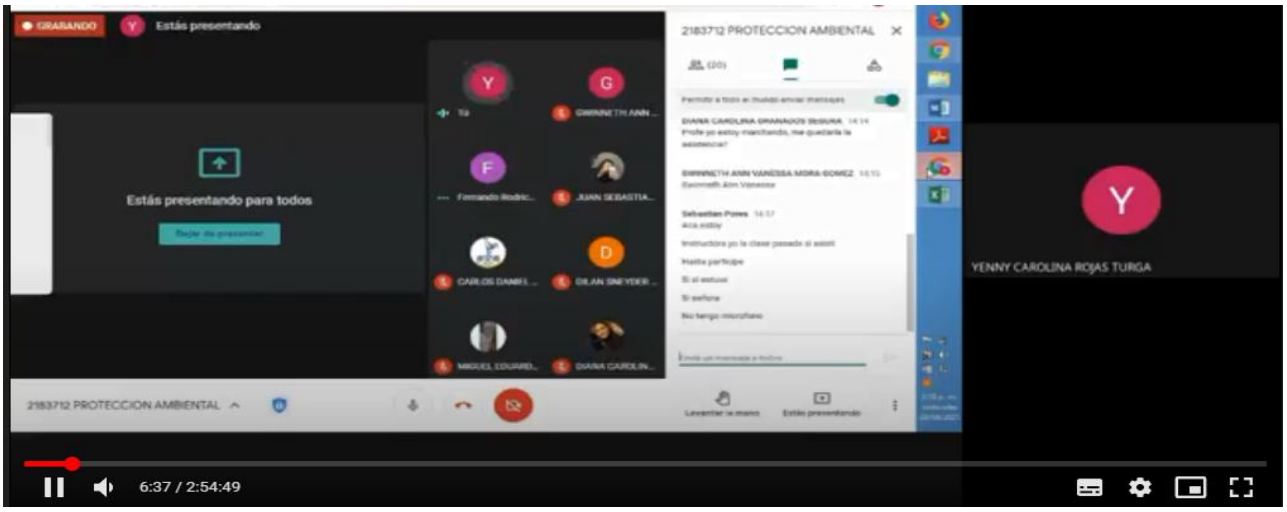
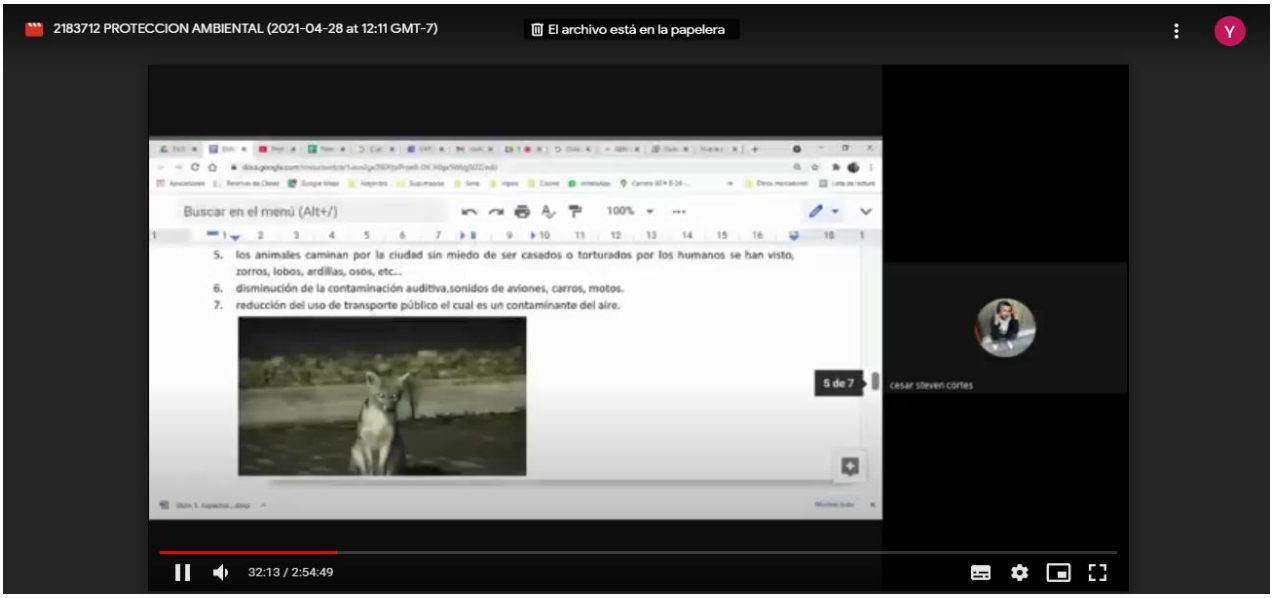
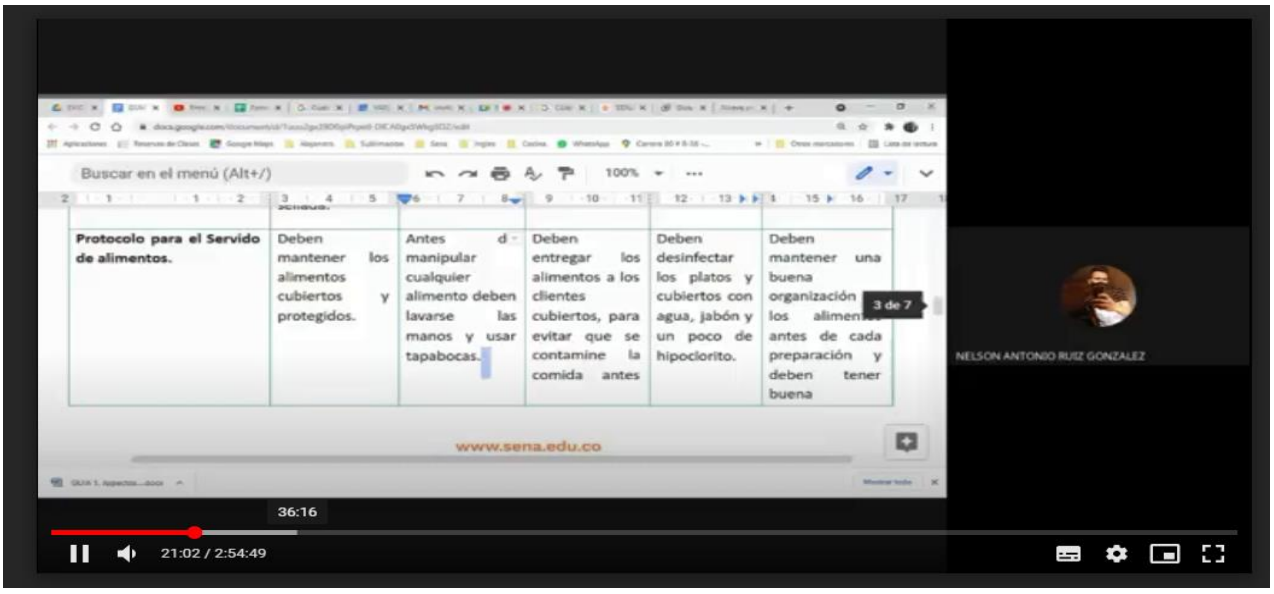

GRABANDO
Estás presentando
Estás presentando para todos
2183712 PROTECCION AMBIENTAL
YENNY CAROLINA ROJAS TURGA
6:37 / 2:54:49


2183712 PROTECCION AMBIENTAL (2021-04-28 at 12:11 GMT-7)
El archivo está en la papelera
Buscar en el menú (Alt+/)
5. los animales caminan por la ciudad sin miedo de ser casados o torturados por los humanos se han visto, zorros, lobos, ardillas, osos, etc...
6. disminución de la contaminación auditiva,sonidos de aviones, carros, motos.
7. reducción del uso de transporte público el cual es un contaminante del aire.
5 de 7
cesar steven cortes
32:13 / 2:54:49


Buscar en el menú (Alt+/)
Protocolo para el Servido de alimentos.
Deben mantener los alimentos cubiertos y protegidos.
Antes d manipular cualquier alimento deben lavarse las manos y usar tapabocas.
Deben entregar los alimentos a los clientes cubiertos, para evitar que se contamine la comida antes
Deben desinfectar los platos y cubiertos con agua, jabón y un poco de hipoclorito.
Deben mantener una buena organización los alimen antes de cada preparación y deben tener buena
3 de 7
www.sena.edu.co
NELSON ANTONIO RUIZ GONZALEZ
36:16
21:02 / 2:54:49

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
1	**FICHA: 2183712**												
2	**TECNICO: Cocina**												
3													
4													
5	**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**	**30/06/2021**
6			**GUIA**	**GUIA 1**	**GUIA 2**	**GUIA 4**	**GUIA 5**	**GUIA 6**	**GUIA 7**	**GUIA 8**	**GUIA 9**	**GUIA 10**	**GUIA 11**
7	Angulo Fontecha	Claudia		P									
8	Ballen Barbosa	Edwin Alexander		A.									
9	Banoy Ramirez	Laura Vanessa		A									
10	Beroy Garces	Maria Angelica		A									
11	Borraez Mayorga	Diego Andres		A.									
12	Castaño Granada	Maria Juliana		A+									
13	Cortes Benitez	Cesar Steven		A									
14	Diaz Ordoñez	Adriana Marcela		A+									
15	Gordillo Reyes	Michel Alexandra		A.									
16	Granados Segura	Diana Carolina		A									
17	Guapacha Pescador	Santiago		A									
18	Guerrero Angulo	Maria Paula		P									
19	Hoyos Bayona	Juan Sebastian		A									
20	Jaramillo Barragan	Yean Pier		A.									
21	Lara Martinez	Dilan Sneyder		A									
22	Marmol De Los Reyes	Miguel Eduardo		A									

37	**ASISTENCIA**			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
38	Angulo Fontecha	Claudia	cangulo812@misena.edu.co	x	x								
39	Ballen Barbosa	Edwin Alexander	eaballen87@misena.edu.co	x									
40	Banoy Ramirez	Laura Vanessa	lvbanoy@misena.edu.co	x	X								
41	Beroy Garces	Maria Angelica	Angelikgarces2@gmail.com	x	X								
42	Borraez Mayorga	Diego Andres	daborrez2@misena.edu.co	x									
43	Castaño Granada	Maria Juliana	micastano14@misena.edu.co	x	X								
44	Cortes Benitez	Cesar Steven	cecortes72@misena.edu.co	x	X								
45	Diaz Ordoñez	Adriana Marcela	adrianadiazsena28@gmail.com	x	X								
46	Gordillo Reyes	Michel Alexandra	magordillo70@misena.edu.co	x	X								
47	Granados Segura	Diana Carolina	dcgranados52@misena.edu.co	x	X								
48	Guapacha Pescador	Santiago	sguapacha3@misena.edu.co	x	X								
49	Guerrero Angulo	Maria Paula	mpguerrero84@misena.edu.co	x	x								
50	Hoyos Bayona	Juan Sebastian	jshoyos59@misena.edu.co	x	X								
51	Jaramillo Barragan	Yean Pier	jpjaramillo625@misena.edu.co	x									
52	Lara Martinez	Dilan Sneyder	dslara2@misena.edu.co	x	X								
53	Marmol De Los Reyes	Miguel Eduardo	memarmol00@misena.edu.co	x	X								
54	Mora Gomez	Gwinneth Vanessa	gamora15@misena.edu.co	x	X								
55	Peña Moreno	Carlos Daniel	cdpena8@misena.edu.co	x	x								
56	Piñeros Tarazona	Jose Angel											
57	Pores Cañas	Juan Sebastian	jspores2@misena.edu.com	x	x								
58	Ramirez Cortes	Carmen Rosa	crramirez99@misena.edu.co	x	x								
59	Rodriguez Dosa	Fernando	frodriguez496@misena.edu.co	x	x								
60	Ruiz Gonzales	Nelson Antonio	nruiz83@misena.edu.co	x	x								

LUNES PM | MARTES AM | MARTES PM | MIERCOLES AM | **MIERCOLES PM** | JUEVES AM

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

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 <u>complete</u> 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

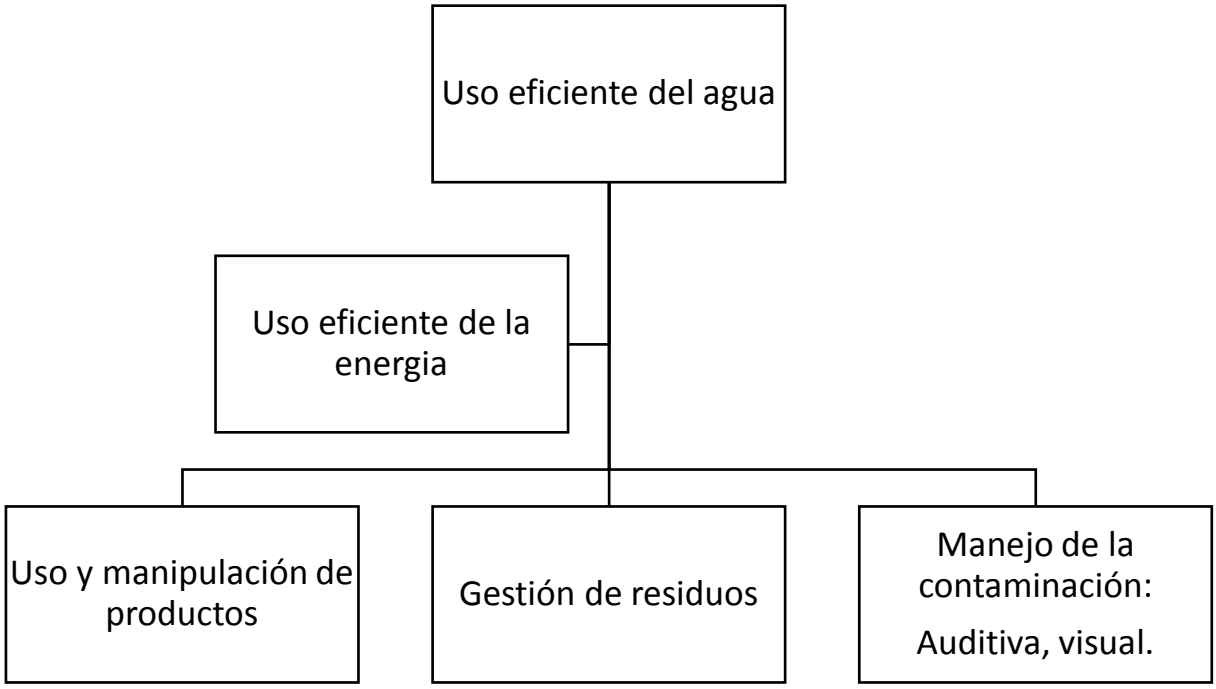
Actividad de contextualización y reconocimiento de saberes previos:

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:


Uso eficiente del agua
Uso eficiente de la energia
Uso y manipulación de productos
Gestión de residuos
Manejo de la contaminación:
Auditiva, visual.