente: "Un gran sistema dinámico y complejo, conformado por elementos bióticos (vivos) y abióticos (teóricamente no vivos), y por las relaciones entre estos, y también por elementos inmateriales, pero igualmente reales, tangibles e identificables" (Wilches-Chau, 2013). "El concepto de ambiente nos conduce tanto al conocimiento y estudio de las leyes que tiene la estructura y funcionamiento del ecosistema, como también a la forma en que se establecen las relaciones sociales y la manera en que interactúan estos dos sistemas". Guerrero (2016) El ambiente se puede clasificar en: medio natural y medio social.

Ecosistema: Es el conjunto de los seres vivos, los elementos físicos de un determinado lugar y las interacciones que se establecen entre ellos, como resultado de los intercambios de materia, energía e información. Guerrero (2015)



Servicios ecosistémicos: Según la Evaluación de Ecosistemas del Milenio (2005), los servicios ecosistémicos son los beneficios directos o indirectos que los humanos obtenemos de los ecosistemas (Assessment, 2005). Prácticamente, los servicios ecosistémicos sostienen toda la vida como la conocemos. Son vitales para nuestra supervivencia y por eso es tan importante cuidar el capital natural que los produce.

riesgo es la probabilidad de que una amenaza se convierta en un desastre. La vulnerabilidad o las amenazas, por separado, no representan un peligro

riesgo la probabilidad de que ocurra un evento o exposición a un peligro que pueda causar una lesión o enfermedad.

Peligro: se está refiriendo a que ese algo tiene la capacidad de hacerle daño a las personas, bienes o al entorno. El riesgo es la probabilidad de que se materialice el peligro; es decir, que le genere daño a las personas, bienes o al entorno.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Concreto. (2017).Manos a la obra con seguridad. Recuperado de:
<https://www.youtube.com/watch?v=J-baozfe1Hk>

Decreto 1072 de 2015, Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario Del Sector Trabajo Norma
<https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=72173>

Identificación y controles de los riesgos en el lugar de trabajo



https://www.arlsura.com/files/identificacion_control_riesgo.pdf

Guía Técnica para la Identificación de Aspectos e Impactos Ambientales

<https://www.idiger.gov.co/documents/20182/297947/PLE-GU-01+Guia+Para+la+Identificacion+de+Aspectos+e+Impactos+Amb+V3.pdf/db462a5d-9133-4248-aa1d-422b2d9a105c>

Guía para la identificación de los peligros y la valoración de los riesgos en seguridad y salud ocupacional.

<https://repository.udistrital.edu.co/bitstream/handle/11349/6034/ParraCuestaDianaMarcelaVasquezVeraErikaVanessa2016-AnexoA.pdf;jsessionid=3016A9D6985BE909CC7EE0510871AB9D?sequence=2>

Normatividad ambiental en Colombia

<https://deseguridadysalud.com/normatividad-ambiental-en-colombia/>

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	MARGARETH LICETH LANDAZURI GARNICA	Instructor	Coordinación académica SENA CNP BUENAVENTURA - VALLE	17/02/2025

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



	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					