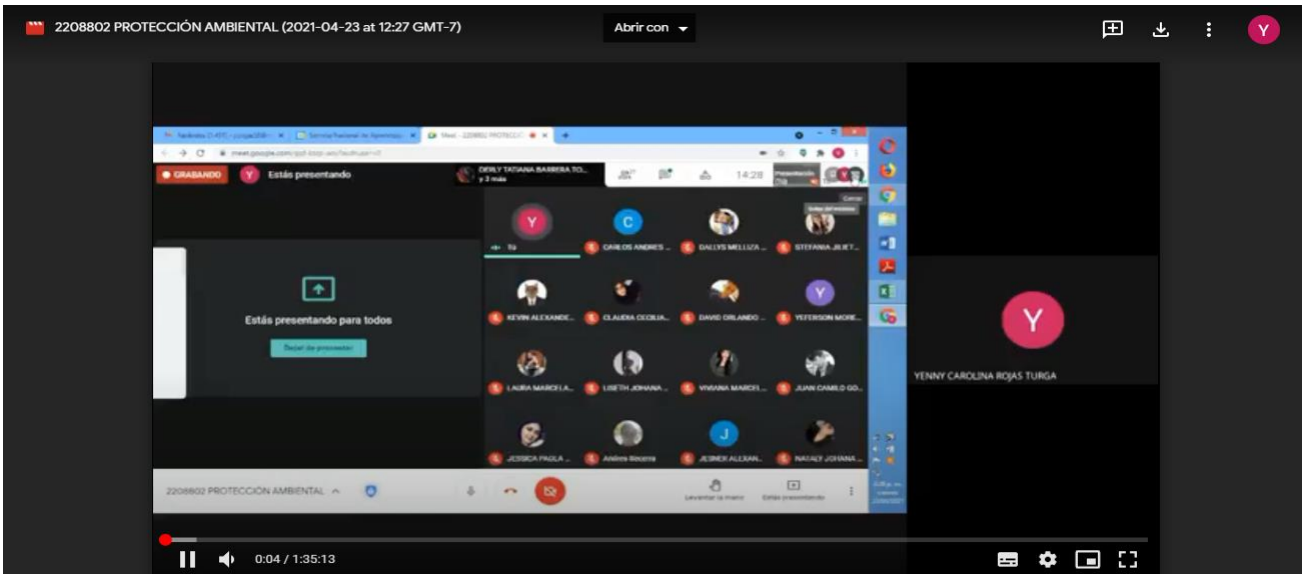
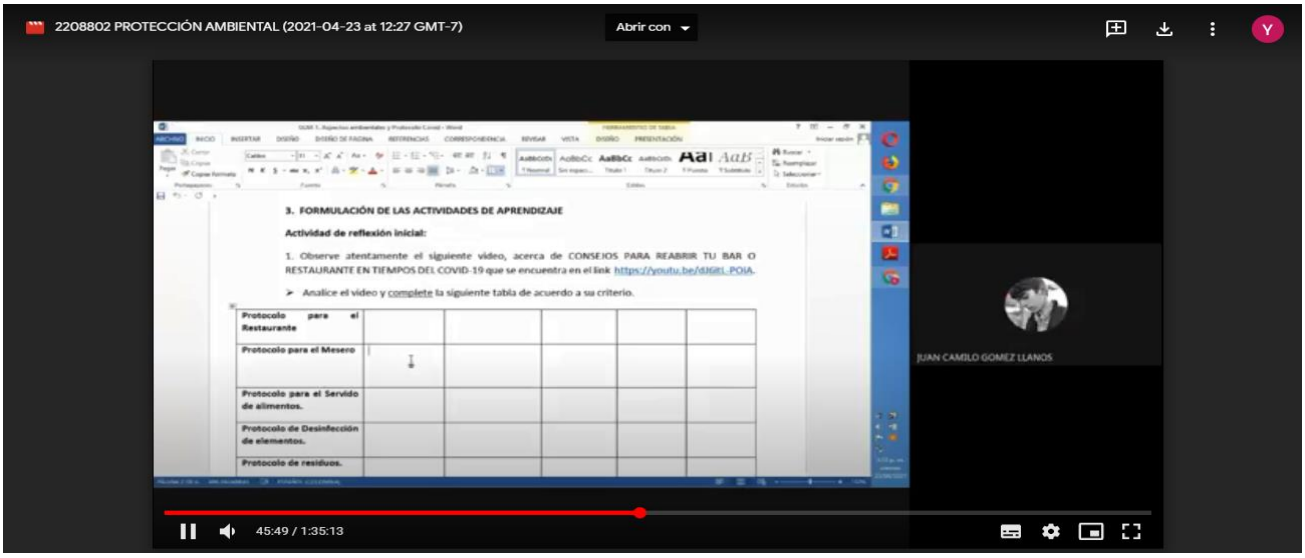
