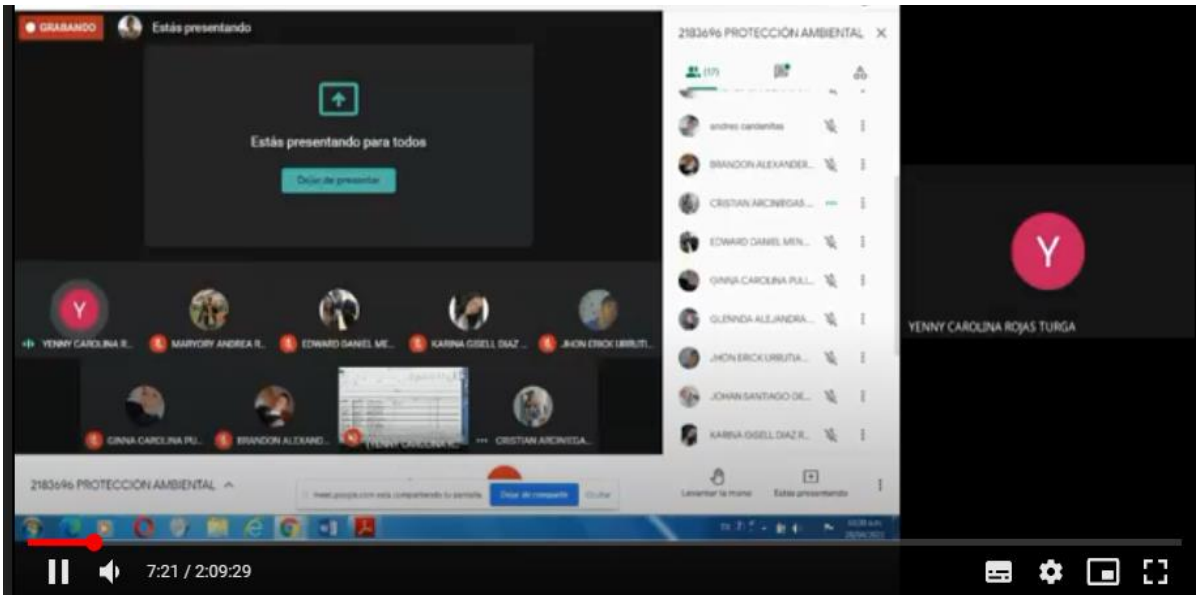
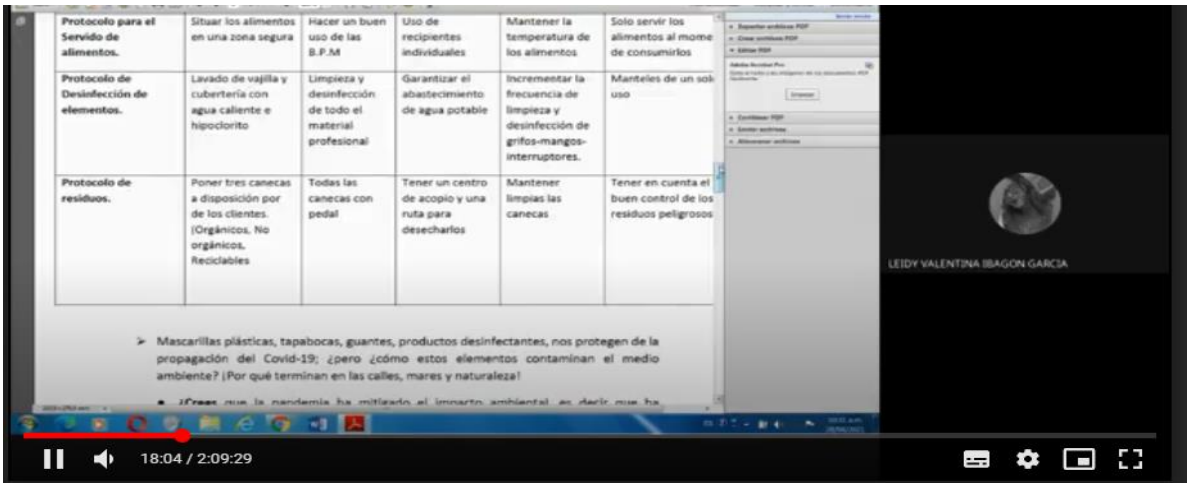
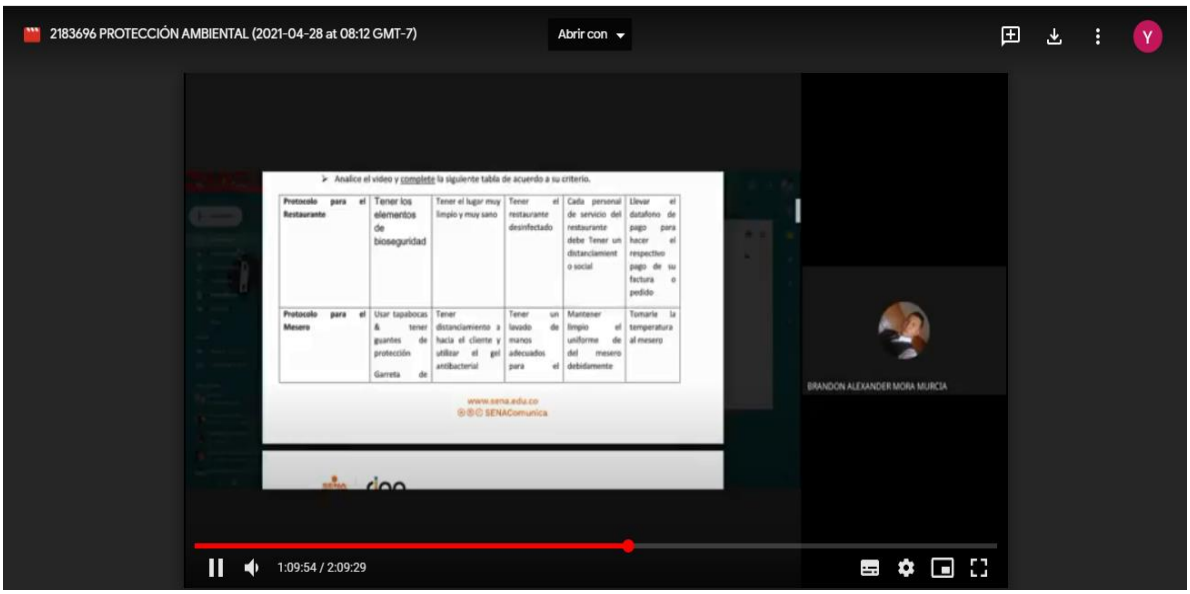

