



ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE N°3
MAQUINARIAS Y EQUIPOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS POSTCOSECHAS
UNIDAD DE ESTUDIO: Equipos y maquinarias
TIEMPO DE DESARROLLO: 2 horas
METODOLOGÍA DE TRABAJO: Individual – grupal - taller
OBJETIVOS DE LA ACTIVIDAD
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar los procesos que se deben realizar postcosecha para conservar la calidad del producto por el mayor tiempo posible. • Identificar las máquinas y equipos postcosecha necesarios para realizar el control de las condiciones ambientales del producto con el fin de conservar sus características organolépticas y las condiciones sanitarias, dependiendo de las necesidades del cultivo.
MATERIALES DE FORMACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> • Guía de aprendizaje. • Unidad de contenido multimedia con los conceptos y principios relacionados con la situación propuesta.
ACTIVIDADES A DESARROLLAR
<p>SITUACIÓN: Usted es el encargado de realizar el manejo postcosecha de un cultivo de naranjas para la empresa FRUCAMPO, este mes se recolecto una tonelada de naranja que va a ser comercializada en una población lejana, teniendo en cuenta las características de conservación de esta fruta y el tiempo que va a transcurrir hasta que llegue a su comprador final, establezca un diagrama donde especifique cuales son los procesos postcosecha que debe implementar con el fin de garantizar la conservación de la calidad del producto.</p>

PREGUNTAS ORIENTADORAS

1. ¿Cuáles son los procesos postcosecha que se deben realizar a los productos para garantizar la conservación de su calidad el mayor tiempo posible?
2. ¿Qué maquinaria y equipos es utilizada para el control de las condiciones ambientales y sanitarias del producto postcosecha?

POSIBILIDADES

La actividad permite a los estudiantes identificar los procesos postcosecha que deben ser implementados para garantizar la conservación de la calidad del producto, así como la maquinaria y equipo a utilizar para realizar el control de las condiciones ambientales y sanitarias postcosecha que le permitan conservar al producto sus características organolépticas y de calidad.

DESARROLLO

Con el fin de que el estudiante culmine la actividad satisfactoriamente debe comprender mediante las preguntas orientadoras el reto a desarrollar, identifica cuáles son los diferentes procesos postcosecha que se implementan para garantizar la conservación de la calidad del producto y el tipo de maquinaria y equipos que se utilizan en estos procesos dependiendo de las necesidades del producto.

EVALUACIÓN

La evaluación de esta actividad está representada por el trabajo práctico a desarrollar en el estudio de caso propuesto y las evidencias de aprendizaje entregadas al profesor

EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Todas las evidencias de aprendizaje serán entregadas al profesor. Para el desarrollo de esta unidad, se solicitarán las siguientes evidencias:

- Se entregará como evidencia los apuntes tomados en la clase en captura de pantalla, fotos del documento, mapas conceptuales, gráficos, dibujo o escritos y archivos formato drive.
- El aprendiz debe presentar la solución del análisis de caso formulado mediante un informe en documento Word.
- Presentar conclusiones y dificultades que se presentaron en el desarrollo del estudio de caso.