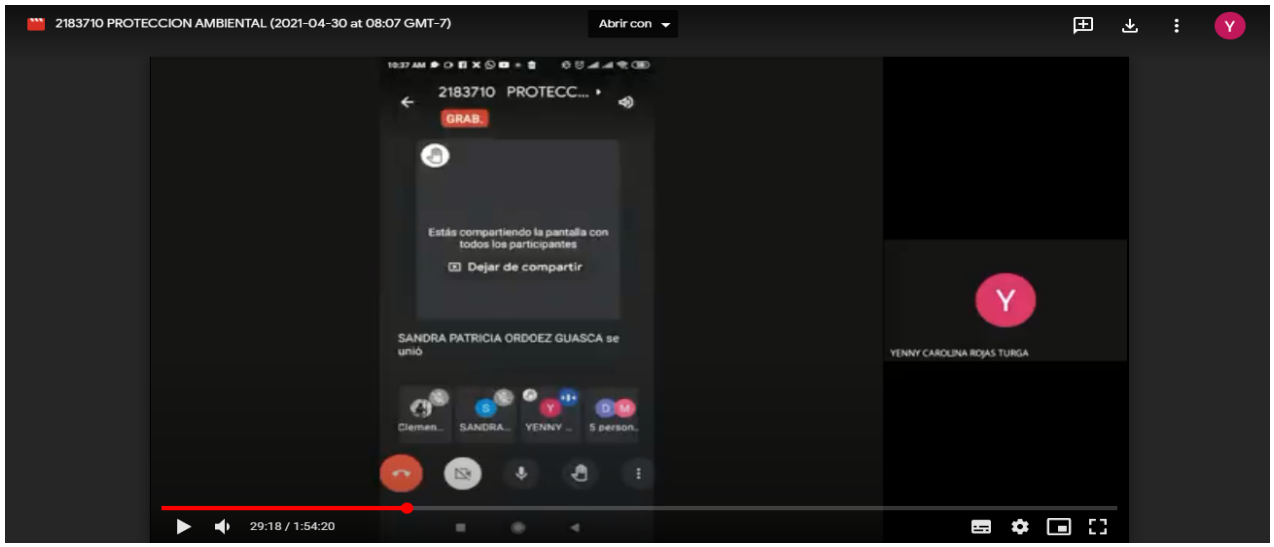
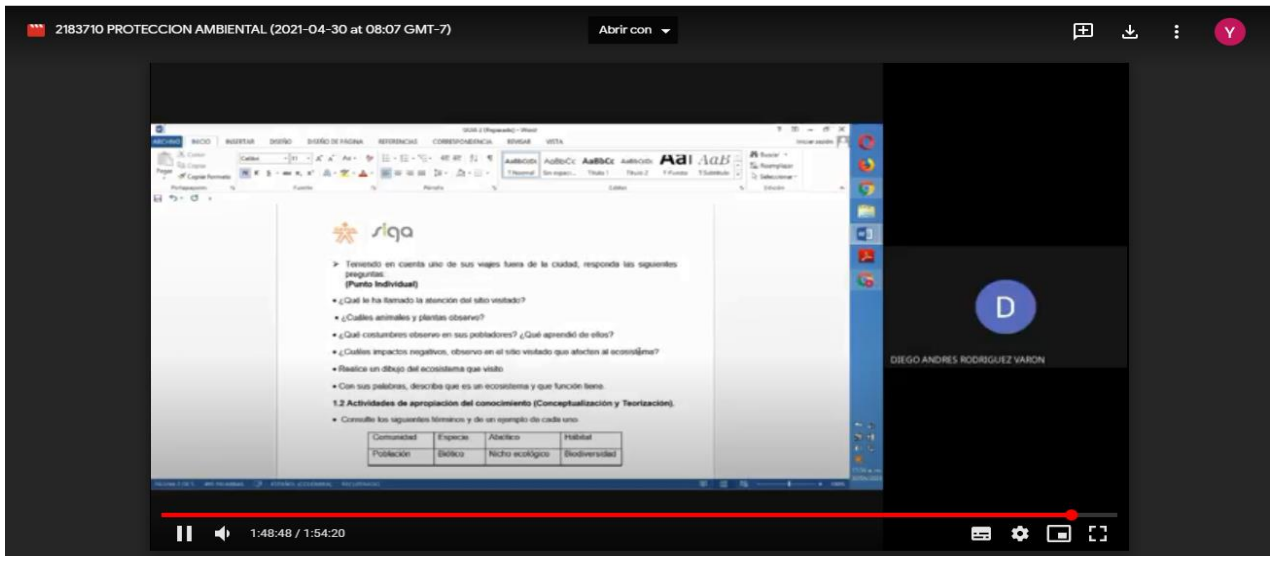
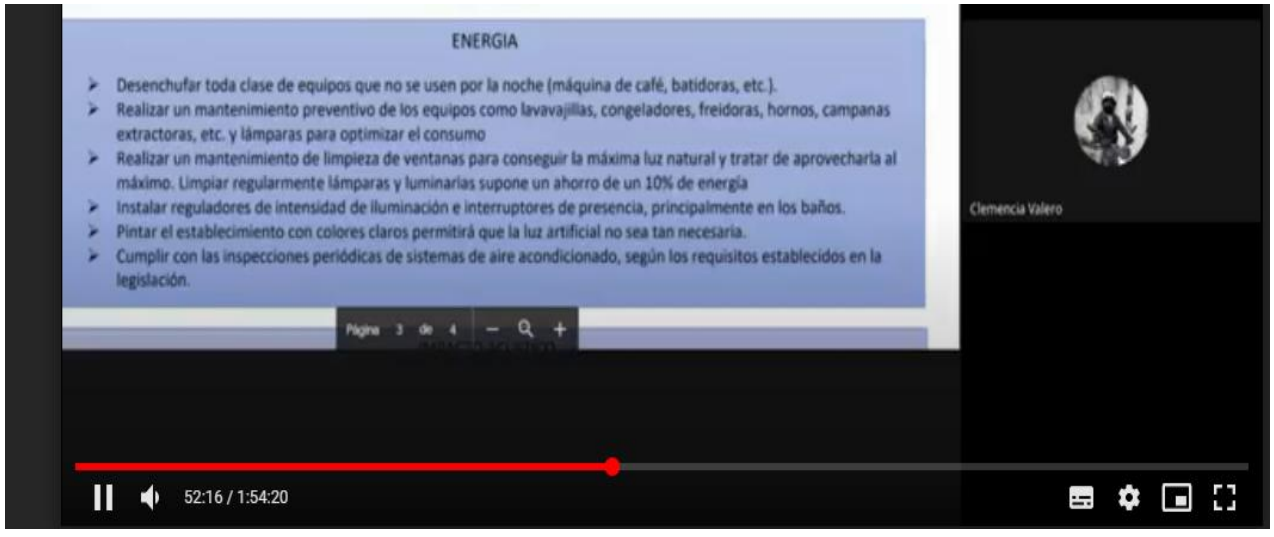

2183710 PROTECCION AMBIENTAL (2021-04-30 at 08:07 GMT-7)
Abrir con
2183710 PROTECC...
GRAB.
Estás compartiendo la pantalla con todos los participantes
Dejar de compartir
SANDRA PATRICIA ORDOEZ GUASCA se unió
YENNY CAROLINA ROJAS TURGA
29:18 / 1:54:20


2183710 PROTECCION AMBIENTAL (2021-04-30 at 08:07 GMT-7)
Abrir con
siqa
DIEGO ANDRES RODRIGUEZ VARON
1:48:48 / 1:54:20


ENERGIA
Desenchufar toda clase de equipos que no se usen por la noche (máquina de café, batidoras, etc.).
Realizar un mantenimiento preventivo de los equipos como lavavajillas, congeladores, freidoras, hornos, campanas extractoras, etc. y lámparas para optimizar el consumo
Realizar un mantenimiento de limpieza de ventanas para conseguir la máxima luz natural y tratar de aprovecharla al máximo. Limpiar regularmente lámparas y luminarias supone un ahorro de un 10% de energía
Instalar reguladores de intensidad de iluminación e interruptores de presencia, principalmente en los baños.
Pintar el establecimiento con colores claros permitirá que la luz artificial no sea tan necesaria.
Cumplir con las inspecciones periódicas de sistemas de aire acondicionado, según los requisitos establecidos en la legislación.
Página 3 de 4
Clemencia Valero
52:16 / 1:54:20

FICHA : 2183710

TECNICO : Restaurante y BAR

CALIFICACIONES		23/04/2021	30/04/2021	07/05/2021	14/05/2021	21/05/2021	28/05/2021	04/06/2021	11/06/2021	18/06/2021	25/06/2021
		EXPLICACION- CRONOGRAMA	GUIA 1	GUIA 2	GUIA 4	GUIA 5	GUIA 6	GUIA 7	GUIA 8	GUIA 9	GUIA 10
YEIMI LORENA	PEREZ MARTINEZ		A								
KAREN DAYANA	OIDOR OIDOR		A								
DIEGO ANDRES	RODRIGUEZ VARON		A								
MILLER ALEXANDER	GOMEZ PARRA		A								
LILLIAN GERALDINE	CHAVES MARTINEZ		A								
MICHAEL DAVID	MOYA ABRIL		A								
SANDRA PATRICIA	ORDOÑEZ GUASCA		A								
CLEMENCIA	VALERO LEON		A								
ANDREA YAQUELINE	GOMEZ NOGUERA		A								
VALENTINA	DUQUE MANCIPE		A								

ASISTENCIA			23/04/2021	30/04/2021	07/05/2021	14/05/2021	21/05/2021	28/05/2021	04/06/2021	11/06/2021	18/06/2021	25/06/202
YEIMI LORENA	PEREZ MARTINEZ	yiperez586@misena.edu.co	X									
KAREN DAYANA	OIDOR OIDOR	kdoidor9@misena.edu.co	X									
DIEGO ANDRES	RODRIGUEZ VARON	darodriguez839@misena.edu.co										
MILLER ALEXANDER	GOMEZ PARRA	magomez9674@misena.edu.co	X									
LILLIAN GERALDINE	CHAVES MARTINEZ	lilliancheves55@gmail.com	X									
MICHAEL DAVID	MOYA ABRIL	mdmoya87@misena.edu.co	XP									
SANDRA PATRICIA	ORDOÑEZ GUASCA	spordoez2@misena.edu.co	X									
CLEMENCIA	VALERO LEON	cvalero9@misena.edu.co	X									
ANDREA YAQUELINE	GOMEZ NOGUERA	aygomez189@misena.edu.co	X									
VALENTINA	DUQUE MANCIPE	vduque5819@misena.edu.co	X									

... MIERCOLES AM | MIERCOLES PM | JUEVES AM | JUEVES PM | VIERNES AM | VIERNES PM ...

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.

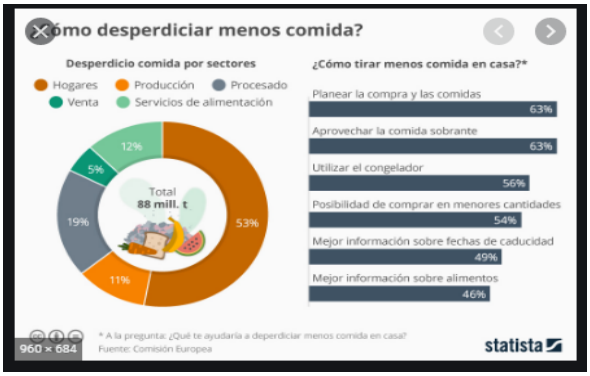
- Elabore un Friso, en el cual ilustre cinco especies de animales de Colombia en vía de extinción.
- Proponga cinco Estrategias, que permitan preservar y conservar dichas especies en vía de extinción.

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



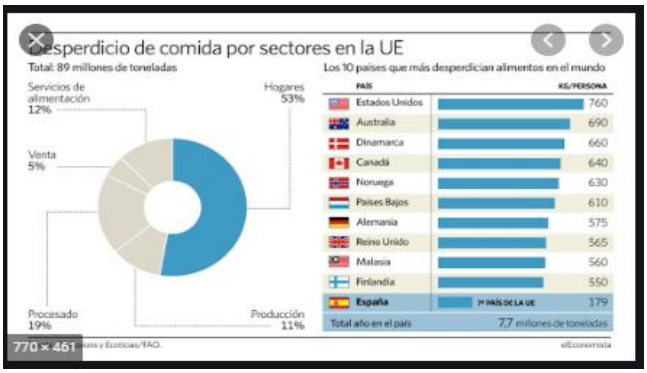
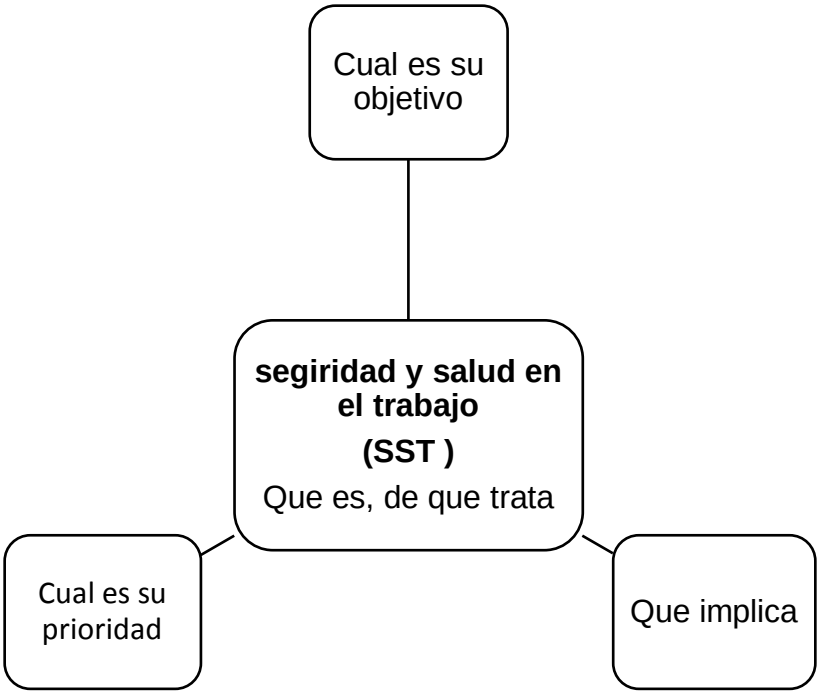


Imagen tomada de :
https://www.google.com/search?q=imagenes+de+desperdicio+de+alimentos&oq=imagenes+de+desperdicio+de+alimentos&aqs=chrome..69i57j0i22i30.11834j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8

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:

