|  |  |
| --- | --- |
| **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 |
| **Objetivo de la actividad** | |
| * 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** | |
| * Guía de aprendizaje. | |
| * Unidad de contenido multimedia con los conceptos y principios relacionados con la situación propuesta. | |
| **Actividad por desarrollar** | |
| **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. | |
|
|
|
|
|
| **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 identifican 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 | |
|
|
| **Evidencias de aprendizaje** | |
| 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. | |
|
|
|
|
|
|