**INFORME – REVISION DE PRODUCTOS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nombre de la Actividad de Aprendizaje** | Revisión del producto | |
| **Especialidad** | Agropecuaria | |
| **Mención** | Agricultura | |
| **Módulo** | Postcosecha y guarda de productos agrícolas | |
| **Duración de la actividad** | 20 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\_B: Leer y utilizar distintos tipos de textos relacionados con el trabajo, tales como especificaciones técnicas, normativas diversas, legislación laboral, así como noticias y artículos que enriquezcan su experiencia laboral. | | EYR3: Actúa acorde al marco de sus conocimientos, experiencia y alcance de sus actividades y funciones  INF3: Identifica y analiza información para fundamentar y responder a las necesidades propias de sus actividades |
| **Aprendizajes esperados** | | **Criterios de Evaluación** |
| Desarrolla labores de acopio y clasificación en el packing, considerando las características del producto, las exigencias del mercado de destino, eficiencia energética y la normativa de seguridad e higiene vigente. | | 2.1 Revisa la temperatura de los productos cosechados con los instrumentos apropiados y la registra en los formularios existentes.  2.2 Pesa y registra la producción embalada en diferentes envases según el mercado de destino.  2.3 Selecciona, limpia y prepara eficientemente los productos agrícolas según los estándares de calidad de este y procedimientos habituales del sector productivo.. |
| **Metodologías Seleccionadas** | | Salida a terreno |

|  |
| --- |
| **Instrucciones**  1.- Verificar como la empresa realiza las actividades propuestas en este instructivo, evidenciar con imágenes, planillas, registros, etc.  2.- Presentar este instructivo como informe y enviarlo por correo, dentro de los 3 días del término del práctico.  3.- En caso que no se cumplan estas en la empresa, sugerir en este informe, como se podrían realizar.  4.- Realizar las conclusiones del práctico realizado |

1. **Datos recopilados en práctico**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CRITERIO** | **Instrucción** | **Observación / Sugerencias**  *(Registro de verificación de la implementación dentro de empresa)* | **Registro / Evidencia**  *(Bandímetro, documentos, fotografías, etc.)* |
|  | **Área recepción de Materia prima (productos vegetales)** |  |  |
| INF3 | Identificación de lotes y sublotes, Bins, pallet, sacos, tolvas, etc de cada lugar de almacenado (verificación física, chequeando que se encuentre en la cámara de prefrio o bodega transitoria, bodega, espacio o lugar que dice el registro) |  |  |
| Verificar existencia de Procedimiento de recepción de fruta, tubérculos, granos, etc |  |  |
| Verificar si cuentan con Planilla de recepción, la cual debería señalar; rango de calibre en %, condición señalando si va a atm modificada, controlada smarfresh, fresco, congelado, categoría, mercado de destino sugerido, pureza varietal, lote, tipo de envase, fecha de cosecha, huerto, cuartel, proveedor. |  |  |
| 2.1 | Realizar registro del producto, peso temperatura y otros parámetros, en la planilla de control de producto, facilitadas por el docente |  |  |
| 2.2 | Pesa distintos envases llevando un control individual, promedio y total en balanza digital o romana. |  |  |
|  | **Área producto terminado (turno y fecha específica)** |  |  |
| INF3 | Verificar si cuentan con orden de trabajo de productos a proceso |  |  |
| Verificar si se ocupa algún sistema de ingreso de fruta vaciada, si es solo un sistema integral o son varios sistemas que no se comunican bien entre si y si cuenta con control automatizado de categorías, números de cajas envases obtenido, peso. etc o si es manual |  |  |
| Averiguar quién y cómo valida el registro de peso. |  |  |
| EYR3 | Verificar si cuentan con Planilla de control y entrega de producto terminado al área de almacenamiento, si no propone alguna y la implementa |  |  |
| 2.1 | Realizar registro del producto, peso temperatura y otros parámetros, en la planilla de control de producto, facilitadas por el docente |  |  |
| 2.2 | Registra el peso de distintos envases al azar, verifica que estén dentro del rango de peso y avisa oportunamente si existe alguna desviación. |  |  |
| 2.3 | Realizar actividades de selección, preparación de productos, previo al proceso embalaje |  |  |
| Verificar mermas, obtener % según categoría obtenida, subproductos y desechos del total |  |  |

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