TALLER 3

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 3.

NOMBRE DEL APRENDIZ: _____D. I_____

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: LIZZETH MEDINA MARTÍNEZ.

CIUDAD Y FECHA DE ENTREGA: BURITICÁ,

Considere la siguiente situación y responda.

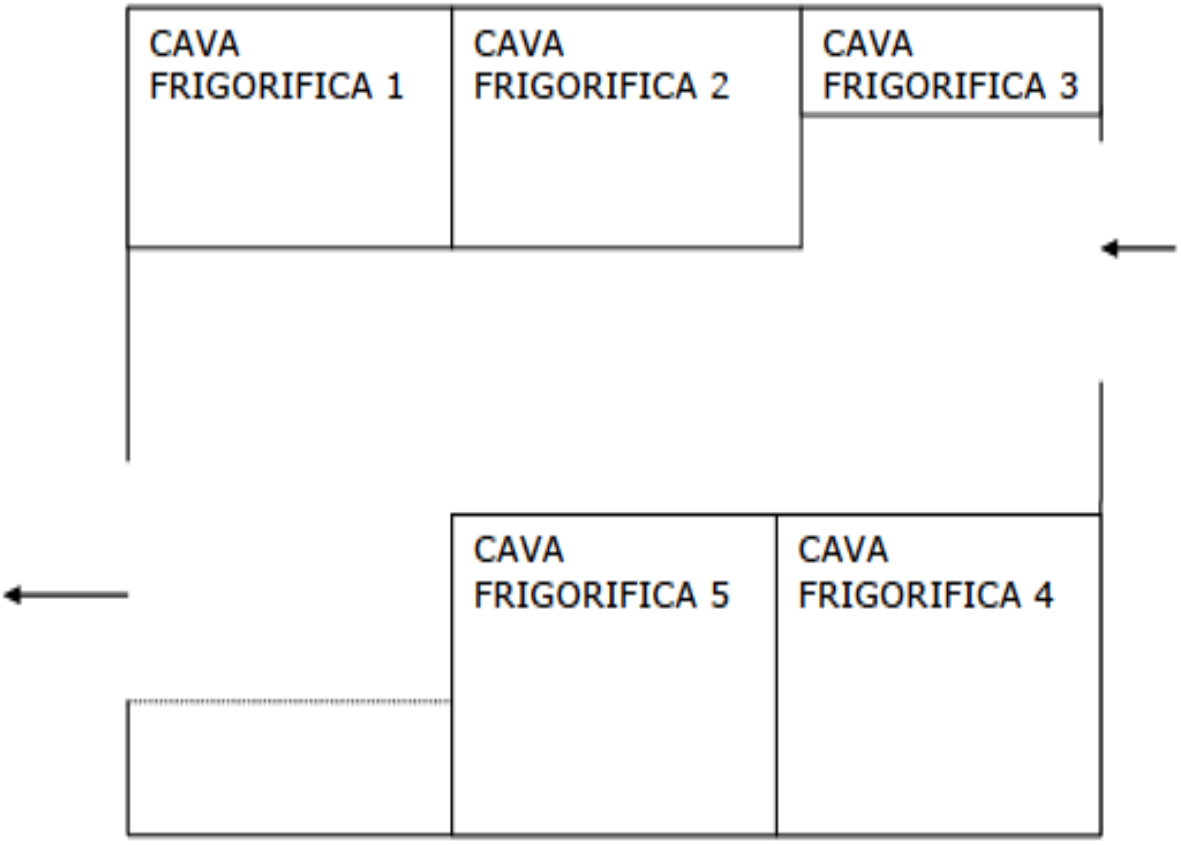
La actividad consiste en la lectura juiciosa e individual del documento titulado “Almacenamiento de productos específicos” de la página 27 del libro “Técnicas de almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas frescas” que encontrará en *https://repository.agrosavia.co/bitstream/handle/20.500.12324/13554/60360_62173.pdf?sequence=1&isAllowed=* y ahora suponga la siguiente situación:

“Se reciben 24 especies diferentes, las cuales pretende ubicar en 5 cavas frigoríficas de manera que se conserven durante el tiempo de almacenamiento en perfecto estado para su posterior comercialización. El jefe de almacén sugiere la ubicación de las mercancías de acuerdo con compatibilidad según temperaturas, perdida de humedad, sensibilidad a los olores y al etileno, propone las siguientes condiciones para cada una de las cavas disponibles:

- ✓ CAVA 1: Temperatura 0ºC - 2º C; humedad relativa 90-95%
- ✓ CAVA 2: Temperatura 0ºC - 2º C; humedad relativa 95-100%
- ✓ CAVA 3: Temperatura 4. 5º C; humedad relativa 90-95%
- ✓ CAVA 4: Temperatura 10º C; humedad relativa 85-90%
- ✓ CAVA 5: Temperatura 13ºC - 15ºC; humedad relativa 85 - 90%

De igual manera se cuenta con un espacio reducido (área punteada) a temperatura ambiente”. Desarrolle con su equipo de trabajo la distribución de productos en las cavas refrigeradas según corresponda.

PRODUCTO	PRODUCTO	PRODUCTO
ACELGA	NABO	PIÑA
AGUACATE	CEREZAS	LIMON
BROCOLI	CIRUELAS	MANDARINA
COLIFLOR	FRAMBUESA	PEPINO
DURAZNO	COCO	NARANJA
GUANABANA	KIWI	TORONJA
MANGO	AJO	BERENJENA
MANZANA	ARVEJA	BANANO



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