

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

GUIA # 5

SEGURIDAD SALUD EN EL TRABAJO II

PRESENTACIÓN:

La seguridad y salud en el trabajo, tiene como objetivos:

- Disminuir los accidentes laborales, las enfermedades que se pueden generar en el ámbito laboral y evitar el ausentismo.
- Promover la participación de los trabajadores en su cuidado individual y colectivo.
- Fomentar la política de SST en el ámbito laboral

ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN:

1.En el siguiente video encontrara 10 pasos para implementar el Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SG de SST) en PYMES. Elabore un Diagrama de Flujo.

<https://www.youtube.com/watch?v=TofEZq-6Vek&t=4s>

2.Consulte el siguiente glosario, realice un ejemplo desde su competencia y registre la imagen correspondiente.

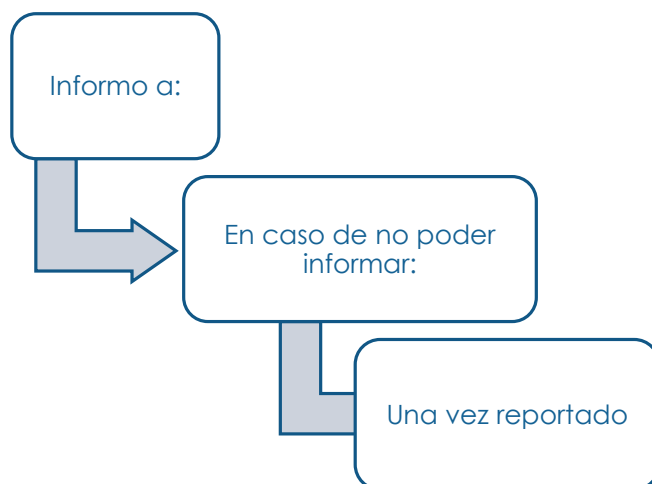


3. Consulte y complete la siguiente matriz sobre clasificación de peligros.

Clasificación del riesgo	Definición	Cuales son	Ejemplo con dibujo desde su competencia
Biológico	Surge por la exposición laboral a macro y micro organismos.	Virus Hongos Bacterias Parásitos	
Físico			
Químico			
psicosocial			
Biomecánico			
Fenómenos naturales			

4. Realice un esquema en donde mencione la función y los elementos de protección personal (EPP), que se emplean en su competencia. 5

5. Complete el siguiente esquema; acerca del procedimiento en caso de accidentes de trabajo.



6. Complete la siguiente tabla, teniendo en cuenta su competencia.

Trabajo de Cocina – Bar – Restaurante; Factores de peligro y medidas preventivas

PELIGRO	CLASIFICACIÓN DEL RIESGO	MEDIDAS PREVENTIVAS
Cortes y pinchazos	Mecánico	*Utilizar los elementos de protección personal (EPP) *Herramientas de corte, con mango antideslizante.

7. Las siguientes son Precauciones que se deben tener en cuenta en el área de trabajo: Limpiar el material de servicio (cristalería, platería, cuchillos, vajilla); en las preparaciones o servicio (cuchillería, cristalería, transporte de charolas, operación de cafeteras); vestuario del personal (calzado, ropa, cabello); sirviendo comida y copas (puertas vaivén, transportando charolas, transportando líquidos, transportando platos calientes, destapando botella de champaña), (limpiando mesas, limpiando pisos o si hay algún derrame de un líquido u otro producto).

- Plasme la información del párrafo en una Historieta (imagen-explicación) explicando cómo debería tener en cuenta cada una de esas precauciones. Explicaciones muy puntuales o cortas.

BIBLIOGRAFIA

Gutierrez, M. (22 de diciembre de 2018). *Impacto ambiental*. Obtenido de https://www.ecologiahoy.com/impacto-ambiental#Que_es_el_Impacto_Ambiental

Consolución asesores S.A.S. (2015). *Álbum Seguridad y Salud en el Trabajo Herramientas Lúdicas para Todos*. Bogotá: Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación-ICONTEC.

Ministerio del trabajo. (15 de abril de 2016). Decreto 1072 de 2015. *Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo*. Colombia.