SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN PRODUCTO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
Apoyo

INFORMACIÓN GENERAL	
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: LCH1_P_AP1	
FECHA DE APLICACIÓN: AGOSTO 2022	DURACION DE EVALUACION: 1 HORA
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA: MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS	
No. DE FICHA: 2612460 – MUNICIPIO ROVIRA – VEREDA LA TOMA	
COMPETENCIA: ACONDICIONAR PRODUCTO AGRÍCOLA SEGÚN MANUAL TÉCNICO	
RESULTADO DE APRENDIZAJE: REALIZA EL ACONDICIONAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS DANDO CUMPLIMIENTO A LA NORMATIVIDAD Y CRITERIOS DEL MERCADO PERMITIENDO PROPONER ACCIONES CORRECTIVAS PARA EL MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN EL MERCADO Y LA NORMATIVA	
CRITERIOS DE EVALUACION: RECONOCE LOS FACTORES FISIOLÓGICOS DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS SIGUIENDO PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE. IDENTIFICA LOS MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS PARA EL ALISTAMIENTO DE LOS RECURSOS, TENIENDO EN CUENTA LOS CRITERIOS NORMATIVOS. EXPONE SOBRE LA IMPORTANCIA, TÉCNICAS Y APLICACIONES DE LAS OPERACIONES DE ADECUACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVOS. RELACIONA LOS DAÑOS FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS Y FÍSICOS OCASIONADOS POR LAS ENFERMEDADES POSCOSECHA CONFORME A LOS CRITERIOS TÉCNICOS. PRESENTA REGISTROS DE LA APLICACIÓN DE TRATAMIENTOS EN LA POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA Y EL MERCADO. ENTREGA FRUTAS Y HORTALIZAS CON CRITERIOS DE CALIDAD CUMPLIENDO CON LOS LINEAMIENTOS DEL CLIENTE Y DE LA EMPRESA. DEFINE LOS TRATAMIENTOS ESPECIALES SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO. EMPLEA NORMATIVA EN LA SELECCIÓN DEL MEJOR ENVASE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS CON CRITERIOS DE CALIDAD Y NORMATIVIDAD RELACIONA LOS PROCEDIMIENTOS PARA LA INSPECCIÓN DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS ACONDICIONADAS SEGÚN RECOMENDACIONES TÉCNICAS APLICA NORMATIVA EN LA REVISIÓN DE LOS RESULTADOS OBTENIDOS EN EL MANEJO POSCOSECHA CON CRITERIOS TÉCNICOS. ENUNCIA LOS PROCEDIMIENTOS EN EL MANEJO DE LOS DAÑOS Y FALLAS EN EL MANEJO POSCOSECHA SEGÚN PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA. APLICA LAS ACCIONES DE MEJORA A LOS PROCESOS DE POSCOSECHA TENIENDO EN CUENTA LOS CRITERIOS DEL CLIENTE E INDICADORES DE LA EMPRESA. PRESENTA REGISTROS DE LAS INSPECCIONES Y NOVEDADES EN LA ADECUACIÓN POSCOSECHA SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ▒ Conocimiento ☐	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ	
NOMBRE DEL APRENDIZ:	

LISTA DE CHEQUEO PARA VALORAR EL PROCESO DE RECEPCION Y LAS OPERACIONES DE ADECUACION EN LOS PRODUCTOS HORTOFRUTICOLAS (FRUTAS Y HORTALIZAS) EN EL AREA DE PRODUCCIÓN.

Estimado aprendiz: Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación el cual ha sido realizado para recoger, verificar y valorar: el correcto procedimiento que usted aplica para el proceso de **RECEPCION Y LAS OPERACIONES DE ADECUACION EN LOS PRODUCTOS HORTOFRUTICOLAS (FRUTAS Y HORTALIZAS) EN EL AREA DE PRODUCCIÓN.**

Ítem	*Indicadores y/o variables*	*CUMPLE*		*OBSERVACIONES*
		SI	*NO*	
	Al ingresar a en el área de producción para el proceso de elaboración de conservas de frutas y hortalizas - usted realiza:			
1	Reconoce los factores fisiológicos de las frutas y hortalizas siguiendo procedimientos de la empresa y normatividad vigente.			
2	Identifica los métodos y procedimientos para el alistamiento de los recursos, teniendo en cuenta los criterios normativos.			
3	Expone sobre la importancia, técnicas y aplicaciones de las operaciones de adecuación de Frutas y hortalizas según criterios técnicos y normativos.			
4	Relaciona los daños fisiológicos, biológicos y físicos ocasionados por las enfermedades Poscosecha conforme a los criterios técnicos.			
5	Presenta registros de la aplicación de tratamientos en la poscosecha de frutas y Hortalizas según lineamientos de la empresa y el mercado.			
6	Entrega frutas y hortalizas con criterios de calidad cumpliendo con los lineamientos del Cliente y de la empresa.			
7	Define los tratamientos especiales según las características del producto.			
8	Emplea normativa en la selección del mejor envase para frutas y hortalizas con criterios de calidad y normatividad.			
9	Relaciona los procedimientos para la inspección de las frutas y hortalizas acondicionadas según recomendaciones técnicas.			
10	Aplica normativa en la revisión de los resultados obtenidos en el manejo poscosecha con Criterios técnicos.			

11	Enuncia los procedimientos en el manejo de los daños y fallas en el manejo poscosecha según procedimiento de la empresa.			
12	Aplica las acciones de mejora a los procesos de poscosecha teniendo en cuenta los Criterios del cliente e indicadores de la empresa.			
13	Presenta registros de las inspecciones y novedades en la adecuación poscosecha según Protocolos de la empresa.			

EVALUACIÓN		
OBSERVACIONES:		
RECOMENDACIONES:		
JUICI JUICIO DE VALOR:	APROBADO ☐ DEFICIENTE ☐	
FIRMA DEL INSTRUCTOR		FIRMA DEL APRENDIZ