**Informe Almacenaje de productos agrícolas**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nombre de la Actividad de Aprendizaje** | Almacenaje de productos agrícolas | |
| **Especialidad** | Agropecuaria | |
| **Mención** | Agricultura | |
| **Módulo** | Postcosecha y guarda de productos agrícolas | |
| **Duración de la actividad** | 9 horas | |
| **Observaciones** | Actividad evaluada de manera sumativa con rúbrica de evaluación | |
| **Objetivos de Aprendizaje Técnicos** | | |
| **OA 3**  Ejecutar prácticas de post cosecha, dirigidas al fruto y al predio, a fin de resguardar la calidad del producto y sustentabilidad del predio.  **OA 4**  Ejecutar labores de acopio, clasificación y guarda de productos agrícolas diversos, de acuerdo a sus características fisiológicas y a sus destinos en el corto, mediano y largo plazo. | | |
| **Objetivos de Aprendizaje Genéricos** | | **Dimensiones y habilidades Marco de Cualificaciones Técnico Profesional** |
| OAG\_C: Realizar las tareas de manera prolija, cumpliendo plazos establecidos y estándares de calidad, y buscando alternativas y soluciones cuando se presentan problemas pertinentes a las funciones desempeñadas.  0% | | RDP3: Reconoce y previene problemas de acuerdo a parámetros establecidos en contextos conocidos propios de su actividad o función.  TCO3: Trabaja colaborativamente en actividades y funciones coordinándose con otros en diversos contextos.  AUT3: Se desempeña con autonomía en actividades y funciones especializadas en diversos contextos con supervisión directa. |
| **Aprendizajes esperados** | | **Criterios de Evaluación** |
| Almacena productos de distintas especies vegetales, considerando sus diferentes procesos de maduración, los factores que lo afectan, los requerimientos del mercado de destino y las normativas vigentes | | 1.4 Aplica diversos medios de almacenaje controlado y su respuesta respecto del tiempo de vida de postcosecha según las características del producto agrícola y el mercado de destino. |
| **Metodologías Seleccionadas** | | Salida a terreno y guías de trabajo |

1. **Instrucciones**

|  |
| --- |
| 1.- Verificar en grupo, como la empresa realiza las actividades propuestas en este instructivo, evidenciar con imágenes, planillas, registros, etc.  2.- Realizar este informe y enviarlo por correo.  3.- En caso que no se cumplan estas actividades en la empresa, sugerir en este informe, como se podrían implementar.  4.- Redactar las conclusiones del práctico realizado |

1. **Datos recopilados**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Criterio** | **Instrucción** | **Observación / Sugerencias**  *(Registro de verificación de la implementación dentro de empresa)* | **Registro / Evidencia**  *(Bandímetro, documentos, fotografías, etc.)* |
| **1.4** | Identificación de lotes y sublotes, Bins, pallet, sacos, tolvas, etc de cada lugar de almacenado (verificación física, chequeando que se encuentre en la cámara, bodega, espacio o lugar que dice el registro) |  |  |
| Averiguar condiciones ideales de almacenamiento; temperatura, humedad, Co2, O2, aplicaciones fitosanitarias, otros tratamientos. |  |  |
| Verificar si cuenta con algún tratamiento específico; Atmosfera controlada, atmosfera modificada, temperatura, humedad, smartfresh, fumigantes fungicidas, bactericidas. |  |  |
| **AUT3** | Elaborar Informe en que consiste cada tratamiento, tiempo, dosis, procedimientos, uso de EPP. |  |  |
| **TCO3** | Averiguar métodos de control de pallet y quien valida esta información  Si no existe utilizar la planilla control Pallet para verificar el cumplimiento del programa de embarque. |  |  |
| Realizar procedimiento de control de tratamiento en la frecuencia que corresponda, registrar la información en la planilla de control que la empresa utilice o planilla de control de tratamiento adjunta |  |  |
| Verificar mediante control de tarja el tarjado del pallet, chequeando que esta cumpla con los requerimientos del programa de embarque |  |  |
| **RDP3** | Verificar mermas, obtener % y donde están las mayores mermas |  |  |
| Verificar si se ocupa algún sistema de gestión de almacenamiento, si es solo un sistema integral o son varios sistemas que no se comunican bien entre si y si cuenta con control de condiciones de almacenamiento. |  |  |
| Verificar si cuentan con contramuestras de productos con enfermedades, plagas o desordenes fisiológicos que se evitan al realizar los distintos tratamientos. |  |  |

|  |
| --- |
| **Conclusiones** |
|  |