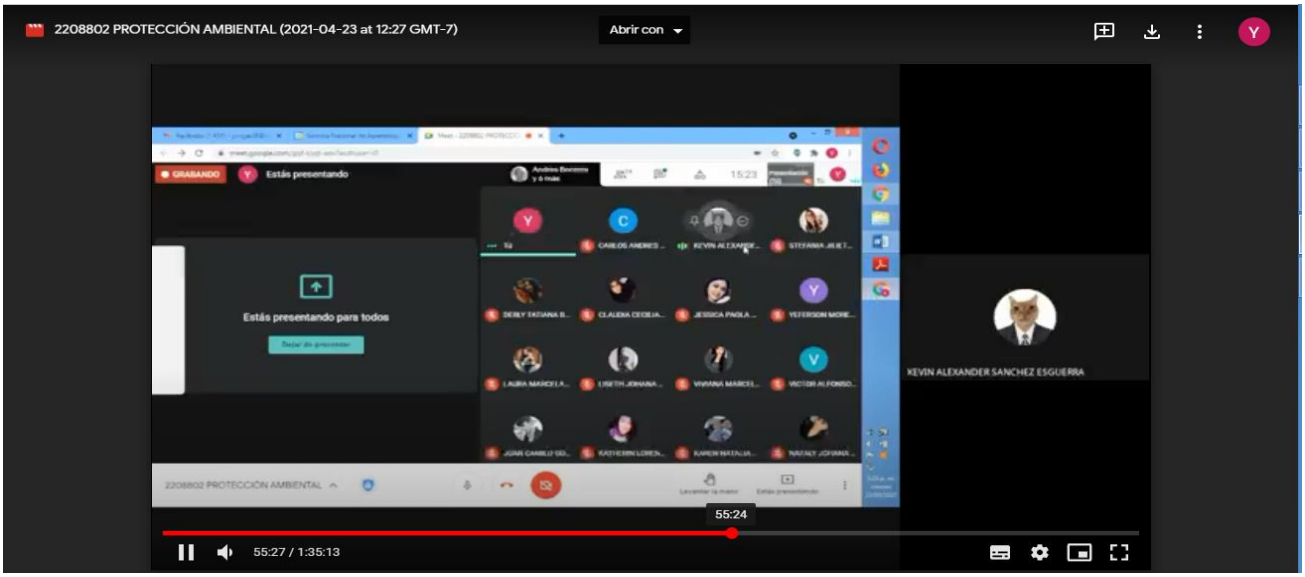
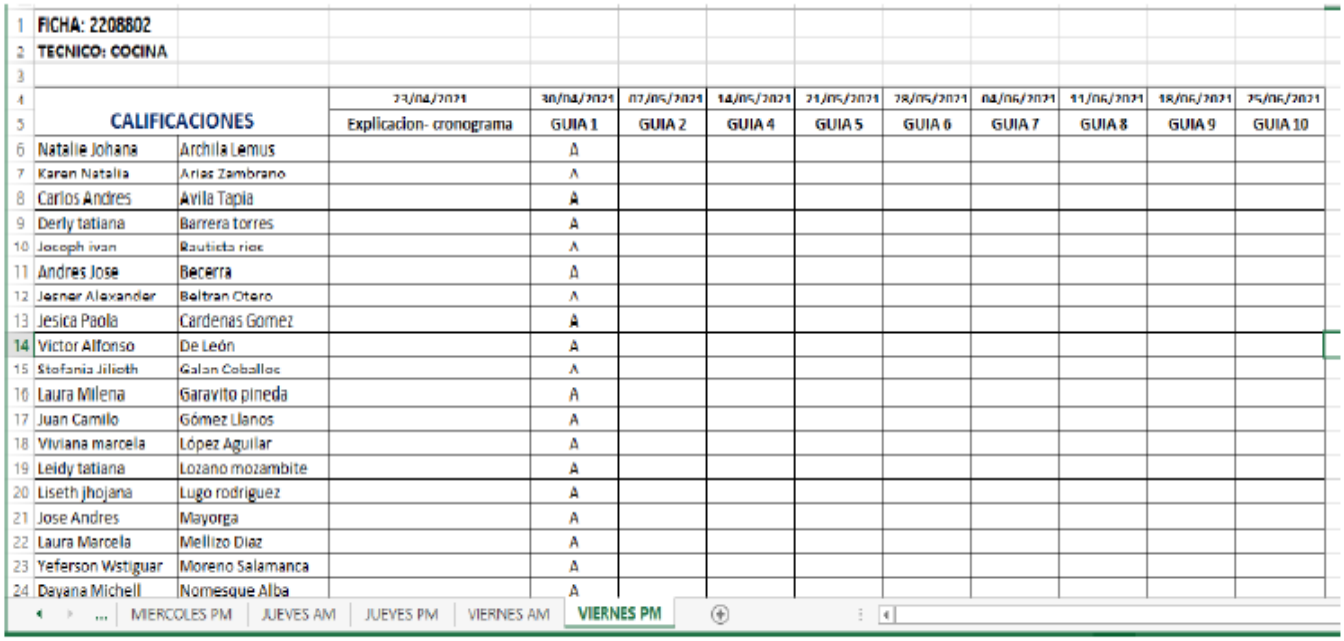

2208802 PROTECCIÓN AMBIENTAL (2021-04-23 at 12:27 GMT-7)
Abrir con
GRABANDO
Estás presentando
Estás presentando para todos
YENNY CAROLINA ROJAS TURGA
0:04 / 1:35:13

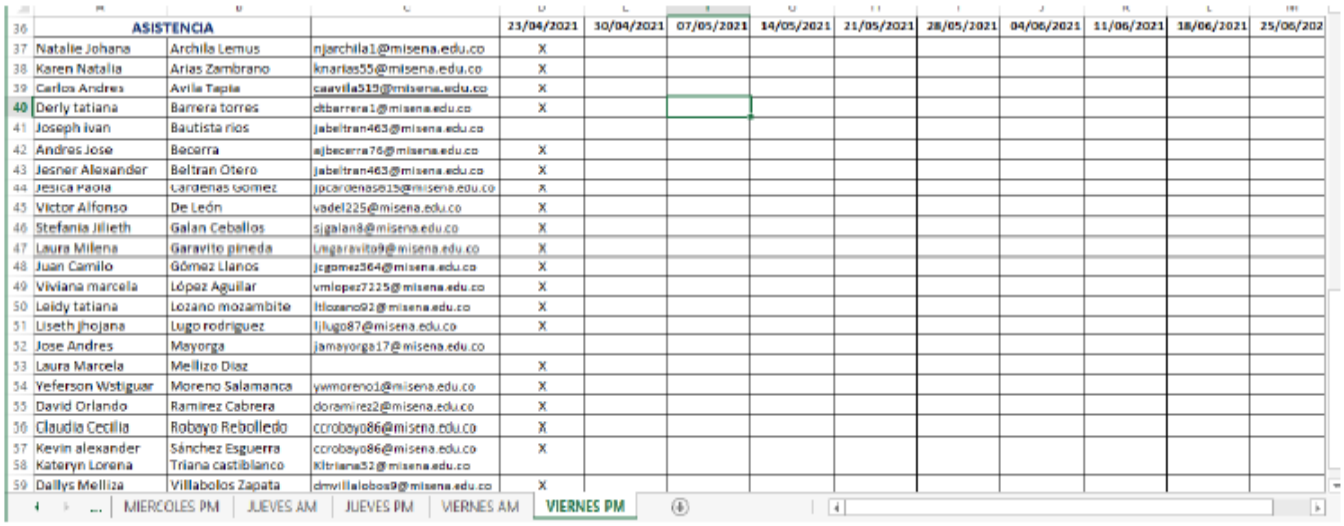

2208802 PROTECCIÓN AMBIENTAL (2021-04-23 at 12:27 GMT-7)
Abrir con
3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE
Actividad de reflexión inicial:
1. Observe atentamente el siguiente video, acerca de CONSEJOS PARA REABRIR TU BAR O RESTAURANTE EN TIEMPOS DEL COVID-19 que se encuentra en el link https://youtu.be/dJiGtL-POJA.
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.
JUAN CAMILO GOMEZ LLANOS
45:49 / 1:35:13


2208802 PROTECCIÓN AMBIENTAL (2021-04-23 at 12:27 GMT-7)
Abrir con
GRABANDO
Estás presentando
Estás presentando para todos
KEVIN ALEXANDER SANCHEZ ESGUERRA
55:24
55:27 / 1:35:13



FICHA: 2208802										
TECNICO: COCINA										
		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
CALIFICACIONES		Explicacion- cronograma	GUIA 1	GUIA 2	GUIA 4	GUIA 5	GUIA 6	GUIA 7	GUIA 8	GUIA 9	GUIA 10
Natalie Johana	Archila Lemus		A								
Karen Natalia	Arias Zambrano		A								
Carlos Andres	Avila Tapia		A								
Derly tatiana	Barrera torres		A								
Joseph ivan	Bautista rios		A								
Andres Jose	Becerra		A								
Jesner Alexander	Beltran Otero		A								
Jesica Paola	Cardenas Gomez		A								
Victor Alfonso	De León		A								
Stefania Jilieth	Galan Ceballos		A								
Laura Milena	Garavito pineda		A								
Juan Camilo	Gómez Llanos		A								
Viviana marcela	López Aguilar		A								
Leidy tatiana	Lozano mozambite		A								
Liseth jhojana	Lugo rodriguez		A								
Jose Andres	Mayorga		A								
Laura Marcela	Mellizo Diaz		A								
Yeferson Wstiguar	Moreno Salamanca		A								
Dayana Michell	Nomesque Alba		A								

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



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
Natalie Johana	Archila Lemus	njarchila1@misena.edu.co	X									
Karen Natalia	Arias Zambrano	knarias55@misena.edu.co	X									
Carlos Andres	Avila Tapia	caavila515@misena.edu.co	X									
Derly tatiana	Barrera torres	dtbarrera1@misena.edu.co	X									
Joseph ivan	Bautista rios	jabeltran463@misena.edu.co										
Andres Jose	Becerra	ajbecerra76@misena.edu.co	X									
Jesner Alexander	Beltran Otero	jabeltran463@misena.edu.co	X									
Jesica Paola	Cardenas Gomez	jpcardenas815@misena.edu.co	X									
Victor Alfonso	De León	vadel225@misena.edu.co	X									
Stefania Jilieth	Galan Ceballos	sjgalan8@misena.edu.co	X									
Laura Milena	Garavito pineda	Lmgaravito9@misena.edu.co	X									
Juan Camilo	Gómez Llanos	jcgomez564@misena.edu.co	X									
Viviana marcela	López Aguilar	vmlopez7225@misena.edu.co	X									
Leidy tatiana	Lozano mozambite	ltlozano92@misena.edu.co	X									
Liseth jhojana	Lugo rodriguez	ljlugo87@misena.edu.co	X									
Jose Andres	Mayorga	jamayorga17@misena.edu.co										
Laura Marcela	Mellizo Diaz		X									
Yeferson Wstiguar	Moreno Salamanca	ywmoreno1@misena.edu.co	X									
David Orlando	Ramirez Cabrera	doramirez2@misena.edu.co	X									
Claudia Cecilia	Robayo Rebolledo	ccrobayo86@misena.edu.co	X									
Kevin alexander	Sánchez Esguerra	ccrobayo86@misena.edu.co	X									
Kateryn Lorena	Triana castiblanco	kltriana52@misena.edu.co										
Dallys Melliza	Villabolos Zapata	dmvillalobos9@misena.edu.co	X									

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.

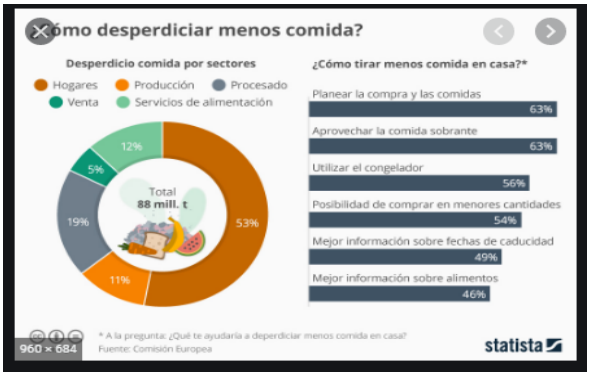
- Elabore un Friso, en el cual ilustre cinco especies de animales de Colombia en vía de extinción.
- Proponga cinco Estrategias, que permitan preservar y conservar dichas especies en vía de extinción.

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



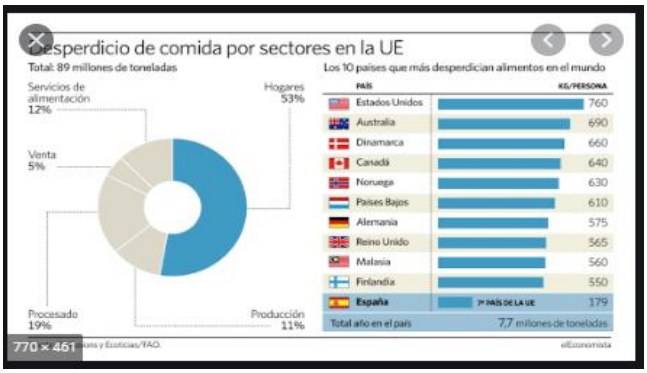
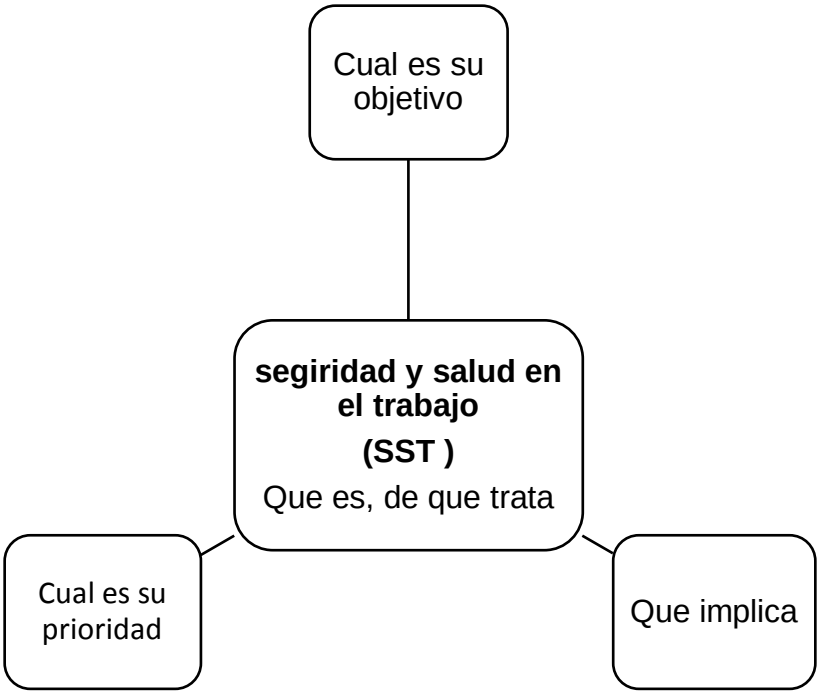


Imagen tomada de :
https://www.google.com/search?q=imagenes+de+desperdicio+de+alimentos&oq=imagenes+de+desperdicio+de+alimentos&aqs=chrome..69i57j0i22i30.11834j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8

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:

