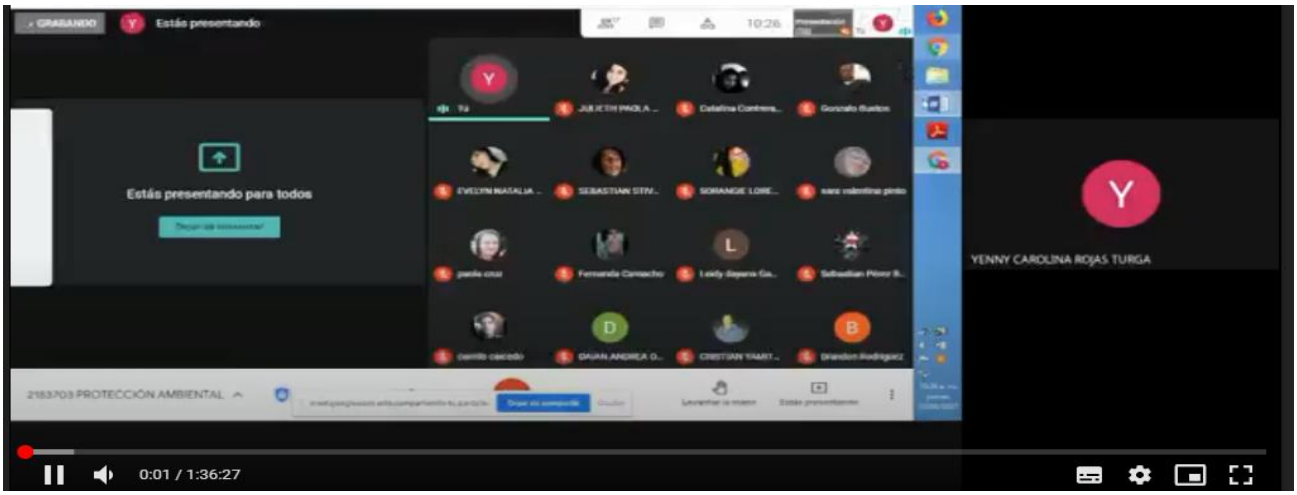
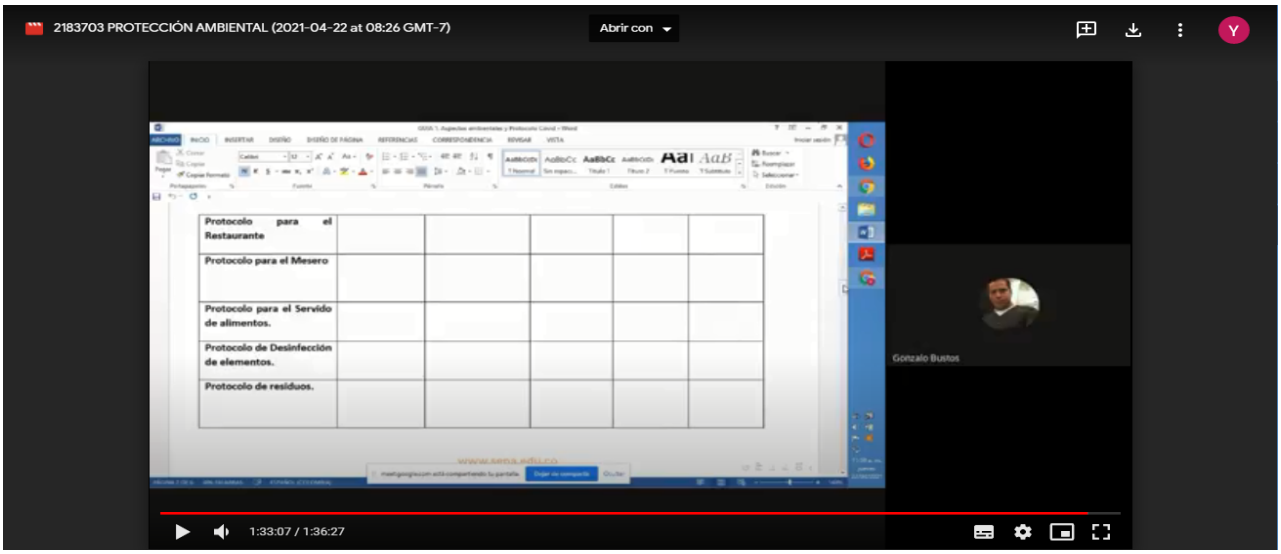
