TALLER 2

NOMBRE DE LA FORMACION: INTEGRACIÓN DE OPERACIONES LOGÍSTICAS

FICHA DE CARACTERIZACION DE LA FORMACION: 2804725

COMPETENCIA: CONTROL DE LOS PRODUCTOS EN LA CADENA DE FRÍO.

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: TALLER 2 ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN.

NOMBRE DEL APRENDIZ: _____D. I_____

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: LIZZETH MEDINA MARTÍNEZ.

CIUDAD Y FECHA DE ENTREGA: BURITICÁ,

Considere la siguiente situación y responda.

Agrikol s.a.s, compañía del sector alimenticio consolida diversos productos agrícolas y los conserva hasta que la demanda exige el despacho. El almacenamiento de todos los productos se realiza en cuartos fríos dado el interés de retrasar el proceso de maduración.

1. Aunque cada producto tiene una temperatura de almacenamiento diferente, en líneas generales se puede decir que la temperatura de los diferentes cuartos fríos que tiene la compañía se encuentra entre 32°F y 41°F. Usted comprende que se encuentran entre:

   a. 10°C y 15°C
   b. 0°C y 15°C
   c. 10°C y 5°C
   d. 0°C y 5°C

2. El centro de distribución cuenta además con la federación de ganaderos como uno de sus clientes más importantes, pues a ellos se les almacena toda la carne en canal que produce la región. El supervisor del almacén le solicita a usted la verificación de temperatura del área de carnes y para orientarlo, menciona que se trata del único cuarto con temperatura de congelación. Usted entiende que se trata del único cuarto con temperatura inferior a:

   a. 5°C
   b. 0°C
   c. 5°F
   d. 0°F

3. La carne almacenada se recibe empacada y lista para la comercialización en tiendas detallistas, sin embargo, se almacena congelada por que gran parte de esta se exporta vía marítima. El criterio de priorización de despacho en esta situación debe ser:

a. LIFO
b. FEFO
c. FIFO
d. LEFO

4. El punto de ebullición a nivel del mar es la temperatura a la cual un líquido comienza a vaporizarse y convertirse en vapor en condiciones de presión atmosférica estándar al nivel del mar. En el caso del agua, el punto de ebullición a nivel del mar es de:

   a. 100ºC
   b. 0ºC
   c. 100ºF
   d. 212ºC

Responda falso o verdadero según corresponda

5. El almacenamiento de productos congelados requiere el uso de embalajes con ventilación lateral de manera que permita la circulación de aire frio y asegure su frescura. ( )

6. El almacenamiento en cuarto frío exige la distancia entre los diferentes arrumes de manera que permita la circulación de aire frío y el uso de evaporadores de aire forzado. ( )

7. La alta humedad relativa disminuye la pérdida de agua y aumenta la vida útil del producto ( )

8. El hielo seco y el nitrógeno líquido son sustancias que suelen utilizarse en cadenas de frío y representan un riesgo de asfixia al desplazar oxígeno, es imperativo su uso únicamente con la ventilación apropiada. ( )

Realice las siguientes conversiones:

9. 25ºC equivalen a:
   a. 25°F
   b. 77°F
   c. 37°F
   d. 50ºF

10. 68ºF Equivalen a:
    a. 20ºC
    b. 40ºC
    c. 68ºC
    d. 136ºC

Recuerde que debe entregar el resultado del trabajo a su instructor.