**INSTRUMENTO CUESTIONARIO GUIA 2.1"Preparar recursos para la operación logística"**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **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:** | Disponer de los recursos necesarios para la operación logística de acuerdo con las condiciones de la carga y políticas de la organización. | | |
| **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. | | | |

Lea detenidamente la siguiente situación y siga las orientaciones para el desarrollo de la evaluación.

*La empresa colombiana JUGUITOS dedicada al despulpado y comercialización de pulpas de fruta tiene programada la recepción de un contenedor refrigerado de 20 pies con producto terminado de su planta de producción, la operación en el centro de distribución consiste en descargar la mitad del contenedor y almacenar el producto descargado para luego cargar en el espacio liberado una mezcla de tres productos más requeridos por el cliente*. A partir del contexto descrito responda las siguientes preguntas:

1. La carga actualmente se prepara en la planta de producción para despacho en canastillas de 20 kg de producto terminado y se estiba en pallets de acuerdo con el pedido de los clientes. La compañía considera que paletizar los despachos le permite mejorar los tiempos de cargue y descargue. De lo anterior se deduce que la carga despachada siempre sale de la planta:
   a. Contenerizada
   b. Eslingada
   c. Unitarizada
   d. Empacada

2. Para la mayoría de los clientes de la compañía es importante la calidad e inocuidad de los alimentos que se compran a diferentes empresas y para asegurar su calidad, almacenan el producto que ingresa a las instalaciones durante un tiempo en la zona de:
   a. Recepción
   b. Despacho
   c. Alistamiento
   d. Cuarentena

3. El contenedor esperado es de tipo:
   a. Dry
   b. Reefer
   c. Open top
   d. Platform

4. La temperatura requerida para el almacenamiento del producto es de -20 °C sin embargo antes de comenzar con el ingreso de la carga al cuarto frio se verifica el control de temperatura y muestra una temperatura de -4 °F, usted debe:
   a. Ajustar en -2 °F
   b. Ajustar en +2 °F
   c. No ajustar.
   d. Ajustar en -2 °C

5. La temperatura requerida para el transporte del producto es de -20 °C (así lo indica la documentación) para cumplir con ello durante el transporte, antes de comenzar a cargar, el supervisor de la operación le solicita la verificación de puertas. ¿A qué se refiere?
   a. Asegurar precintos en posición.
   b. Asegurar el cierre hermético.
   c. Plena operación del termostato.
   d. Eliminación de puntos “calientes”.

6. Con el propósito de mantener la temperatura en la unidad de transporte el supervisor de la operación solicita el alistamiento de la carga a transportar, esto quiere decir que usted debe:
   a. Pre-enfriar la carga.
   b. Zunchar la carga.
   c. Unitarizar la carga.
   d. Hidratar la carga.

7. La empresa proporciona a sus empleados para ese tipo de operaciones chaquetas y chalecos reflectante (en caso de mala visibilidad), guantes de protección contra el frio Norma EN 511 (normativa europea) y zapatos con suelas aislante térmica y punta de acero, sin embargo en la dotación anterior los guantes tenían bajo el símbolo que se muestra a la derecha los números 441 y usted nota que para esta operación los números que acompañan el símbolo es 440 quiere decir que sus guantes ahora se caracterizan por:




   a. No resisten exceso de frio por convección.
   b. Penetración de frio luego de 30 minutos
   c. Penetración de agua luego de 30 minutos.
   d. No permitirán exceso en entrada de agua.

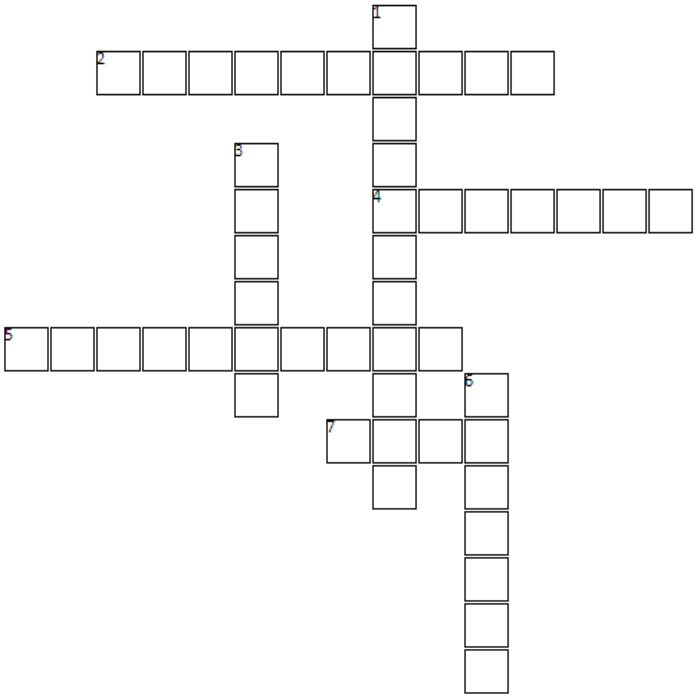
A continuación, encontrará 3 sentencias, lea detenidamente cada una de ellas y determine si es falsa (F) o verdadera (V). Conteste según corresponda:

8. Las unidades de refrigeración en los vehículos de carga tienen como propósito asegurar la circulación del aire frio para que pueda absorber el calor de fuentes internas como la carga, el calor sensible y la infiltración de calor por las paredes, etc. ( F )

9. El uso de atmosferas controladas o modificadas permite retardar la maduración de frutos, reducir la aparición de pudriciones y asegurar condiciones insecticidas a partir de la concentración de gases de interés. (V )

10. La circulación del aire frio se hace con un ventilador colocado en las unidades de refrigeración y sale a través de ductos sobre la carga. Para evitar la concentración de calor en algunos puntos es necesario que la carga se coloque retirada de las puertas de manera que se asegure la circulación del aire. ( V )

**CLAVES ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN**



HORIZONTALES

2. El (**contenedor) reefer**, es un tipo de contenedor intermodal equipado con un motor refrigerador que permite el transporte de mercancías sensibles a la temperatura, como frutas, verduras, lácteos, carnes, chocolate, vino, productos farmacéuticos, productos químicos, etc.

4. Las (estibas) plásticas son precisas para el uso en cuartos fríos dada su durabilidad y mantenibilidad teniendo en cuenta que las condiciones de asepsia es algo muy valorado, sobre todo, en la industria alimentaria.

5. El (transporte) interno es un término que describe el transporte dentro de las instalaciones de la empresa y permite el desplazamiento eficiente de materiales en una empresa.

7. La cadena de (frío) no es más que las diferentes etapas por las que pasa un producto (producción, transporte, almacenamiento y venta), en donde las temperaturas de conservación se mantienen dentro de unos márgenes que aseguran su calidad.

VERTICALES

1. No todos los productos requieren las mismas condiciones de conservación, la manipulación de perecederos requiere el control de (temperatura) de manera que inhiba el crecimiento de microorganismos.

Elaborado por Gabriel Barragán/Faber Chaparro (CGMLTI)

3. La carga perecedera es aquella que sufre una degradación normal en sus características físicas, químicas y biológicas como resultado del (tiempo) y las condiciones del medio ambiente.

6. El (control) de temperatura en la cadena de frío de un producto perecedero es clave para asegurar su calidad y seguridad alimentaria, ya que permite preservar tanto las características organolépticas como nutricionales del alimento, así como evitar el desarrollo microbiano de patógenos.

Recuerde que debe enviar de manera individual el resultado del trabajo a su instructor a través del link propuesto en territorium .