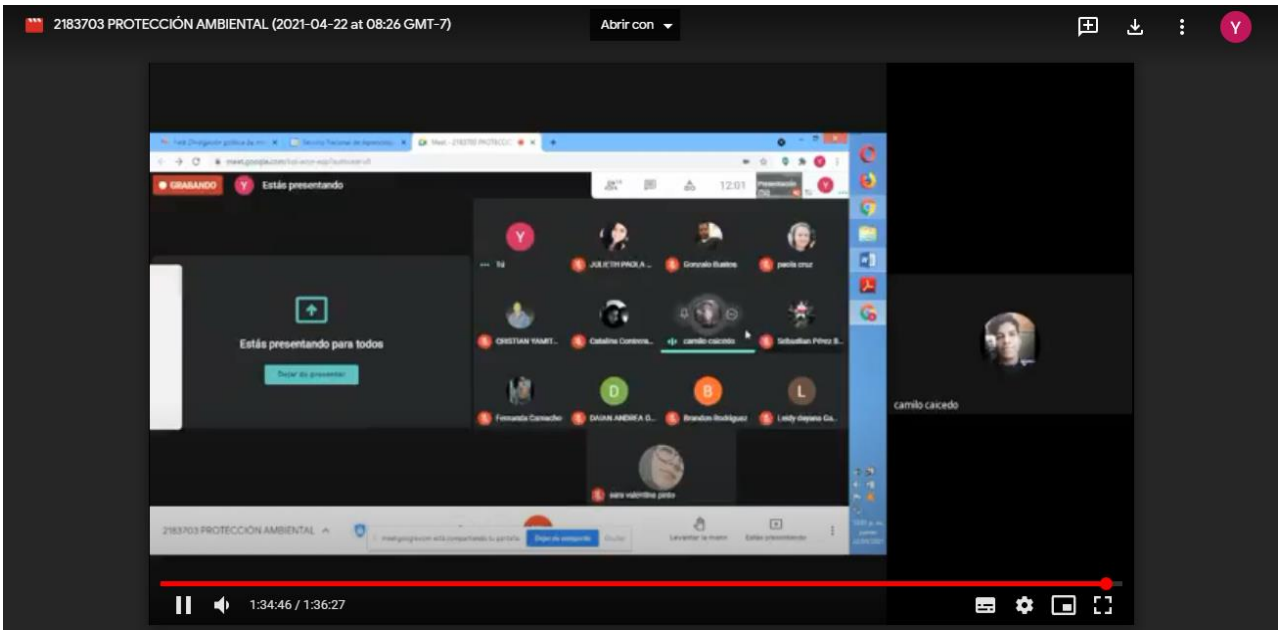

GRABANDO
Estás presentando
Estás presentando para todos
YENNY CAROLINA ROJAS TURGA
2183703 PROTECCIÓN AMBIENTAL
0:01 / 1:36:27


2183703 PROTECCIÓN AMBIENTAL (2021-04-22 at 08:26 GMT-7)
Abrir con
Protocolo para el Restaurante
Protocolo para el Mesero
Protocolo para el Servido de alimentos.
Protocolo de Desinfección de elementos.
Protocolo de residuos.
Gonzalo Bustos
1:33:07 / 1:36:27


2183703 PROTECCIÓN AMBIENTAL (2021-04-22 at 08:26 GMT-7)
Abrir con
GRABANDO
Estás presentando
Estás presentando para todos
camilo caicedo
2183703 PROTECCIÓN AMBIENTAL
1:34:46 / 1:36:27

FICHA: 2183703

TECNICO: COCINA

CALIFICACIONES		22/04/2021	29/04/2021	06/05/2021	13/05/2021	20/05/2021	27/05/2021	03/06/2021	10/06/2021	17/06/2021	24/06/2021
		EXPLICACION - CRONOGRAMA	GUIA 1	GUIA 2	GUIA 3						
BRANDON STEVEEN	RODRIGUEZ PANDIÑO		A								
CRISTIAN YAMITH	VELASCO URRUTIA		A								
DAIAN ANDREA	ORDOÑEZ PELAEZ		A								
DANIELA CATALINA	CONTRERAS LEÓN		A								
DANNA NATALIA	LOZANO MURCIA		A								
DAVID CAMILO	CAICEDO GONZALEZ		A								
JUAN SEBASTIAN	PEREZ BECERRA		A								
JULIETH PAOLA	MORA ALVARADO		A								
LEIDY DAYANA	GAMEZ GARCIA		A								
MARIA FERNANDA	CAMACHO MANCIPE		A								
YURY PAOLA	CRUZ GAMBA		A								
SARA VALENTINA	PINTO AREVALO		A								
SORANGIE LORENA	HERRERA PACANCHIQUE		A								
SEBASTIAN STIVEN	BOHORQUEZ PRIETO		A								
EVELYN NATALIA	BONILLA MENDEZ		A								
GONZALO	BUSTOS OVIEDO		A								
DANIELA	CARDENAS ACOSTA		A								
Margarita	Sanchez		A								

MARTES AM | MARTES PM | MIERCOLES AM | MIERCOLES PM | JUEVES AM | JUEVES PM

ASISTENCIA			22/04/2021	29/04/2021	06/05/2021	13/05/2021	20/05/2021	27/05/2021	03/06/2021	10/06/2021	17/06/202
LAURA DANIELA	LAVERDE MAHECHA	ldlaverde8@misena.edu.co	X	X							
YENY CRISTINA	GALLO PEREZ	ycgallo1@misena.edu.co	X	X							
MICHAEL STIVEN	MUÑOZ ROJAS	msmunoz89@misena.edu.co	X	X							
LEONARDO	GAITAN GARCIA	lgaitn5@misena.edu.co	X	X							
SANTIAGO	HERRERA BONILLA	sherrera111@misena.edu.co	X	X							
PAULA LILIANA	BENITA GUTIERREZ	plbenitia01@misena.edu.co	X	X							
LAURA MELISSA	SANCHEZ CHIMONJA	lmsanchez3945@misena.edu.co	X	X							
LIZETH PAOLA	BOLAÑO VIDAL	lpbolao4@misena.edu.co	X	P							
GISSELLE ANDREA	GUTIERREZ LEON	gagutierrez311@misena.edu.co	X	X							
STEPHANIA	CUBILLOS SERRATO	scubillos498@misena.edu.co	X	X							
RAUL SANTIAGO	RIVERA BERNAL	rsrivera91@misena.edu.co	XP	P							
KAREN LINETH	RODELO SECHAGUA	klrodelo@misena.edu.co	X	P							
JULISSA PAOLA	LOPEZ MARTINEZ	jplopez484@misena.edu.co	X								
LUIS EDUARD	SANCHEZ NIÑO	lesanchez149@misena.edu.co	X	P							
HEIDY JULIETH	LOZANO CASTELLANOS	hjlozano57@misena.edu.co	X	X							
DANIEL ESTEBAN	MONROY UBATE	demonroy157@misena.edu.co	P	P							
LAURA ANDREA	VARGAS ROCHA	lavargas434@misena.edu.co	X	X							
YANCELY	GUACANEME MONTOYA	yguacaneme43@misena.edu.co	X	X							
JUAN ESTEBAN	RUIZ ESPAÑA	jeruiz010@misena.edu.co	X	X							
MARYURY PAOLA	SALAMANCA GARCIA	mpsalamanca40@misena.edu.co									
SONIA EUGENIA	ACHURY CELIS	seachury@misena.edu.co	X	X							
CECILIA	VELASQUEZ ARANGO	cevear@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.

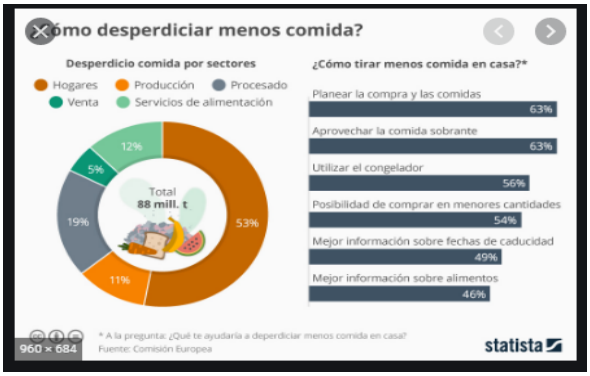
- Elabore un Friso, en el cual ilustre cinco especies de animales de Colombia en vía de extinción.
- Proponga cinco Estrategias, que permitan preservar y conservar dichas especies en vía de extinción.

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



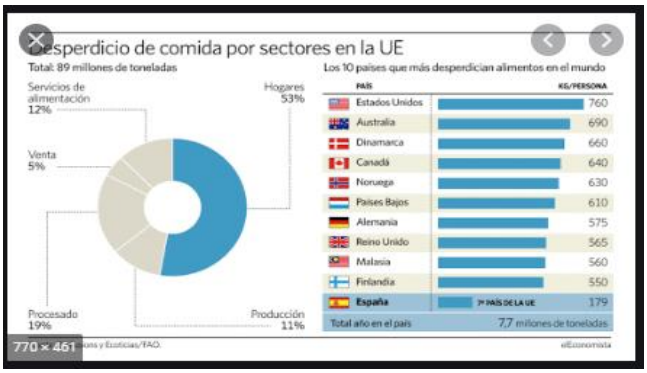
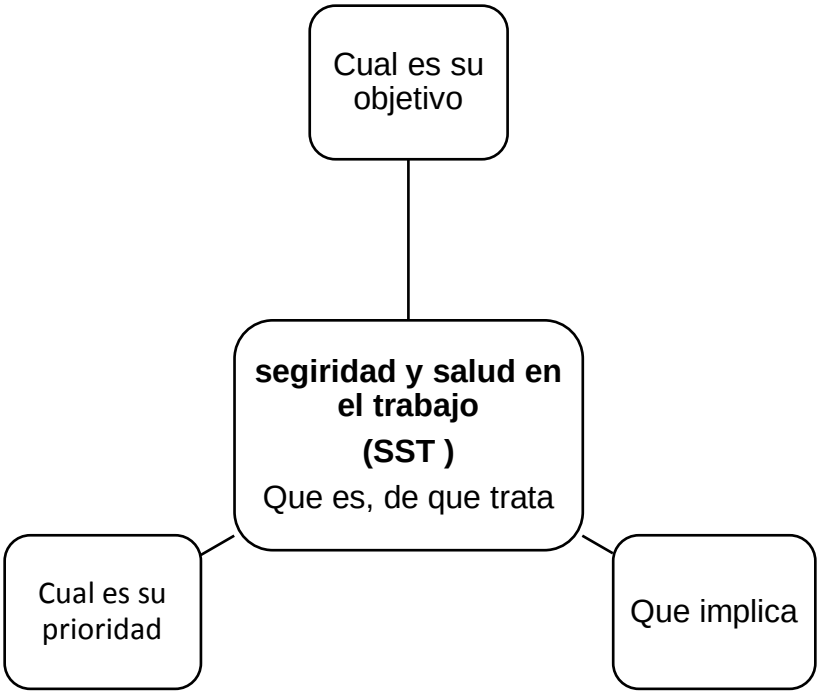


Imagen tomada de :
https://www.google.com/search?q=imagenes+de+desperdicio+de+alimentos&oq=imagenes+de+desperdicio+de+alimentos&aqs=chrome..69i57j0i22i30.11834j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8

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:

