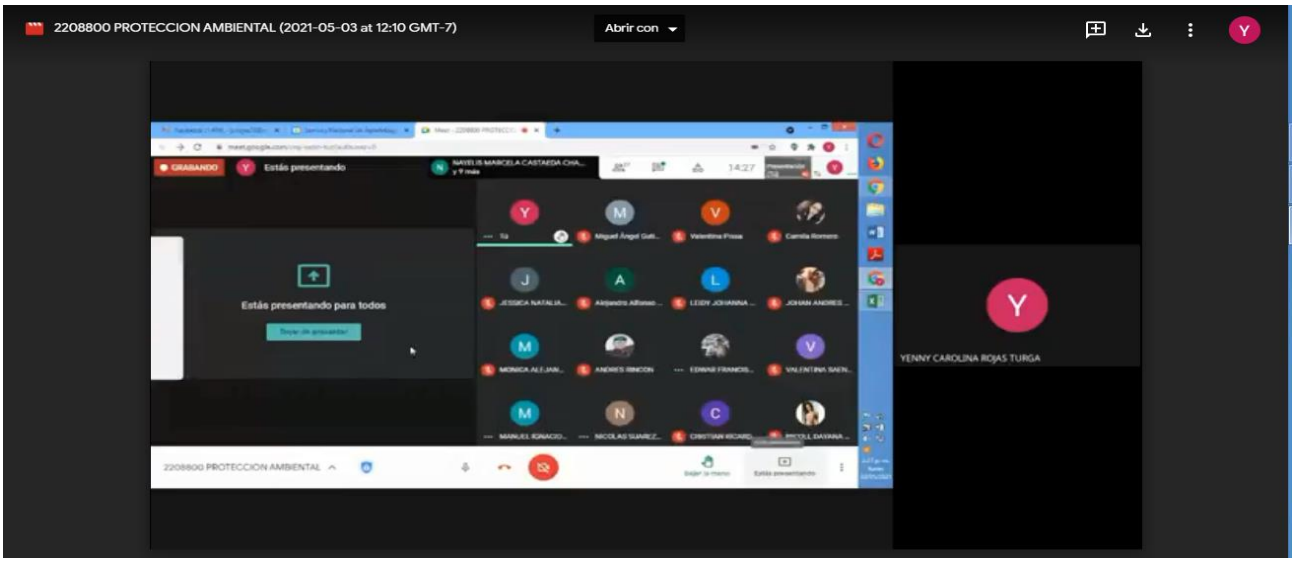
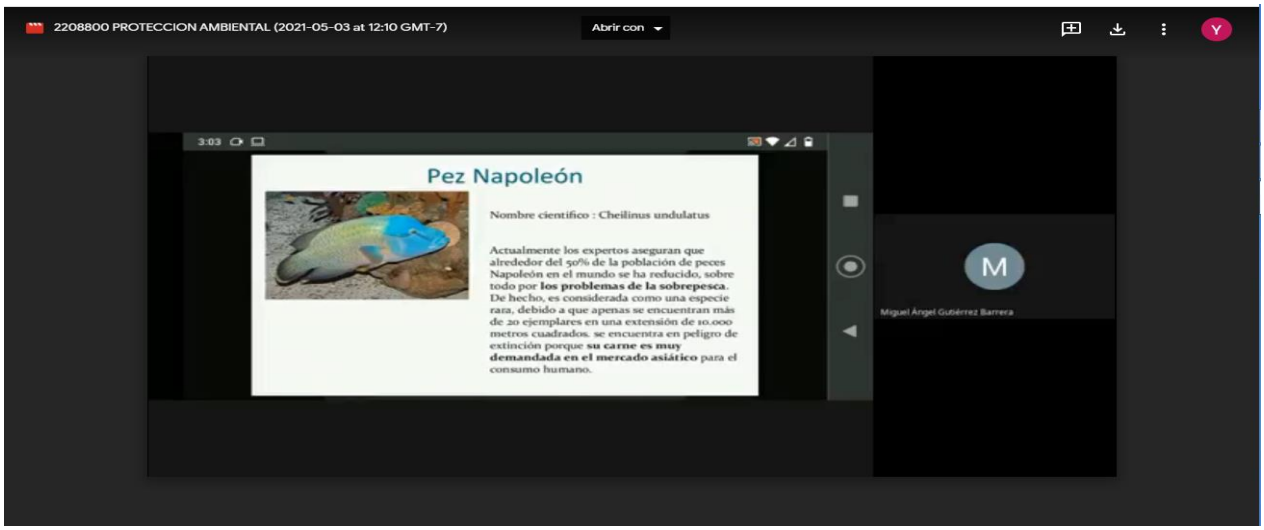
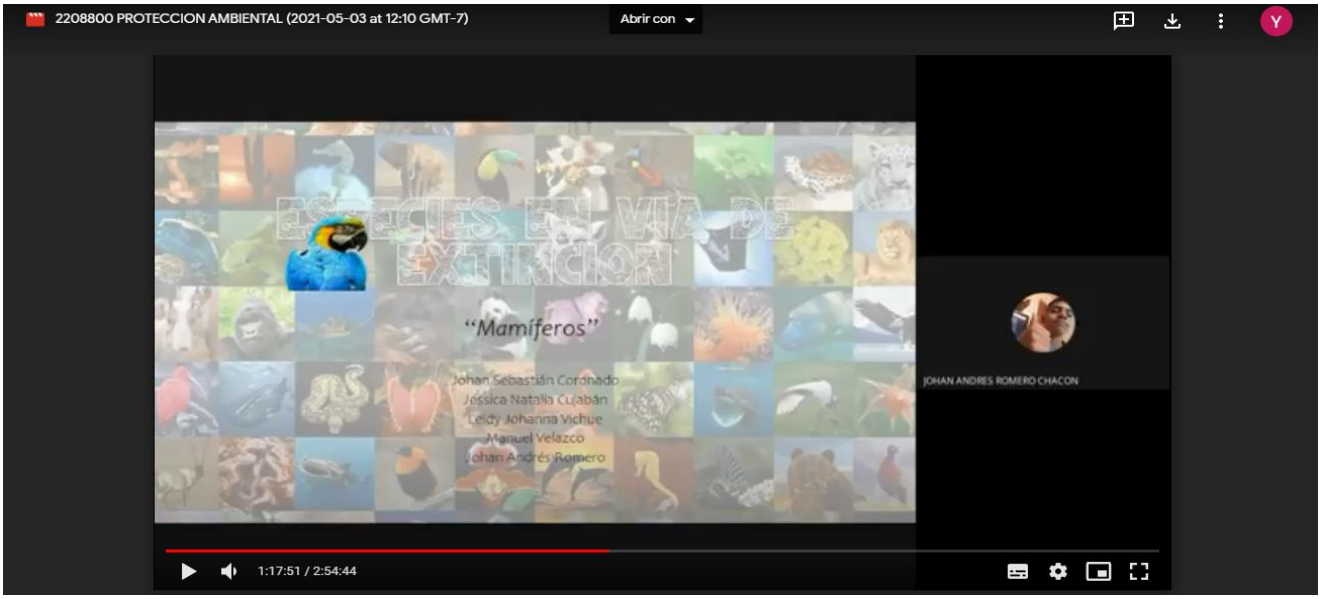
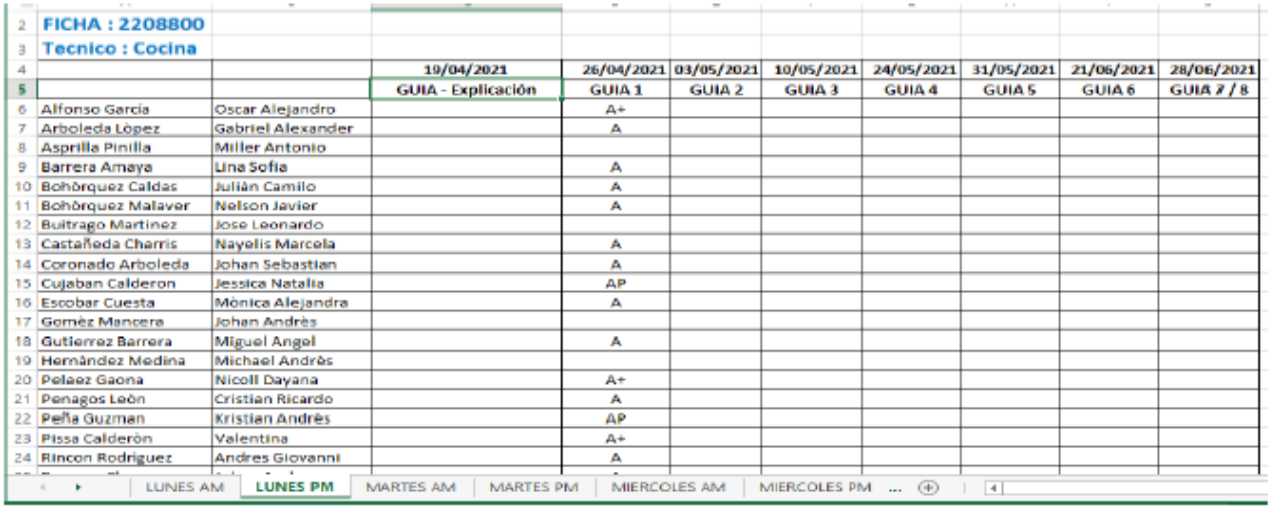

2208800 PROTECCION AMBIENTAL (2021-05-03 at 12:10 GMT-7)
Abrir con
GRABANDO
Estás presentando
Estás presentando para todos
YENNY CAROLINA ROJAS TURGA

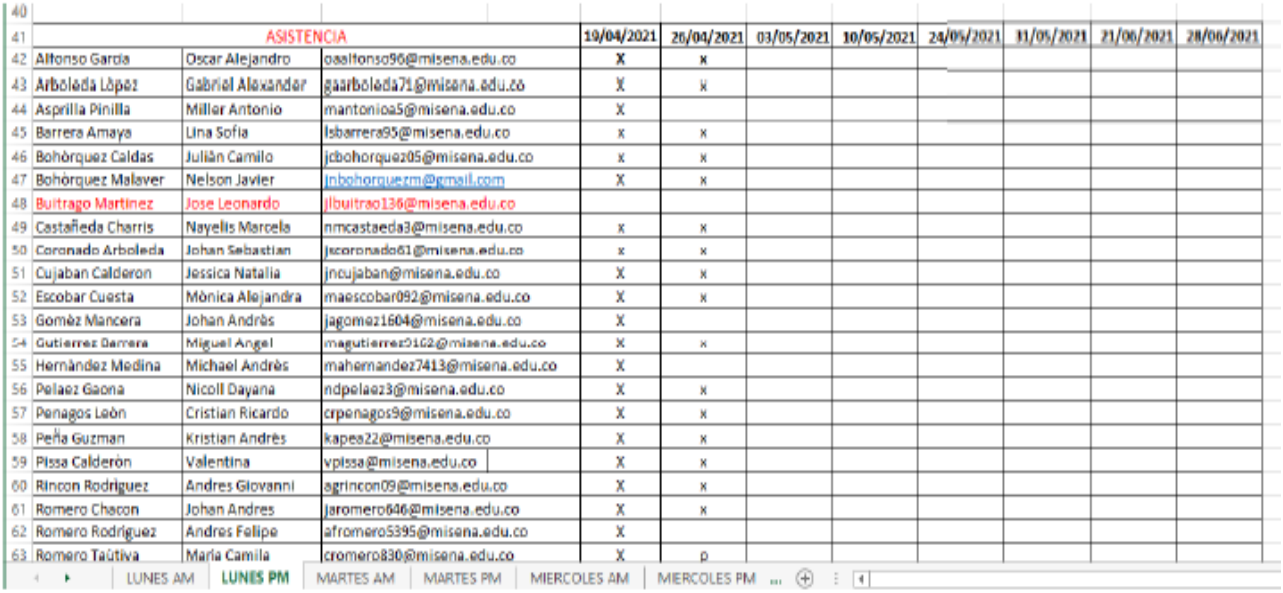

2208800 PROTECCION AMBIENTAL (2021-05-03 at 12:10 GMT-7)
Abrir con
Pez Napoleón
Nombre científico : Cheilinus undulatus
Actualmente los expertos aseguran que alrededor del 50% de la población de peces Napoleón en el mundo se ha reducido, sobre todo por los problemas de la sobrepesca. De hecho, es considerada como una especie rara, debido a que apenas se encuentran más de 20 ejemplares en una extensión de 10.000 metros cuadrados. se encuentra en peligro de extinción porque su carne es muy demandada en el mercado asiático para el consumo humano.
Miguel Ángel Gutiérrez Barrera


2208800 PROTECCION AMBIENTAL (2021-05-03 at 12:10 GMT-7)
Abrir con
ESPECIES EN VIA DE EXTINCION
"Mamíferos"
Johan Sebastián Cordnado
Jessica Natalia Cujabán
Leidy Johanna Vichue
Manuel Velazco
Johan Andrés Romero
JOHAN ANDRES ROMERO CHACON
1:17:51 / 2:54:44



			19/04/2021	26/04/2021	03/05/2021	10/05/2021	24/05/2021	31/05/2021	21/06/2021	28/06/2021
2	FICHA : 2208800									
3	Tecnico : Cocina									
4										
5			GUIA - Explicación	GUIA 1	GUIA 2	GUIA 3	GUIA 4	GUIA 5	GUIA 6	GUIA 7 / 8
6	Alfonso Garcia	Oscar Alejandro		A+						
7	Arboleda Lòpez	Gabriel Alexander		A						
8	Asprilla Pinilla	Miller Antonio								
9	Barrera Amaya	Lina Sofia		A						
10	Bohòrquez Caldas	Julián Camilo		A						
11	Bohòrquez Malaver	Nelson Javier		A						
12	Buitrago Martinez	Jose Leonardo								
13	Castañeda Charris	Nayelis Marcela		A						
14	Coronado Arboleda	Johan Sebastian		A						
15	Cujaban Calderon	Jessica Natalia		AP						
16	Escobar Cuesta	Mònica Alejandra		A						
17	Gomèz Mancera	Johan Andrès								
18	Gutierrez Barrera	Miguel Angel		A						
19	Hernàndez Medina	Michael Andrès								
20	Pelaez Gaona	Nicoll Dayana		A+						
21	Penagos Leòn	Cristian Ricardo		A						
22	Peña Guzman	Kristian Andrès		AP						
23	Pissa Calderòn	Valentina		A+						
24	Rincon Rodriguez	Andres Giovanni		A						

LUNES AM | LUNES PM | MARTES AM | MARTES PM | MIERCOLES AM | MIERCOLES PM ...



	ASISTENCIA			19/04/2021	26/04/2021	03/05/2021	10/05/2021	24/05/2021	31/05/2021	21/06/2021	28/06/2021
42	Alfonso Garcia	Oscar Alejandro	oaalfonso96@misena.edu.co	X	x						
43	Arboleda Lòpez	Gabriel Alexander	gaarboleda71@misena.edu.co	X	x						
44	Asprilla Pinilla	Miller Antonio	mantonioa5@misena.edu.co	X							
45	Barrera Amaya	Lina Sofia	lsbarrera95@misena.edu.co	x	x						
46	Bohòrquez Caldas	Julián Camilo	jcbohorquez05@misena.edu.co	x	x						
47	Bohòrquez Malaver	Nelson Javier	jnbohorquezm@gmail.com	X	x						
48	Buitrago Martinez	Jose Leonardo	jlbuitrao136@misena.edu.co								
49	Castañeda Charris	Nayelis Marcela	nmcastaeda3@misena.edu.co	x	x						
50	Coronado Arboleda	Johan Sebastian	jscoronado61@misena.edu.co	x	x						
51	Cujaban Calderon	Jessica Natalia	jncujaban@misena.edu.co	X	x						
52	Escobar Cuesta	Mònica Alejandra	maescobar092@misena.edu.co	X	x						
53	Gomèz Mancera	Johan Andrès	jagomez1604@misena.edu.co	X							
54	Gutierrez Barrera	Miguel Angel	magutierrez2102@misena.edu.co	X	x						
55	Hernàndez Medina	Michael Andrès	mahernandez7413@misena.edu.co	X							
56	Pelaez Gaona	Nicoll Dayana	ndpelaez3@misena.edu.co	X	x						
57	Penagos Leòn	Cristian Ricardo	crpenagos9@misena.edu.co	X	x						
58	Peña Guzman	Kristian Andrès	kapea22@misena.edu.co	X	x						
59	Pissa Calderòn	Valentina	vpissa@misena.edu.co	X	x						
60	Rincon Rodriguez	Andres Giovanni	agrincon09@misena.edu.co	X	x						
61	Romero Chacon	Johan Andres	jaromero646@misena.edu.co	X	x						
62	Romero Rodriguez	Andres Felipe	afromero5395@misena.edu.co	X							
63	Romero Tafutiva	Maria Camila	cromero830@misena.edu.co	X	p						

LUNES AM | LUNES PM | MARTES AM | MARTES PM | MIERCOLES AM | MIERCOLES 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.

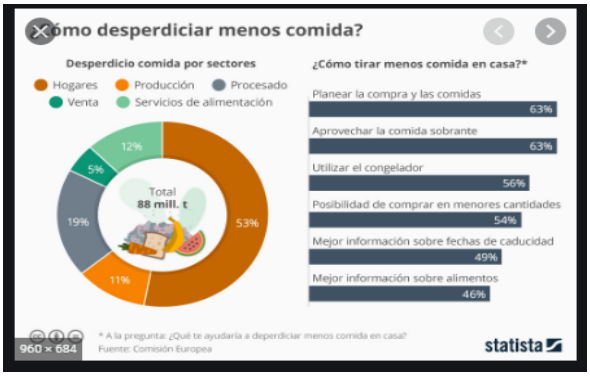
- Elabore un Friso, en el cual ilustre cinco especies de animales de Colombia en vía de extinción.
- Proponga cinco Estrategias, que permitan preservar y conservar dichas especies en vía de extinción.

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



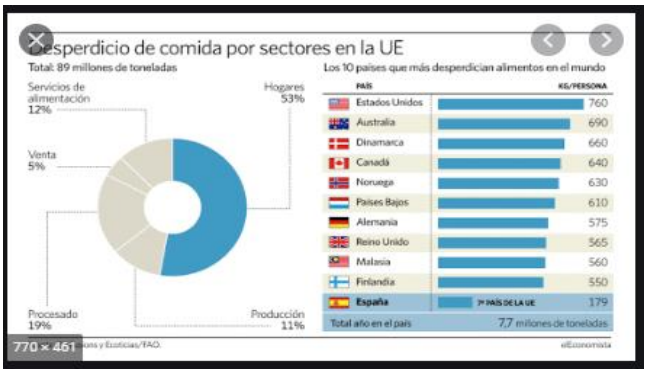
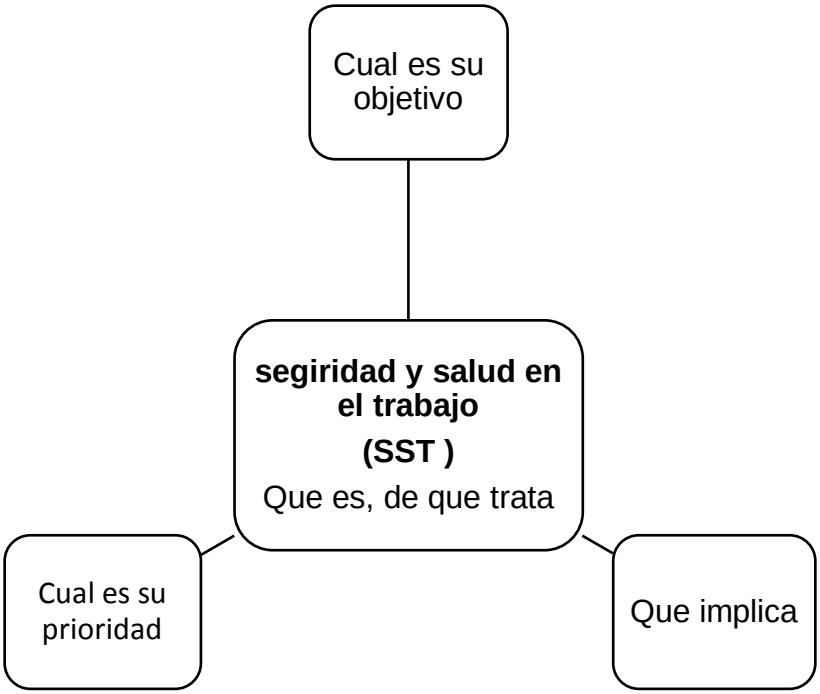


Imagen tomada de :
https://www.google.com/search?q=imagenes+de+desperdicio+de+alimentos&oq=imagenes+de+desperdicio+de+alimentos&aqs=chrome..69i57j0i22i30.11834j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8

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:

