INSTRUMENTO CUESTIONARIO GUIA 3.2c "Conservación en cadena de frío."

Programa de Formación:	Técnico en integración de Operaciones Logísticas.		
Proyecto formativo:	Manual técnico para el recibo, almacenamiento y entrega de carga en una plataforma logística.		
Actividad de Aprendizaje:	Preservar productos en cuartos fríos de acuerdo con características de la carga y normatividad.		
Centro de formación:		Ficha	
Nombre aprendiz:	**ID**		
Instructor:		Fecha	
Instrucciones: La siguiente prueba busca evaluar los conocimientos adquiridos en la guía de aprendizaje, conteste completamente las preguntas de acuerdo con la situación que allí se registra, la evaluación es de carácter individual. Duración: 30 minutos.			

Considere la siguiente situación y responda según considere.

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 porque 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

Elaborado por Gabriel Barragán /Faber Chaparro (CGMLTI)

4. En la actualidad se trabaja en un cuarto frigorífico con condiciones especiales (concentración precisa de O_2 y CO_2) además de la temperatura y humedad relativa que se empleaba anteriormente para el almacenamiento de manzanas pues se trata de prolongar sus condiciones de frescura, muy apetecidas en los mercados extranjeros. De ahora en adelante se almacenarán en un espacio con:

a. Atmosfera refrigerada
b. Atmosfera congelada
c. Atmosfera controlada
d. Atmosfera disipada

5. La compañía actualmente se ha concentrado mucho en el almacenamiento de manzanas pues ve en estas una oportunidad comercial de gran valor. Durante el acondicionamiento del cuarto frigorífico, el supervisor de la operación sugiere acondicionar todos los espacios para almacenamiento de frutas climatéricas. Esto quiere decir que luego de cosechadas siguen produciendo:

   a. Oxigeno
   b. Nitrógeno.
   c. Etileno.
   d. Agua.

   Responda falso o verdadero a las sentencias 6 a 10 según corresponda

6. 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. ( )

7. 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. ( )

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

9. 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. ( )

10. La guía técnica colombiana GTC 301 establece las directrices sobre las prácticas y requisitos que se deben tener en cuenta durante el almacenamiento; transporte y distribución y exhibición y venta de los alimentos refrigerados y congelados. ( )

.