GRABANDO
Estás presentando
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
2183696 PROTECCIÓN AMBIENTAL
YENNY CAROLINA ROJAS TURGA
7:21 / 2:09:29


Protocolo para el Servido de alimentos.
Situar los alimentos en una zona segura
Hacer un buen uso de las B.P.M
Uso de recipientes individuales
Mantener la temperatura de los alimentos
Solo servir los alimentos al momento de consumirlos
Protocolo de Desinfección de elementos.
Lavado de vajilla y cubertería con agua caliente e hipoclorito
Limpieza y desinfección de todo el material profesional
Garantizar el abastecimiento de agua potable
Incrementar la frecuencia de limpieza y desinfección de grifos-mangos-interruptores.
Manteles de un solo uso
Protocolo de residuos.
Poner tres canecas a disposición por de los clientes. (Orgánicos, No orgánicos, Reciclables
Todas las canecas con pedal
Tener un centro de acopio y una ruta para desecharlos
Mantener limpias las canecas
Tener en cuenta el buen control de los residuos peligrosos
Mascarillas plásticas, tapabocas, guantes, productos desinfectantes, nos protegen de la propagación del Covid-19; ¿pero ¿cómo estos elementos contaminan el medio ambiente? ¡Por qué terminan en las calles, mares y naturaleza!
LEIDY VALENTINA IBAGON GARCIA
18:04 / 2:09:29


2183696 PROTECCIÓN AMBIENTAL (2021-04-28 at 08:12 GMT-7)
Abrir con
Analice el video y complete la siguiente tabla de acuerdo a su criterio.
Protocolo para el Restaurante
Tener los elementos de bioseguridad
Tener el lugar muy limpio y muy sano
Tener el restaurante desinfectado
Cada personal de servicio del restaurante debe Tener un distanciamiento social
Llevar el datafono de pago para hacer el respectivo pago de su factura o pedido
Protocolo para el Mesero
Usar tapabocas & tener guantes de protección
Garreta de
Tener distanciamiento a hacia el cliente y utilizar el gel antibacterial
Tener un lavado de manos adecuados para el
Mantener limpio el uniforme de del mesero debidamente
Tomarle la temperatura al mesero
www.sena.edu.co
SENAComunica
BRANDON ALEXANDER MORA MURCIA
1:09:54 / 2:09:29

FICHA : 2183696													
TECNICO:Restaurante y Bar													
CALIFICACIONES			21/04/2021	28/04/2021	05/05/2021	12/05/2021	19/05/2021	26/05/2021	02/06/2021	09/06/2021	16/06/2021	23/06/2021
			GUIA	GUIA 1	GUIA 2	GUIA 4	GUIA 5	GUIA 6	GUIA 7	GUIA 8	GUIA 9	GUIA 10
KAREN LORENA	AMADO MURCIA	klamado@misena.edu.co										
CRISTIAN	ARCINIEGAS CAICEDO	carciniegas81@misena.edu.co		A								
GLENNDA ALEJANDRA	ARLANTE SALAZAR	Gaarlante@misena.edu.do		A								
ANDRES DAVID	AVILA COBO	adavila865@misena.edu.co										
ANDRES	CARDENAS CADAVID	acardenas566@misena.edu.co		A								
CAMILO ANDRES	CARVAJAL LOZADA	cacarvajal326@misena.edu.co		A+								
KAREN DAYANNA	CLAVIJO RODRIGUEZ	kdclavijo61@misena.edu.co		AP								
KARINA GISELL	DIAZ ROZO	kgdiaz65@misena.edu.co		A-								
JOHAN SANTIAGO	GERMAN CADENA	jsgerman@misena.edu.co		A-								
LEIDY VALENTINA	IBAGON GARCIA	Lvibagon@misena.edu.co		A+								
EDWARD DANIEL	MENDOZA GARZON	edmendoza90@misena.edu.co		A-								
BRANDON ALEXANDER	MORA MURCIA	bamora47@misena.edu.co		A								
CARLOS	PEÑA BUSTOS	Cpea92@misena.edu.co										
GINNA CAROLINA	PULIDO VARGAS	gcpulido01@misena.edu.co		A								
MARYORY ANDREA	RAMIREZ QUINTERO	maramirez5057@misena.edu.co		A-								
LAUREN XIMENA	SANCHEZ	xsanchez613@misena.edu.co		P								
JHON ERICK	URRUTIA ARIAS	jeurrutia5@misena.edu.co		A+								
ANGIE ALEJANDRA	VARGAS BELTRAN	aavargas348@misena.edu.co		X								

ASISTENCIA			20/0472021	28/04/2021	05/05/2021	12/05/2021	19/05/2021	26/05/2021	02/06/2021	09/06/2021	16/06/2021	23/06/2021
KAREN LORENA	AMADO MURCIA	klamado@misena.edu.co	x	P								
CRISTIAN	ARCINIEGAS CAICEDO	carciniegas81@misena.edu.co	x	x								
GLENNDA ALEJANDRA	ARLANTE SALAZAR	Gaarlante@misena.edu.do	x	x								
ANDRES	CARDENAS CADAVID	acardenas566@misena.edu.co	x	x								
CAMILO ANDRES	CARVAJAL LOZADA	cacarvajal326@misena.edu.co	x	x								
KAREN DAYANNA	CLAVIJO RODRIGUEZ	kdclavijo61@misena.edu.co	x									
KARINA GISELL	DIAZ ROZO	kgdiaz65@misena.edu.co	x	x								
JOHAN SANTIAGO	GERMAN CADENA	jsgerman@misena.edu.co	x	x								
LEIDY VALENTINA	IBAGON GARCIA	Lvibagon@misena.edu.co	x	x								
EDWARD DANIEL	MENDOZA GARZON	edmendoza90@misena.edu.co		x								
BRANDON ALEXANDER	MORA MURCIA	bamora47@misena.edu.co	x	x								
CARLOS	PEÑA BUSTOS	Cpea92@misena.edu.co	x									
GINNA CAROLINA	PULIDO VARGAS	gcpulido01@misena.edu.co	x	x								
MARYORY ANDREA	RAMIREZ QUINTERO	maramirez5057@misena.edu.co	x	x								
XIMENA	SANCHEZ	xsanchez613@misena.edu.co	x	x								
JHON ERICK	URRUTIA ARIAS	jeurrutia5@misena.edu.co	x	x								
ANGIE ALEJANDRA	VARGAS BELTRAN	aavargas348@misena.edu.co	x	X								
ANDRES SANTIAGO	AGUDELO RODRIGUEZ	asagudelo41@misena.edu.co	x	X								

PLAN DE TRABAJO	
1. CLASE: Presentación Cronograma de clase y explicación de la Metodología, durante el trimestre. • Introducción de la guía # 1	2. CLASE: Socialización y Evaluación de la guía 1. • Introducción de la guía 2
3. CLASE: Retroalimentación de la guía 2 • Socialización y evaluación de guía • Explicación de la temática	4. CLASE: Desarrollo de la guía # 3 • Explicación temática • Evaluación y Socialización • Retroalimentación

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

GUIA # 2

ECOSISTEMAS Y SEGURIDAD SALUD EN EL TRABAJO (SST)

PRESENTACIÓN

Actualmente, la temática ambiental, ha sido centro de atención de la comunidad mundial, de organismos gubernamentales, académicos y empresariales preocupados por la degradación de las áreas naturales, el uso inadecuado de los recursos naturales, el deterioro de la calidad del ambiente y la urgente necesidad de evaluar las oportunidades y desafíos que entraña el desarrollo sostenible.

FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

1. Actividades de Reflexión inicial.

- Mira el siguiente video, escucha con atención la letra de la canción y responde las siguientes preguntas:

https://www.youtube.com/watch?v=J2p90cHWSnc&list=RDVPVaFvFfAyk&index=2

- Mencione la idea principal del video
- Cuáles son los impactos negativos que alteran al medio ambiente
- Mencione una reflexión del video

1.1Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

- ¿A qué se debe que Colombia sea un país megadiverso ?

- Teniendo en cuenta uno de sus viajes fuera de la ciudad, responda las siguientes preguntas:
  (Punto Individual)

- ¿Qué le ha llamado la atención del sitio visitado?
- ¿Cuáles animales y plantas observo?
- ¿Qué costumbres observo en sus pobladores? ¿Qué aprendió de ellos?

- ¿Cuáles impactos negativos, observo en el sitio visitado que afecten al ecosistema?
- Realice un dibujo del ecosistema que visito
- Con sus palabras, describa que es un ecosistema y que función tiene.

1.2 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

- Consulte los siguientes términos y de un ejemplo de cada uno.

Comunidad	Especie	Abiótico	Hábitat
Población	Biótico	Nicho ecológico	Biodiversidad

ESPECIES EN VIA DE EXTINCIÓN

Los seres humanos estamos recogiendo lo que hemos sembrado en cuanto al cuidado y protección de nuestro planeta tierra. Los resultados son lluvia acida, calentamiento global, efecto invernadero, sequias, contaminación, deforestación y extinción de especies.

- Elabore un Friso, en el cual ilustre cinco especies de animales de Colombia en vía de extinción.
- Proponga cinco Estrategias, que permitan preservar y conservar dichas especies en vía de extinción.

2. ¿Qué estrategias debe implementar los Restaurantes, para reducir la perdida de comida y así evitar el agotamiento de los recursos naturales?

- Lee el Articulo, que se encuentra en el siguiente link: **https://www.hosteltur.com/comunidad/nota/020517_el-reto-de-reducir-el-desperdicio-de-alimentos-en-los-restaurantes.html**
- Realice un diagrama de flujo, sintetice las ideas principales del articulo (10 ideas)
- Mencione cinco estrategias que usted, implementaría en su Restaurante, para evitar perdida de comida y controlar el uso inadecuado de los recursos naturales.

- Realice una gráfica, que represente la distribución de alimentos que más emplearía en el restaurante con el fin de evitar el desperdicio de comida.

EJEMPLO GRAFICA



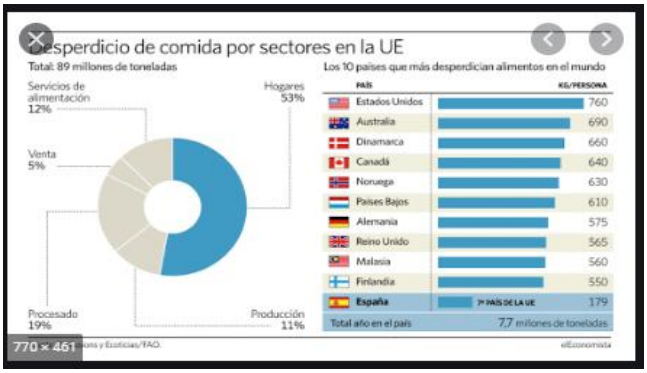
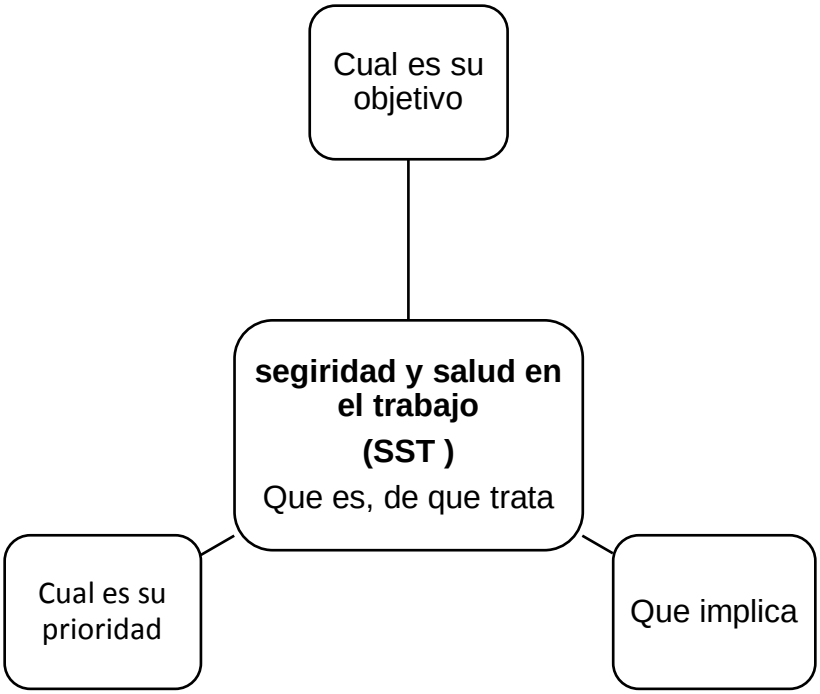


Imagen tomada de :
https://www.google.com/search?q=imagenes+de+desperdicio+de+alimentos&oq=imagenes+de+desperdicio+de+alimentos&aqs=chrome..69i57j0i22i30.11834j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8

3. Que debemos conocer sobre la seguridad y salud en el trabajo.

- Investigue, consulte y defina los siguientes conceptos, complete el siguiente diagrama.

- Consulte cual es la función de la Organización internacional del Trabajo (OIT)



6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

https://www.napofilm.net/es/napos-films/films?page=2&view_mode=page_grid [Citado el 30 de junio de 2019]
http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=58841 [Citado el 30 de junio de 2018]
https://www.arlsura.com/index.php/glosario-arl [Citado el 30 de junio de 2016]

GUIA 1.

ASPECTOS AMBIENTALES Y PROTOCOLO COVID

2. PRESENTACIÓN

La operación y administración en las áreas y centros del establecimiento de alimentos y bebidas, requiere del aporte de todos sus actores, y factores intrínsecos y extrínsecos de orden medio ambiental, de comunicación, de salud y seguridad en el trabajo, de controles financieros, uso de herramientas tecnológicas y por supuesto del costo/beneficio ofrecido a los usuarios, estos entre otros, los que contribuyen a encontrar un equilibrio, satisfacción y conservación de los recursos.

lo invitamos como protagonista de su proceso de formación a practicar, analizar y plantear acciones de mejora, a través del desarrollo dinámico de las actividades propuestas, las cuales le facilitarán su desempeño en diferentes contextos

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Actividad de reflexión inicial:

1. Observe atentamente el siguiente video, acerca de CONSEJOS PARA REABRIR TU BAR O RESTAURANTE EN TIEMPOS DEL COVID-19 que se encuentra en el link https://youtu.be/dJ6itL-POlA.

- Analice el video y complete la siguiente tabla de acuerdo a su criterio.

Protocolo para el Restaurante					
Protocolo para el Mesero					
Protocolo para el Servido de alimentos.					
Protocolo de Desinfección de elementos.					
Protocolo de residuos.					

- Mascarillas plásticas, tapabocas, guantes, productos desinfectantes, nos protegen de la propagación del Covid-19; ¿pero cómo estos elementos contaminan el medio ambiente? ¡Por qué terminan en las calles, mares y naturaleza!

- **¿Crees** que la pandemia ha mitigado el impacto ambiental, es decir que ha contribuido a mejorar la calidad del ecosistema? 6 Aspectos positivos
- Cual ha sido el impacto ambiental que ha generado la pandemia en el medio ambiente? 6 aspectos negativos

Actividad de contextualización y reconocimiento de saberes previos:

SISTEMA DE GESTIÓN PARA LA SOSTENIBILIDAD

El establecimiento gastronómico o el bar debe:

- Definir y documentar un programa de sostenibilidad, de acuerdo con los aspectos ambientales, socioculturales y económicos, generados por sus actividades, productos o servicios.
- Establecer objetivos y metas alcanzables y cuantificables, los cuales deben ser revisados periódicamente.
- Tener el programa de sostenibilidad disponible al público.
- Identificar cuáles de sus productos y servicios pueden tener un impacto significativo sobre la sostenibilidad, y realizar una evaluación que permita determinar las prioridades de actuación

➢ Consulte como se podría mitigar el impacto ambiental de las siguientes actividades:

