

Empleado Polivalente en Supermercado: Inteligencia Emocional y Gestión de Productos Frescos

Desarrollo Personal y Competencias Emocionales | Desarrollo de Inteligencia Emocional | para adultos en educación para el trabajo | 16 semanas

Descripción del Curso

Este curso está diseñado para adultos interesados en desarrollarse como empleados polivalentes en supermercados, con un enfoque integral en el manejo adecuado de productos frescos y el desarrollo de competencias emocionales esenciales. A lo largo de 16 semanas, los participantes aprenderán técnicas prácticas para la recepción, almacenamiento, preparación y manipulación de frutas, verduras y otros productos frescos, garantizando su calidad y conservación.

Además, el curso integra el desarrollo de inteligencia emocional para fortalecer habilidades personales y sociales que mejoran el desempeño laboral, la comunicación y el trabajo en equipo en entornos comerciales. Se emplea una metodología activa y participativa que combina teoría, análisis de casos, prácticas con productos reales y dinámicas para el desarrollo emocional.

Al finalizar, los estudiantes estarán capacitados para recibir y controlar mercancías, aplicar criterios de calidad, realizar almacenamiento eficiente, y manipular productos frescos siguiendo normas de higiene y conservación, todo ello complementado con el manejo adecuado de sus emociones y relaciones laborales para un desempeño profesional exitoso.

Objetivos Generales

- Describir y aplicar los procesos de recepción, control y almacenamiento correcto de productos frescos en supermercados.
- Clasificar y preparar frutas y verduras para su comercialización, asegurando la conservación y calidad del producto.
- Implementar prácticas de control de calidad, rotación y prevención de mermas en productos frescos.
- Utilizar técnicas de manipulación segura e higiénica para mantener la calidad de los productos.
- Desarrollar habilidades de inteligencia emocional para mejorar la comunicación, el trabajo en equipo y la gestión de conflictos en el entorno laboral.

Competencias

- Aplicar procedimientos adecuados para la recepción, verificación y almacenamiento de productos frescos en un supermercado.

- Identificar y clasificar frutas, verduras y hortalizas según sus características para su correcta preparación y comercialización.
- Implementar técnicas efectivas para la conservación y rotación de productos, minimizando mermas y controlando caducidades.
- Demostrar habilidades de manipulación higiénica y presentación adecuada de productos frescos para garantizar su calidad.
- Gestionar emociones propias y relacionarse de manera efectiva con compañeros y clientes, utilizando herramientas de inteligencia emocional.
- Organizar y mantener ordenadas las áreas de almacenamiento, asegurando un ambiente de trabajo seguro y eficiente.

Requerimientos

- Conocimientos básicos de higiene y seguridad alimentaria.
- Materiales para prácticas: productos frescos (frutas, verduras), básculas, recipientes para almacenamiento.
- Acceso a un espacio adecuado para prácticas de manipulación y almacenamiento.
- Disposición para participar en dinámicas grupales y actividades prácticas.
- Material didáctico proporcionado por el instructor (manuales, fichas técnicas).

Unidades del Curso

Unidad 1: Introducción a la recepción y almacenamiento de productos frescos

Objetivos de Aprendizaje

- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de identificar los criterios clave para la recepción correcta de productos frescos en un supermercado, mediante la revisión de la documentación y la inspección visual de la mercancía.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de aplicar procedimientos básicos de control de calidad en la recepción de productos frescos, asegurando que cumplan con los estándares establecidos antes de su almacenamiento.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de describir y ejecutar las técnicas adecuadas para el almacenamiento inicial de productos frescos, garantizando condiciones que preserven su frescura y calidad.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de registrar y reportar incidencias relacionadas con la recepción y almacenamiento de productos frescos, empleando formatos y protocolos establecidos en el supermercado.

Contenidos Temáticos

1. Fundamentos de la recepción de productos frescos en supermercados

- **Importancia de la recepción adecuada:** Se explicará por qué una correcta recepción impacta en la calidad, frescura y seguridad alimentaria de los productos, y en la satisfacción del cliente.
- **Documentación necesaria en la recepción:** Tipos de documentos (facturas, guías de remisión, certificados de calidad), y cómo revisarlos para verificar conformidad de los pedidos.
- **Inspección visual y física de la mercancía:** Criterios para evaluar estado externo: frescura, apariencia, temperatura, embalaje y señales de daño o contaminación.

2. Procedimientos básicos de control de calidad en la recepción

- **Normas y estándares de calidad para productos frescos:** Principales parámetros que deben cumplir frutas, verduras, carnes y lácteos al momento de recibirlos.
- **Uso de herramientas para el control de calidad:** Termómetros, lupas, listas de chequeo, etiquetas y otros recursos.
- **Identificación y manejo de productos no conformes:** Qué hacer con productos dañados o en mal estado, protocolos para rechazo o devolución.

3. Técnicas para el almacenamiento inicial de productos frescos

- **Condiciones óptimas de almacenamiento:** Temperatura, humedad, ventilación y orden para diferentes tipos de productos frescos.
- **Prácticas para preservar frescura y calidad:** Rotación de productos (FIFO), separación de productos según características, protección contra daños.
- **Equipos y espacios adecuados:** Uso correcto de cámaras frigoríficas, estantes, y áreas de almacenamiento.

4. Registro y reporte de incidencias en recepción y almacenamiento

- **Identificación de incidencias comunes:** Productos dañados, errores en pedidos, falta de documentación, problemas en almacenamiento.
- **Formatos y protocolos para registro:** Cómo llenar reportes, uso de sistemas digitales o manuales, comunicación con supervisores y proveedores.
- **Importancia del registro para la mejora continua:** Seguimiento de incidentes y toma de decisiones para evitar repetición.

Actividades

Actividad 1: Simulación de recepción y revisión de productos frescos

Objetivo: Identificar los criterios clave para la recepción correcta mediante revisión de documentación e inspección visual.

Descripción:

- El docente presenta un conjunto de documentos (facturas, guías) y muestras o imágenes de productos frescos.

- En parejas, los estudiantes revisan la documentación para verificar que coincida con los productos recibidos.
- Realizan una inspección visual de las muestras, anotando posibles problemas o irregularidades.
- Discuten sus hallazgos y presentan un informe breve de recepción.

Organización: Parejas

Producto esperado: Informe de recepción con revisión documental y evaluación visual.

Duración estimada: 60 minutos

Actividad 2: Práctica de control de calidad con listas de chequeo

Objetivo: Aplicar procedimientos básicos de control de calidad para asegurar cumplimiento de estándares.

Descripción:

- Se entrega a cada estudiante una lista de chequeo con parámetros de calidad para diferentes productos frescos.
- Usando muestras reales o fotografías, realizan la evaluación y marcan los puntos cumplidos y no cumplidos.
- Discuten en grupo qué hacer con productos que no cumplen y cómo reportar la incidencia.

Organización: Individual y luego en grupos pequeños

Producto esperado: Listas de chequeo completadas y propuesta de manejo para productos no conformes.

Duración estimada: 45 minutos

Actividad 3: Taller de almacenamiento correcto de productos frescos

Objetivo: Describir y ejecutar técnicas adecuadas para el almacenamiento inicial que preserven frescura y calidad.

Descripción:

- Se presenta una simulación o espacio con diferentes áreas y equipos de almacenamiento.
- En grupos, los estudiantes organizan y colocan productos frescos según las condiciones óptimas (temperatura, humedad, orden).
- Justifican su organización explicando las técnicas usadas.

Organización: Grupos de 3-4 personas

Producto esperado: Espacio de almacenamiento organizado correctamente con explicación oral o escrita.

Duración estimada: 90 minutos

Actividad 4: Elaboración de reportes de incidencias

Objetivo: Registrar y reportar incidencias relacionadas con la recepción y almacenamiento usando formatos y protocolos.

Descripción:

- Se presentan casos prácticos con situaciones de incidencias (productos dañados, errores en pedidos, problemas de almacenamiento).
- Individualmente, los estudiantes completan un formato de reporte según protocolo del supermercado.

- Se realiza una puesta en común y corrección grupal para asegurar comprensión.

Organización: Individual

Producto esperado: Reportes de incidencias completos y correctos.

Duración estimada: 45 minutos

Evaluación

Evaluación diagnóstica

Qué se evalúa: Conocimientos previos sobre recepción y almacenamiento de productos frescos, manejo básico de documentación y criterios de calidad.

Cómo se evalúa: Cuestionario corto con preguntas abiertas y de selección múltiple al inicio de la unidad.

Instrumento sugerido: Cuestionario impreso o digital con 10 preguntas.

Evaluación formativa

Qué se evalúa: Aplicación de criterios de recepción, control de calidad, almacenamiento y registro durante las actividades prácticas.

Cómo se evalúa: Observación directa del docente, revisión de listas de chequeo, informes e informes de organización de almacenamiento, retroalimentación continua.

Instrumento sugerido: Rúbrica de desempeño para cada actividad práctica.

Evaluación sumativa

Qué se evalúa: Integración de conocimientos y habilidades para identificar criterios de recepción, aplicar control de calidad, realizar almacenamiento adecuado y reportar incidencias.

Cómo se evalúa: Prueba práctica simulada donde el estudiante debe recibir, inspeccionar, almacenar y reportar una incidencia con productos frescos.

Instrumento sugerido: Lista de cotejo para desempeño práctico y formato de reporte para incidencia.

Unidad 2: Características y conservación de productos frescos

Objetivos de Aprendizaje

- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de identificar las características físicas y nutricionales de frutas, verduras y otros productos frescos mediante la observación y análisis de muestras reales.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de describir las condiciones óptimas de temperatura, humedad y luz para la conservación de diferentes productos frescos, apoyándose en información técnica y manuales de almacenamiento.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de aplicar técnicas adecuadas de almacenamiento y conservación para minimizar la pérdida de calidad y prolongar la vida útil de los productos frescos en un entorno simulado.

- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de evaluar el estado de conservación de productos frescos utilizando criterios de calidad y frescura establecidos en normas y procedimientos de supermercados.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de implementar prácticas de rotación y control de inventario que aseguren la preservación de la calidad y reduzcan las mermas en productos frescos durante su almacenamiento.

Contenidos Temáticos

1. Introducción a los productos frescos en supermercados

- Definición y clasificación de productos frescos: frutas, verduras, y otros productos perecederos.
- Importancia de los productos frescos en la alimentación y el comercio minorista.
- Impacto de la calidad y frescura en la satisfacción del cliente y la rentabilidad del supermercado.

2. Características físicas y nutricionales de productos frescos

- Características físicas: apariencia, textura, color, tamaño y forma.
- Propiedades nutricionales básicas de frutas y verduras: vitaminas, minerales, fibra y agua.
- Detección de signos visibles de calidad y deterioro mediante observación directa.
- Análisis sensorial básico: uso del tacto, olfato y vista para evaluar frescura.

3. Condiciones óptimas para la conservación de productos frescos

- Temperatura ideal para la conservación: refrigeración y almacenamiento a temperatura ambiente según producto.
- Control de humedad relativa y su importancia para evitar deshidratación o proliferación de mohos.
- Influencia de la luz en la conservación: exposición directa, luz natural y artificial.
- Uso de manuales técnicos y fichas de almacenamiento para productos frescos.

4. Técnicas de almacenamiento y conservación

- Principios básicos de almacenamiento: ventilación, separación por tipo y estado de madurez.
- Técnicas específicas: embalaje, uso de atmósferas controladas y envases adecuados.
- Prácticas para minimizar pérdidas y prolongar vida útil: limpieza, rotación y manejo cuidadoso.
- Simulación práctica: aplicación de técnicas en un entorno controlado.

5. Evaluación del estado de conservación de productos frescos

- Criterios de calidad y frescura: apariencia, firmeza, olor, y ausencia de daños o manchas.
- Normas y procedimientos establecidos en supermercados para control de calidad.
- Uso de listas de verificación y formatos para inspección de productos.
- Detección temprana de deterioro para evitar pérdidas económicas.

6. Prácticas de rotación y control de inventario

- Concepto y importancia de la rotación de productos (FIFO, FEFO).

- Registro y control de inventarios: herramientas y sistemas básicos.
- Estrategias para minimizar mermas y asegurar calidad continua.
- Implementación de procedimientos en el entorno del supermercado.

Actividades

Observación y análisis de muestras reales

Objetivo: Identificar las características físicas y nutricionales de frutas, verduras y otros productos frescos.

Descripción:

- El docente dispondrá de una variedad de frutas, verduras y otros productos frescos para que los estudiantes los observen directamente.
- Los estudiantes registrarán las características físicas visibles: color, textura, tamaño y posibles imperfecciones.
- Se facilitará información básica sobre las propiedades nutricionales de cada producto para su análisis.
- En plenaria, se discutirán las observaciones y diferencias entre productos.

Organización: Grupos pequeños de 3 a 4 personas.

Producto esperado: Registro escrito con características y análisis nutricional básico.

Duración estimada: 1.5 horas.

Lectura y aplicación de manuales técnicos de conservación

Objetivo: Describir condiciones óptimas de temperatura, humedad y luz para la conservación de productos frescos.

Descripción:

- Se entregarán manuales técnicos y fichas de almacenamiento de productos frescos típicos.
- Los estudiantes leerán y extraerán la información clave sobre condiciones de conservación.
- Realizarán un cuadro comparativo con temperatura, humedad y luz recomendadas para cada producto.
- Se realizará una breve exposición grupal para compartir resultados.

Organización: Parejas o grupos de tres.

Producto esperado: Cuadro comparativo y presentación breve.

Duración estimada: 1 hora.

Simulación práctica de almacenamiento y conservación

Objetivo: Aplicar técnicas adecuadas para minimizar pérdida de calidad y prolongar vida útil de productos frescos.

Descripción:

- El docente preparará un área simulada de almacenamiento con diferentes condiciones (temperatura, humedad, iluminación).
- Los estudiantes organizarán y almacenarán productos frescos según las técnicas aprendidas.
- Se evaluará la correcta aplicación de técnicas como separación, embalaje y ubicación.

- Se discutirá en grupo el impacto de cada técnica en la conservación del producto.

Organización: Grupos de 4-5 personas.

Producto esperado: Informe de prácticas aplicadas y justificación.

Duración estimada: 2 horas.

Evaluación del estado de conservación y rotación de inventario

Objetivo: Evaluar el estado de conservación y aplicar prácticas de rotación y control de inventario.

Descripción:

- Se dispondrá de productos frescos en diferentes estados para evaluar su calidad usando listas de verificación.
- Los estudiantes identificarán productos aptos y no aptos para venta según criterios establecidos.
- Se simulará la aplicación de rotación de inventarios (FIFO o FEFO) para organizar productos.
- Se elaborará un plan sencillo de control de inventario para minimizar mermas.

Organización: Individual o parejas.

Producto esperado: Reporte de evaluación y plan de rotación/control.

Duración estimada: 1.5 horas.

Evaluación

Evaluación diagnóstica

Qué se evalúa: Conocimientos previos sobre productos frescos, características y conservación.

Cómo se evalúa: Cuestionario breve escrito o entrevista oral al iniciar la unidad.

Instrumento sugerido: Lista de preguntas cerradas y abiertas sobre conceptos básicos.

Evaluación formativa

Qué se evalúa: Progreso en la identificación, análisis y aplicación de técnicas de conservación durante las actividades prácticas.

Cómo se evalúa: Observación directa del desempeño en actividades, revisión de productos parciales (registros, cuadros comparativos, informes).

Instrumento sugerido: Rúbrica de desempeño con criterios claros para cada actividad práctica.

Evaluación sumativa

Qué se evalúa: Capacidad para identificar características, describir condiciones de conservación, aplicar técnicas, evaluar estado de productos y manejar rotación e inventario.

Cómo se evalúa: Examen práctico donde el estudiante realizará una inspección completa de productos frescos, aplicará técnicas de almacenamiento y elaborará un plan de rotación y control.

Instrumento sugerido: Lista de cotejo para evaluación práctica y cuestionario escrito para aspectos teóricos.

Unidad 3: Control de calidad, cantidades y estado del producto

Objetivos de Aprendizaje

- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de inspeccionar las cantidades y estado físico de los productos frescos utilizando técnicas establecidas, asegurando el cumplimiento de estándares de calidad.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de verificar fechas de caducidad y documentar resultados de control, garantizando la rotación adecuada y prevención de productos vencidos.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de identificar y reportar productos que no cumplen con los criterios de calidad bajo condiciones prácticas de supervisión.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de aplicar procedimientos de control de calidad para mantener la calidad constante de los productos frescos durante su recepción y almacenamiento.

Contenidos Temáticos

1. Introducción al control de calidad en productos frescos

- Importancia del control de calidad para la satisfacción del cliente y seguridad alimentaria.
- Normas y estándares básicos aplicables en supermercados para productos frescos.

2. Inspección de cantidades y estado físico de productos frescos

- Técnicas para la verificación de cantidades: conteo, pesaje y comparación con registros.
- Identificación visual y táctil del estado físico: frescura, firmeza, color, textura y presencia de daños o deterioro.
- Uso de herramientas básicas (balanzas, medidores, listas de cotejo) para inspección.
- Registro y documentación de resultados de inspección.

3. Verificación de fechas de caducidad y rotación de productos

- Concepto de fecha de caducidad y fecha de consumo preferente.
- Procedimiento para la revisión sistemática de fechas en productos frescos.
- Documentación y registro de fechas para control y seguimiento.
- Técnicas de rotación de productos: método PEPS (Primero en entrar, primero en salir).
- Acciones correctivas ante productos próximos a caducar o vencidos.

4. Identificación y reporte de productos fuera de estándar

- Criterios para determinar productos no conformes: daños, deterioro, contaminación o vencimiento.
- Procedimientos para aislar y reportar productos no conformes.
- Comunicación efectiva con supervisores y áreas responsables.
- Registro y seguimiento de incidencias.

5. Procedimientos de control de calidad durante recepción y almacenamiento

- Recepción de productos frescos: inspección inicial y aceptación o rechazo.
- Condiciones adecuadas de almacenamiento para mantener la calidad: temperatura, humedad y organización.
- Monitoreo continuo y controles periódicos en áreas de almacenamiento.
- Aplicación de protocolos para garantizar calidad constante y prevenir pérdidas.

Actividades

Actividad 1: Inspección práctica de cantidades y estado físico

Objetivo: Inspeccionar cantidades y estado físico de productos frescos utilizando técnicas establecidas.

Descripción:

- Se organizará un área con diferentes productos frescos (frutas, verduras, carnes).
- El estudiante realizará conteo y pesaje de productos asignados, comparando con registros de inventario.
- Evaluará visual y táctilmente el estado físico de los productos, identificando características de frescura o deterioro.
- Registrar los resultados en una hoja de inspección prediseñada.

Organización: Individual

Producto esperado: Hoja de inspección completa con datos de cantidades y evaluación del estado físico.

Duración: 60 minutos

Actividad 2: Verificación y registro de fechas de caducidad

Objetivo: Verificar fechas de caducidad y documentar resultados garantizando la rotación adecuada.

Descripción:

- Se proporcionarán productos frescos con etiquetas visibles de fecha de caducidad y consumo preferente.
- Los estudiantes verificarán las fechas, identificarán productos próximos a vencer y registrarán la información.
- Simularán la aplicación del método PEPS para ordenar y rotar productos.
- Elaborarán un reporte con recomendaciones para manejo de productos próximos a caducar.

Organización: Parejas

Producto esperado: Lista de productos con fechas revisadas y reporte de rotación.

Duración: 45 minutos

Actividad 3: Identificación y reporte de productos no conformes

Objetivo: Identificar y reportar productos que no cumplen con criterios de calidad bajo supervisión práctica.

Descripción:

- Se presentarán productos frescos con diferentes tipos de defectos (daños visibles, deterioro, vencidos).
- El estudiante inspeccionará y clasificará los productos como conformes o no conformes.
- Redactará un reporte formal para el supervisor, describiendo los hallazgos y proponiendo acciones.
- Se realizará una puesta en común para discutir casos y procedimientos correctos.

Organización: Individual

Producto esperado: Reporte de productos no conformes y plan de acción.

Duración: 50 minutos

Actividad 4: Simulación de recepción y almacenamiento con control de calidad

Objetivo: Aplicar procedimientos de control de calidad para mantener calidad constante en recepción y almacenamiento.

Descripción:

- Simulación de recepción de productos frescos con inspección inicial usando listas de verificación.
- Organización y almacenamiento de productos en condiciones adecuadas (uso de refrigeración, separación por tipo).
- Monitoreo de condiciones ambientales y registro de controles periódicos.
- Discusión en grupo sobre mejoras y protocolos para mantener calidad.

Organización: Grupos de 3-4 personas

Producto esperado: Informe grupal de inspección, almacenamiento y monitoreo.

Duración: 90 minutos

Evaluación

Evaluación diagnóstica

Qué se evalúa: Conocimientos previos sobre inspección de productos frescos, control de calidad y fechas de caducidad.

Cómo se evalúa: Cuestionario escrito breve con preguntas de opción múltiple y verdadero/falso.

Instrumento sugerido: Prueba diagnóstica de 10 preguntas iniciales.

Evaluación formativa

Qué se evalúa: Progreso en la aplicación de técnicas de inspección, verificación de fechas y reporte de productos no conformes durante las actividades.

Cómo se evalúa: Observación directa, revisión de hojas de inspección, listas de control y reportes elaborados en actividades.

Instrumento sugerido: Rúbrica de desempeño para cada actividad con criterios claros (exactitud, completitud, claridad en reportes).

Evaluación sumativa

Qué se evalúa: Competencia global para inspeccionar productos, verificar fechas, reportar incidencias y aplicar procedimientos de control de calidad.

Cómo se evalúa: Examen práctico donde el estudiante realiza una inspección completa y entrega un informe final, además de una prueba escrita.

Instrumento sugerido: Lista de cotejo para la inspección práctica y cuestionario escrito de evaluación final.

Unidad 4: Almacenamiento, ubicación y control de temperaturas

Objetivos de Aprendizaje

- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de identificar los métodos adecuados para el almacenamiento y ubicación de productos frescos, aplicando criterios de conservación y calidad.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de aplicar técnicas de control de temperaturas en diferentes áreas de almacenamiento, garantizando la preservación óptima de los productos.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de ejecutar la rotación de inventarios utilizando el método PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir) para minimizar mermas y mantener la frescura del stock.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de monitorear y registrar las condiciones de almacenamiento y temperatura, asegurando el cumplimiento de normas higiénico-sanitarias establecidas.

Contenidos Temáticos

1. Métodos adecuados para el almacenamiento y ubicación de productos frescos

- **1.1 Clasificación de productos frescos:** Identificación de diferentes tipos de productos frescos (carnes, pescados, frutas, verduras, lácteos) y sus características específicas.
- **1.2 Criterios de conservación y calidad:** Factores que afectan la frescura y calidad, tales como humedad, ventilación, exposición a la luz y contaminación cruzada.
- **1.3 Técnicas de almacenamiento por tipo de producto:** Ubicación adecuada en áreas de refrigeración, congelación o temperatura ambiente, considerando requisitos específicos.
- **1.4 Organización del espacio de almacenamiento:** Métodos para optimizar la ubicación física dentro de cámaras, estantes y vitrinas, asegurando accesibilidad y orden.

2. Técnicas de control de temperaturas en áreas de almacenamiento

- **2.1 Importancia del control de temperatura:** Impacto de la temperatura en la conservación y seguridad de los productos frescos.
- **2.2 Equipos y herramientas para medir la temperatura:** Termómetros digitales, termohigrómetros, sensores y registros digitales.
- **2.3 Rangos de temperatura para diferentes tipos de productos:** Temperaturas adecuadas para carnes, pescados, frutas, verduras y lácteos.
- **2.4 Procedimientos para el monitoreo y ajuste de temperatura:** Frecuencia de medición, interpretación de resultados y acciones correctivas.

3. Rotación de inventarios utilizando el método PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir)

- **3.1 Concepto y objetivo del método PEPS:** Importancia de la rotación para evitar mermas y mantener frescura.

- **3.2 Aplicación práctica del método PEPS:** Identificación, etiquetado y ubicación de productos para facilitar la rotación.
- **3.3 Documentación y control de inventarios:** Registro de fechas de ingreso y salida, control visual y uso de sistemas simples de gestión.
- **3.4 Casos prácticos y resolución de problemas comunes:** Manejo de productos con fechas próximas a vencer y productos rechazados.

4. Monitoreo y registro de condiciones de almacenamiento y temperatura

- **4.1 Normas higiénico-sanitarias vigentes:** Requisitos legales y buenas prácticas en almacenamiento y control de temperatura.
- **4.2 Elaboración de formatos y registros:** Diseño y uso de hojas de control para temperatura y condiciones de almacenamiento.
- **4.3 Técnicas para el monitoreo constante:** Inspecciones visuales, toma de muestras y uso de tecnologías.
- **4.4 Reporte y manejo de desviaciones:** Procedimientos para identificar, reportar y corregir irregularidades en las condiciones.

Actividades

Actividad 1: Clasificación y ubicación de productos frescos

Objetivo: Identificar métodos adecuados para el almacenamiento y ubicación de productos frescos.

Descripción:

- El instructor presenta diferentes tipos de productos frescos (imágenes o muestras reales).
- Los estudiantes clasifican los productos según sus características y determinan la ubicación correcta en el área de almacenamiento.
- Se discuten en grupo las razones para cada ubicación y se corrigen posibles errores.

Organización: Grupos pequeños (3-4 personas).

Producto esperado: Listado o esquema de ubicación correcta para cada producto fresco.

Duración: 45 minutos.

Actividad 2: Medición y registro de temperaturas en áreas de almacenamiento

Objetivo: Aplicar técnicas de control de temperaturas en diferentes áreas de almacenamiento.

Descripción:

- Se asignan a los estudiantes termómetros o sensores para medir la temperatura en diferentes zonas simuladas o reales de almacenamiento.
- Registran las temperaturas en formatos diseñados para el monitoreo.
- Analizan si las temperaturas se encuentran dentro de los rangos adecuados y plantean acciones correctivas en caso de desviaciones.

Organización: Parejas o individual.

Producto esperado: Registro de temperatura con análisis y propuesta de mejora.

Duración: 60 minutos.

Actividad 3: Simulación de rotación de inventarios con método PEPS

Objetivo: Ejecutar la rotación de inventarios utilizando el método PEPS para minimizar mermas y mantener fresca.

Descripción:

- Se entrega a cada grupo un conjunto de productos con etiquetas que indican fechas de ingreso ficticias.
- Los estudiantes organizan el inventario aplicando el método PEPS, ubicando los productos con mayor antigüedad al frente.
- Realizan un registro escrito de la rotación y explican el proceso seguido.

Organización: Grupos pequeños (3-4 personas).

Producto esperado: Inventario organizado según PEPS con registro documentado.

Duración: 50 minutos.

Actividad 4: Elaboración y uso de formatos de monitoreo y reporte

Objetivo: Monitorear y registrar las condiciones de almacenamiento y temperatura.

Descripción:

- Se proporcionan ejemplos de formatos de control de temperatura y condiciones higiénico-sanitarias.
- Los estudiantes diseñan o adaptan un formato sencillo para el registro diario.
- Simulan la toma de datos y completan el formato, incluyendo reporte de posibles desviaciones.

Organización: Individual o parejas.

Producto esperado: Formato completo con datos simulados y reporte de observaciones.

Duración: 40 minutos.

Evaluación

Evaluación diagnóstica

Qué se evalúa: Conocimientos previos sobre almacenamiento, ubicación y control de temperatura de productos frescos.

Cómo se evalúa: Cuestionario breve con preguntas abiertas y de opción múltiple sobre conceptos básicos.

Instrumento sugerido: Test escrito o digital de 10 preguntas.

Evaluación formativa

Qué se evalúa: Aplicación práctica de técnicas de almacenamiento, control de temperatura, rotación PEPS y registro de condiciones.

Cómo se evalúa: Observación directa durante actividades, revisión de productos entregados (registros, esquemas, inventarios), retroalimentación continua.

Instrumento sugerido: Lista de cotejo para cada actividad, participación en discusiones y ejercicios prácticos.

Evaluación sumativa

Qué se evalúa: Dominio integral de los métodos y técnicas para almacenamiento, control de temperatura, rotación PEPS y monitoreo.

Cómo se evalúa: Examen práctico que incluye:

- Organización simulada de productos frescos según criterios aprendidos.
- Medición y registro correcto de temperaturas en área simulada.
- Aplicación del método PEPS para rotación de inventarios.
- Elaboración y llenado de formatos de monitoreo y reporte.

Instrumento sugerido: Rúbrica detallada que valore precisión, orden, exactitud en registros y comprensión de normas.

Unidad 5: Prevención de mermas y organización de zonas de almacenamiento

Objetivos de Aprendizaje

- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de identificar las principales causas de mermas en productos frescos y aplicar técnicas para su prevención en las áreas de almacenamiento.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de organizar y mantener ordenadas las zonas de almacenamiento, asegurando el cumplimiento de normas de higiene y seguridad establecidas.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de implementar un sistema de rotación de productos (FIFO) para garantizar la conservación adecuada y minimizar pérdidas.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de evaluar y registrar las condiciones de almacenamiento para detectar posibles riesgos que afecten la calidad y seguridad de los productos frescos.

Contenidos Temáticos

1. Introducción a las mermas en productos frescos

- Definición de mermas y su impacto económico y operativo en supermercados
- Importancia de la prevención de mermas para la rentabilidad y calidad
- Clasificación de productos frescos y características que afectan su conservación

2. Causas principales de mermas en productos frescos

- Factores internos: almacenamiento inadecuado, manipulación incorrecta, falta de higiene
- Factores externos: temperatura, humedad, plagas y contaminación cruzada

- Errores en la recepción y control de calidad de productos

3. Técnicas y buenas prácticas para la prevención de mermas

- Control de temperatura y humedad en zonas de almacenamiento
- Manipulación cuidadosa y uso de equipos adecuados
- Aplicación de normas de higiene y limpieza periódica
- Capacitación del personal en buenas prácticas de almacenamiento

4. Organización y mantenimiento de las zonas de almacenamiento

- Principios para la disposición eficiente de productos frescos
- Metodologías para mantener el orden y la limpieza en las áreas de almacenamiento
- Normas de seguridad e higiene aplicables en supermercados
- Identificación y señalización de zonas y productos

5. Implementación del sistema FIFO (First In, First Out)

- Concepto y beneficios del sistema FIFO en la gestión de productos frescos
- Pasos para aplicar el sistema FIFO en las áreas de almacenamiento
- Herramientas y registros para controlar la rotación de productos
- Casos prácticos de aplicación y resolución de problemas comunes

6. Evaluación y registro de condiciones de almacenamiento

- Aspectos clave para la inspección de la zona de almacenamiento
- Identificación de riesgos que afectan la calidad y seguridad de productos
- Formatos y registros para documentar las condiciones y acciones correctivas
- Procedimientos para la mejora continua en el almacenamiento de productos frescos

Actividades

Actividad 1: Identificación de causas de mermas en el supermercado

Objetivo: Identificar las principales causas de mermas en productos frescos.

Descripción:

- Dividir a los estudiantes en grupos pequeños.
- Proporcionar un listado o imágenes de situaciones comunes relacionadas con mermas (por ejemplo, productos mal almacenados, temperaturas incorrectas, manipulación inadecuada).
- Los grupos analizan cada situación y enumeran las causas de merma presentes.
- Luego, comparten sus conclusiones con el grupo general para discusión.

Organización: Grupos de 3-4 personas

Producto esperado: Lista de causas de mermas identificadas y explicación breve.

Duración: 45 minutos

Actividad 2: Simulación de organización y limpieza de zonas de almacenamiento

Objetivo: Organizar y mantener ordenadas las zonas de almacenamiento según normas de higiene y seguridad.

Descripción:

- En un espacio simulado o aula, disponer cajas o cajas con etiquetas que representen productos frescos.
- Los estudiantes deberán organizar los productos respetando criterios de higiene, seguridad y orden.
- Simular la limpieza y señalización de la zona.
- Finalmente, realizar una revisión grupal para identificar aciertos y áreas de mejora.

Organización: Parejas o pequeños grupos

Producto esperado: Zona organizada y limpia con productos etiquetados y señalizados.

Duración: 60 minutos

Actividad 3: Ejercicio práctico de implementación del sistema FIFO

Objetivo: Aplicar el sistema FIFO para la rotación correcta de productos frescos.

Descripción:

- Entregar a cada estudiante un conjunto de etiquetas con fechas de recepción simuladas y productos.
- En una mesa o estante simulado, deben organizar los productos según el orden correcto de salida (primero en entrar, primero en salir).
- Registrar en un formato el orden y explicar la lógica usada.
- Discutir en plenaria la importancia y ventajas del sistema FIFO.

Organización: Individual

Producto esperado: Organización correcta de productos según FIFO y registro completado.

Duración: 45 minutos

Actividad 4: Inspección y registro de condiciones de almacenamiento

Objetivo: Evaluar y registrar las condiciones del área de almacenamiento para detectar riesgos.

Descripción:

- Simular un recorrido de inspección en un área de almacenamiento (real o con imágenes/videos).
- Los estudiantes deben identificar posibles riesgos o incumplimientos de normas.
- Completar un formato de inspección donde registren observaciones y propongan acciones correctivas.
- Presentar los informes a la clase para retroalimentación.

Organización: Grupos pequeños

Producto esperado: Formato de inspección completo con observaciones y propuestas.

Duración: 60 minutos

Evaluación

Evaluación diagnóstica

Qué se evalúa: Conocimiento previo sobre causas de mermas y organización en almacenamiento.

Cómo se evalúa: Preguntas abiertas y de selección múltiple sobre situaciones comunes de mermas y orden.

Instrumento sugerido: Cuestionario inicial breve (10-15 preguntas).

Evaluación formativa

Qué se evalúa: Progreso en la aplicación de técnicas para prevención de mermas, organización, sistema FIFO y registros.

Cómo se evalúa: Observación directa durante actividades prácticas, revisión de productos entregables (listas, organización simulada, formatos).

Instrumento sugerido: Rúbrica de desempeño para actividades prácticas, con criterios claros de organización, aplicación de normas y registros.

Evaluación sumativa

Qué se evalúa: Competencia para identificar causas de merma, organizar almacenamiento, aplicar FIFO y registrar condiciones.

Cómo se evalúa: Prueba práctica donde el estudiante debe organizar un área simulada, aplicar FIFO, identificar riesgos y llenar formatos de inspección.

Instrumento sugerido: Lista de cotejo para la prueba práctica y evaluación escrita breve.

Unidad 6: Introducción a la inteligencia emocional en el trabajo

Objetivos de Aprendizaje

- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de definir los conceptos básicos de inteligencia emocional y explicar su importancia en el ambiente laboral.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de identificar y describir sus propias emociones en situaciones laborales comunes relacionadas con la gestión de productos frescos.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de aplicar técnicas básicas de autoconocimiento para mejorar el control emocional durante la manipulación y atención al cliente en el supermercado.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de analizar cómo la gestión adecuada de las emociones contribuye a la comunicación efectiva y el trabajo en equipo en el entorno laboral.

Unidad 7: Desarrollo de habilidades sociales y comunicación efectiva

Objetivos de Aprendizaje

- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de identificar y describir las principales técnicas de comunicación interpersonal para mejorar las relaciones laborales en el supermercado.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de aplicar estrategias efectivas de manejo de conflictos utilizando habilidades de inteligencia emocional en situaciones comunes del entorno de trabajo.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de demostrar habilidades de trabajo en equipo colaborativo mediante ejercicios prácticos que integren competencias emocionales en el área de productos frescos.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de evaluar su propia conducta comunicativa y emocional durante la interacción con compañeros y clientes, proponiendo mejoras concretas para optimizar el ambiente laboral.

Unidad 8: Selección, clasificación y preparación de frutas y verduras

Objetivos de Aprendizaje

- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de identificar y seleccionar frutas, verduras y hortalizas de calidad óptima, aplicando criterios de frescura y estado sanitario establecidos.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de clasificar frutas y verduras según su tipo, tamaño y estado, utilizando técnicas estándar para facilitar su comercialización y conservación.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de preparar adecuadamente frutas y verduras para su exhibición y venta, aplicando métodos higiénicos y de manipulación segura.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de aplicar procedimientos de control de calidad durante la selección y clasificación, para garantizar la presentación y minimizar mermas en los productos frescos.

Contenidos Temáticos

1. Introducción a la selección de frutas, verduras y hortalizas

- Importancia de seleccionar productos frescos y de calidad para la comercialización
- Criterios básicos para evaluar frescura y estado sanitario
- Factores que afectan la calidad y vida útil de los productos frescos

2. Técnicas y criterios para la identificación y selección de frutas y verduras

- Reconocimiento visual: color, brillo, textura y forma
- Pruebas táctiles y olfativas para determinar frescura
- Identificación de señales de deterioro: manchas, golpes, mohos y pestes
- Normas sanitarias y requisitos higiénicos en la selección

3. Clasificación de frutas y verduras

- Criterios para clasificar según tipo (fruta, verdura, hortaliza)
- Clasificación por tamaño, calibre y peso

- Clasificación según estado (madurez, frescura, daños)
- Uso de herramientas y técnicas para la clasificación (balanzas, tablas de clasificación)
- Importancia de la clasificación para facilitar la comercialización y conservación

4. Preparación de frutas y verduras para exhibición y venta

- Limpieza y lavado adecuado de productos frescos
- Manipulación segura: uso de guantes, higiene personal y herramientas
- Técnicas para el corte y presentación de frutas y verduras
- Uso de materiales adecuados para exhibición: bandejas, cestas, refrigeración
- Organización del área de exhibición para maximizar la atracción y minimizar daños

5. Procedimientos de control de calidad durante selección y clasificación

- Protocolos para inspección continua de lotes de frutas y verduras
- Registro y reporte de incidencias: productos dañados, mermas y rechazos
- Métodos para minimizar mermas: manejo adecuado y rotación de inventario
- Importancia del control de calidad para la satisfacción del cliente y rentabilidad

Actividades

Actividad 1: Evaluación sensorial de frutas y verduras

Objetivo: Identificar y seleccionar frutas y verduras de calidad óptima aplicando criterios de frescura y estado sanitario.

Descripción:

- Se proporcionará a cada estudiante una muestra variada de frutas y verduras.
- En parejas, realizarán una inspección visual, táctil y olfativa para evaluar frescura y detectar posibles daños.
- Registrar las observaciones en una ficha de selección con criterios establecidos.
- Discutir en grupo las decisiones tomadas y justificar las selecciones realizadas.

Organización: Parejas

Producto esperado: Ficha de selección con evaluación sensorial y justificación de la calidad de los productos.

Duración estimada: 1 hora

Actividad 2: Clasificación práctica de frutas y verduras

Objetivo: Clasificar frutas y verduras según su tipo, tamaño y estado utilizando técnicas estándar.

Descripción:

- En grupos, se entregará un lote mixto de frutas y verduras.
- Se aplicarán técnicas para clasificar los productos según tipo, tamaño y estado.

- Utilizarán balanzas y tablas de clasificación para ordenar los productos.
- Prepararán un informe que detalle la clasificación realizada y su utilidad para la comercialización.

Organización: Grupos de 3-4 personas

Producto esperado: Informe de clasificación con productos organizados y justificación.

Duración estimada: 1.5 horas

Actividad 3: Preparación y exhibición higiénica de productos frescos

Objetivo: Preparar adecuadamente frutas y verduras para su exhibición y venta aplicando métodos higiénicos y de manipulación segura.

Descripción:

- Individualmente, cada estudiante seleccionará una fruta o verdura para preparar para exhibición.
- Realizará la limpieza, lavado y manipulación segura usando guantes y herramientas adecuadas.
- Presentará el producto preparado en un espacio de exhibición, cuidando presentación y seguridad.
- Se realizará una retroalimentación grupal sobre higiene y presentación.

Organización: Individual

Producto esperado: Producto fresco limpio y exhibido correctamente, junto con un reporte breve del procedimiento aplicado.

Duración estimada: 1 hora

Actividad 4: Simulación de control de calidad y reporte de incidencias

Objetivo: Aplicar procedimientos de control de calidad durante la selección y clasificación para garantizar presentación y minimizar mermas.

Descripción:

- Se simulará la recepción de un lote de frutas y verduras con productos en diferentes condiciones.
- En equipos, realizarán inspección, registro de productos defectuosos y clasificación.
- Elaborarán un reporte con recomendaciones para minimizar mermas y mejorar la presentación.
- Presentarán el reporte al grupo para discusión y retroalimentación.

Organización: Grupos de 4 personas

Producto esperado: Reporte escrito de control de calidad y estrategias para minimizar mermas.

Duración estimada: 1.5 horas

Evaluación

Evaluación diagnóstica

Qué se evalúa: Conocimientos previos sobre criterios de selección, clasificación y preparación de frutas y verduras.

Cómo se evalúa: Cuestionario breve con preguntas abiertas y de opción múltiple sobre frescura, deterioro y manipulación.

Instrumento sugerido: Prueba escrita inicial de 15 minutos.

Evaluación formativa

Qué se evalúa: Aplicación práctica de los criterios de selección, clasificación y preparación durante las actividades.

Cómo se evalúa: Observación directa, revisión de fichas de selección, informes de clasificación y reportes de control de calidad.

Instrumento sugerido: Rúbrica de desempeño para cada actividad con indicadores de precisión, higiene, presentación y documentación.

Evaluación sumativa

Qué se evalúa: Competencia integral para seleccionar, clasificar, preparar y controlar la calidad de frutas y verduras.

Cómo se evalúa: Examen práctico donde el estudiante debe realizar una selección, clasificación, preparación e inspección de un lote de productos frescos, sustentando sus decisiones.

Instrumento sugerido: Lista de cotejo y rúbrica que valore criterios técnicos, higiénicos, de manipulación y presentación.

Unidad 9: Lavado, limpieza y acondicionamiento de productos frescos

Objetivos de Aprendizaje

- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de identificar los procedimientos higiénicos adecuados para el lavado y acondicionamiento de productos frescos, aplicando normas de seguridad alimentaria establecidas.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de ejecutar técnicas de lavado y limpieza que prevengan contaminaciones cruzadas en frutas y verduras, garantizando la frescura y calidad del producto.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de seleccionar y utilizar los insumos y equipos necesarios para el acondicionamiento de productos frescos, asegurando su preservación durante el almacenamiento.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de evaluar la eficacia del proceso de lavado y acondicionamiento mediante la inspección visual y sensorial, aplicando criterios de calidad definidos.

Contenidos Temáticos

1. Introducción a la higiene en productos frescos

- Importancia de la higiene en la manipulación de frutas y verduras: se abordarán los riesgos sanitarios asociados a la contaminación de productos frescos y el impacto en la salud del consumidor.
- Normas básicas de seguridad alimentaria: presentación de las principales normas y regulaciones aplicables al lavado y acondicionamiento de productos frescos en supermercados.

2. Procedimientos higiénicos para el lavado de productos frescos

- Preparación previa al lavado: lavado de manos, uso de guantes, limpieza de superficies y utensilios.
- Técnicas de lavado para frutas y verduras: métodos adecuados según tipo de producto (hojas, raíces, frutas con piel gruesa, etc.).
- Prevención de contaminaciones cruzadas: separación de productos, uso de agua potable, evitar contacto con superficies contaminadas.
- Uso de desinfectantes aprobados: tipos, concentración y tiempos de contacto seguros para eliminar microorganismos sin dañar el producto.

3. Equipos e insumos para el acondicionamiento de productos frescos

- Herramientas y materiales comunes: cepillos, mallas, toallas, bandejas, bolsas, y otros insumos para acondicionar y proteger productos frescos.
- Equipos para lavado y secado: descripción y uso correcto de lavadoras manuales o automáticas, secadores y sistemas de enfriamiento.
- Selección adecuada según tipo de producto: criterios para elegir equipos e insumos que preserven la frescura y calidad durante el almacenamiento.

4. Acondicionamiento y almacenamiento para preservar frescura y calidad

- Técnicas de acondicionamiento: empaquetado, clasificación, etiquetado y protección contra daños físicos.
- Condiciones óptimas de almacenamiento: temperatura, humedad y ventilación recomendadas para diferentes tipos de productos frescos.
- Rotación de productos y control de stock: aplicación del método PEPS (Primero Entra, Primero Sale) para evitar deterioro y pérdidas.

5. Evaluación de la eficacia del lavado y acondicionamiento

- Inspección visual: identificación de residuos, daños, manchas o signos de contaminación.
- Evaluación sensorial: tacto, olor y apariencia para determinar frescura y calidad.
- Registro y reporte de resultados: uso de formatos para documentar inspecciones y tomar decisiones correctivas.

Actividades

Actividad 1: Análisis de normas de higiene y seguridad alimentaria

Objetivo: Identificar los procedimientos higiénicos adecuados para el lavado y acondicionamiento de productos frescos.

Descripción:

- El docente presenta un resumen de las principales normas de seguridad alimentaria aplicables.
- Los estudiantes revisan documentos y videos sobre procedimientos higiénicos.

- En grupos pequeños, discuten y elaboran una lista de buenas prácticas para la manipulación de productos frescos.
- Presentan su lista al grupo para retroalimentación y consolidación.

Organización: Grupos pequeños (3-4 personas)

Producto esperado: Lista de buenas prácticas higiénicas para lavado y acondicionamiento.

Duración estimada: 1 hora

Actividad 2: Ejecución práctica de técnicas de lavado y limpieza

Objetivo: Ejecutar técnicas de lavado y limpieza que prevengan contaminaciones cruzadas en frutas y verduras.

Descripción:

- Se asignan diferentes tipos de productos frescos a cada estudiante o pareja.
- Cada participante realiza el lavado utilizando las técnicas adecuadas, aplicando normas de higiene y prevención de contaminación cruzada.
- El docente supervisa y corrige en tiempo real.
- Al finalizar, se realiza una discusión grupal sobre dificultades encontradas y recomendaciones.

Organización: Parejas o individual

Producto esperado: Ejecución correcta de lavado y limpieza de productos frescos según tipo.

Duración estimada: 2 horas

Actividad 3: Selección y uso de equipos e insumos para acondicionamiento

Objetivo: Seleccionar y utilizar insumos y equipos necesarios para el acondicionamiento de productos frescos.

Descripción:

- Se muestra una variedad de insumos y equipos comunes en supermercados.
- Los estudiantes identifican para qué sirve cada uno y en qué situaciones es adecuado su uso.
- Simulan el acondicionamiento de productos frescos utilizando los insumos correctos para cada caso.
- Discuten la importancia de la selección correcta para la preservación del producto.

Organización: Grupos pequeños

Producto esperado: Presentación grupal sobre selección y uso adecuado de insumos y equipos.

Duración estimada: 1.5 horas

Actividad 4: Inspección visual y sensorial para evaluación de calidad

Objetivo: Evaluar la eficacia del proceso de lavado y acondicionamiento mediante inspección visual y sensorial.

Descripción:

- Se presentan diferentes muestras de productos frescos lavados y acondicionados con variaciones de calidad.
- Los estudiantes aplican criterios de inspección visual y sensorial para evaluar cada muestra.
- Registran sus observaciones en un formato estructurado.

- Discuten resultados y recomendaciones para mejorar procesos.

Organización: Individual o parejas

Producto esperado: Registro escrito con evaluación y recomendaciones.

Duración estimada: 1 hora

Evaluación

Evaluación diagnóstica

Qué se evalúa: Conocimientos previos sobre higiene, lavado y acondicionamiento de productos frescos.

Cómo se evalúa: Cuestionario breve con preguntas de opción múltiple y respuesta abierta.

Instrumento sugerido: Prueba escrita diagnóstica o cuestionario digital.

Evaluación formativa

Qué se evalúa: Aplicación de técnicas de lavado, uso de insumos y equipos, y participación en actividades prácticas.

Cómo se evalúa: Observación directa y lista de cotejo durante actividades prácticas; retroalimentación continua.

Instrumento sugerido: Lista de verificación para desempeño en actividades prácticas y rúbrica de participación.

Evaluación sumativa

Qué se evalúa: Capacidad para identificar procedimientos higiénicos, ejecutar técnicas adecuadas, seleccionar insumos y evaluar la calidad del producto.

Cómo se evalúa: Examen práctico donde el estudiante realiza un proceso completo de lavado, acondicionamiento y evaluación de productos frescos, acompañado de un informe escrito.

Instrumento sugerido: Rúbrica de evaluación práctica y formato de informe escrito con criterios de calidad.

Unidad 10: Pesado, presentación y conservación de productos

Objetivos de Aprendizaje

- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de pesar correctamente diferentes productos frescos utilizando balanzas calibradas, asegurando la precisión y cumplimiento de normas sanitarias.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de presentar productos frescos de manera atractiva y ordenada en el área de venta, aplicando técnicas de exhibición que favorezcan la comercialización.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de aplicar técnicas adecuadas de conservación para mantener la calidad y frescura de los productos, siguiendo protocolos de almacenamiento y control de temperatura.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de identificar y corregir prácticas incorrectas en el pesado, presentación y conservación de productos, para prevenir mermas y garantizar la satisfacción del cliente.

Contenidos Temáticos

1. Introducción al pesado de productos frescos

- Importancia del pesado correcto en la gestión de productos frescos: impacto en ventas, satisfacción del cliente y control de inventarios.
- Normas sanitarias aplicables al manejo y pesado de alimentos frescos.
- Tipos de balanzas utilizadas en supermercados: características y usos.
- Calibración y mantenimiento básico de balanzas para asegurar precisión.

2. Técnicas para el pesado correcto de productos frescos

- Preparación del producto antes del pesado: limpieza, empaques y manipulación higiénica.
- Procedimiento para pesar productos sólidos, líquidos y en porciones.
- Registro y etiquetado correcto del peso y precio.
- Prácticas para evitar errores comunes y contaminación cruzada durante el pesado.

3. Presentación atractiva y ordenada de productos frescos

- Principios de exhibición: orden, limpieza, accesibilidad y atractivo visual.
- Técnicas para organizar productos según categorías (frutas, verduras, carnes, lácteos, etc.).
- Uso de señalización clara y correcta para identificar producto, precio y promociones.
- Manejo de iluminación y colores para mejorar la percepción de frescura y calidad.

4. Técnicas de conservación para mantener la calidad y frescura

- Importancia de la conservación para prevenir mermas y garantizar calidad.
- Protocolos de almacenamiento según tipo de producto: temperatura, humedad y ventilación.
- Uso correcto de refrigeración y congelación: temperaturas ideales y monitoreo.
- Rotación de productos: método PEPS (Primero en entrar, primero en salir).
- Identificación y manejo de productos dañados o vencidos.

5. Identificación y corrección de prácticas incorrectas en pesado, presentación y conservación

- Errores comunes en el pesado: descalibración, mala manipulación, registro incorrecto.
- Problemas frecuentes en la presentación: desorden, suciedad, falta de rotación.
- Fallos en conservación: temperaturas inadecuadas, almacenamiento erróneo, contaminación.
- Estrategias para corregir y prevenir estas prácticas: protocolos, supervisión y autoevaluación.
- Impacto de las prácticas incorrectas en la satisfacción del cliente y en la rentabilidad del supermercado.

Actividades

Actividad 1: Práctica de calibración y pesado de productos frescos

Objetivo: Pesar correctamente diferentes productos frescos utilizando balanzas calibradas, asegurando precisión y normas sanitarias.

Descripción:

- El docente explica brevemente cómo calibrar una balanza y muestra las normas sanitarias básicas.
- Los estudiantes, en parejas, calibran la balanza asignada siguiendo instrucciones.
- Cada pareja pesa varios productos frescos (frutas, verduras, carnes) y registra el peso en una ficha.
- Verifican etiquetas y realizan simulación de etiquetado con peso y precio.
- Discuten errores comunes y cómo evitarlos.

Organización: Parejas

Producto esperado: Registro de pesos correctos y etiquetas ficticias con información precisa.

Duración: 90 minutos

Actividad 2: Diseño y montaje de exhibición atractiva de productos frescos

Objetivo: Presentar productos frescos de manera atractiva y ordenada aplicando técnicas de exhibición.

Descripción:

- El docente presenta ejemplos visuales sobre técnicas de exhibición en supermercados.
- En grupos, los estudiantes seleccionan un conjunto de productos frescos y planifican su exhibición.
- Montan una exhibición real o simulada en un espacio asignado, aplicando principios de orden, limpieza y señalización.
- Realizan una presentación oral explicando las decisiones tomadas.

Organización: Grupos de 3-4 estudiantes

Producto esperado: Exhibición organizada y presentación explicativa.

Duración: 2 horas

Actividad 3: Taller de técnicas de conservación y control de temperatura

Objetivo: Aplicar técnicas adecuadas de conservación para mantener calidad y frescura siguiendo protocolos de almacenamiento.

Descripción:

- El docente explica protocolos de conservación y uso de equipos de refrigeración.
- Los estudiantes realizan un recorrido por áreas de conservación (refrigeradores, cámaras, estantes).
- En equipos, identifican las condiciones actuales y proponen mejoras o correcciones.
- Simulan control de temperatura y rotación de productos con fichas de control.

Organización: Grupos pequeños

Producto esperado: Informe con diagnóstico y plan de acción para mejorar conservación.

Duración: 90 minutos

Actividad 4: Análisis y corrección de prácticas incorrectas

Objetivo: Identificar y corregir prácticas incorrectas en pesado, presentación y conservación para prevenir mermas y mejorar satisfacción.

Descripción:

- El docente presenta casos reales o simulados con errores en las tres áreas.
- Individualmente, los estudiantes analizan cada caso y registran los errores detectados.
- En grupos, discuten las causas y proponen soluciones concretas.
- Se realiza puesta en común y elaboración colectiva de una lista de buenas prácticas.

Organización: Individual y grupos

Producto esperado: Informe individual de errores y soluciones y lista colectiva de buenas prácticas.

Duración: 1 hora 30 minutos

Evaluación

Evaluación diagnóstica

Qué se evalúa: Conocimientos previos sobre el manejo y pesado de productos frescos, técnicas básicas de presentación y conservación.

Cómo se evalúa: Cuestionario escrito o verbal con preguntas de opción múltiple y cortas sobre conceptos clave.

Instrumento sugerido: Prueba diagnóstica de 10 preguntas al inicio de la unidad.

Evaluación formativa

Qué se evalúa: Desarrollo de habilidades prácticas durante las actividades: calibración y pesado, montaje de exhibiciones, aplicación de técnicas de conservación y análisis de errores.

Cómo se evalúa: Observación directa, listas de cotejo para actividades prácticas y retroalimentación continua.

Instrumento sugerido: Rúbricas específicas para cada actividad, con criterios claros sobre precisión, orden, cumplimiento de normas y propuestas de mejora.

Evaluación sumativa

Qué se evalúa: Competencia integral en pesar correctamente, presentar y conservar productos frescos, y capacidad para identificar y corregir prácticas incorrectas.

Cómo se evalúa: Examen práctico donde el estudiante realiza el pesado, monta una exhibición, aplica técnicas de conservación y responde a un caso para corregir errores.

Instrumento sugerido: Prueba práctica evaluada con rúbrica que contemple precisión, orden, aplicación de protocolos y análisis crítico.

Unidad 11: Detección y retirada de productos deteriorados

Objetivos de Aprendizaje

- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de identificar productos frescos deteriorados mediante la observación de características físicas y sensoriales, siguiendo los criterios establecidos en los protocolos de calidad.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de aplicar correctamente el procedimiento para la retirada segura de productos en mal estado, cumpliendo con las normativas de seguridad e higiene del supermercado.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de registrar y reportar incidencias relacionadas con productos deteriorados utilizando formatos estándar, garantizando la trazabilidad y el control de calidad.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de comunicar de manera efectiva y asertiva las acciones de detección y retirada de productos deteriorados al equipo de trabajo, promoviendo un ambiente colaborativo y responsable.

Contenidos Temáticos

1. Introducción a la detección de productos deteriorados

- Importancia de mantener productos frescos para la seguridad del consumidor y la reputación del supermercado.
- Impacto económico y sanitario de la venta de productos en mal estado.
- Normativas básicas relacionadas con la seguridad alimentaria y la calidad en productos frescos.

2. Identificación de productos frescos deteriorados

- Características físicas para detectar deterioro:
 - Aspecto visual: cambios de color, manchas, moho, textura anormal.
 - Integridad del envase: roturas, fugas, sellos dañados.
 - Presencia de insectos o cuerpos extraños.
- Características sensoriales para detectar deterioro:
 - Olor: olores desagradables, fermentación o putrefacción.
 - Tacto: textura blanda, viscosa o pegajosa cuando no es normal.
- Protocolos y listas de control para la inspección periódica de productos frescos.

3. Procedimiento para la retirada segura de productos deteriorados

- Identificación y aislamiento inmediato del producto afectado.
- Uso de equipo de protección personal (EPP) durante la manipulación.
- Pasos para la correcta retirada:
 - Separación del producto del área de venta.
 - Etiquetado correcto indicando motivo de retirada.
 - Almacenamiento temporal si es necesario, según protocolo.
- Disposición final del producto retirado conforme a normativas de higiene y seguridad.
- Procedimientos de limpieza y desinfección posteriores a la retirada.

4. Registro y reporte de incidencias

- Importancia de la trazabilidad en el control de calidad.
- Formatos estándar para registro de productos deteriorados:
 - Datos a incluir: fecha, producto, lote, motivo de la retirada, responsable.
 - Uso de sistemas digitales o manuales según disponibilidad.
- Procedimiento para reportar incidencias a supervisores y áreas responsables.

5. Comunicación efectiva en el equipo de trabajo

- Principios de comunicación asertiva para informar sobre productos retirados.
- Importancia de la colaboración y el trabajo en equipo en la gestión de calidad.
- Técnicas para transmitir información clara y oportuna:
 - Uso de lenguaje adecuado y profesional.
 - Escucha activa y manejo de posibles conflictos.
- Prácticas para fomentar un ambiente responsable y proactivo en el equipo.

Actividades

Actividad 1: Inspección práctica de productos frescos

Objetivo: Desarrollar la habilidad para identificar productos frescos deteriorados mediante observación física y sensorial.

Descripción:

- El docente dispondrá varios productos frescos (frutas, verduras, carnes, lácteos) con estados variados (frescos y deteriorados).
- Los estudiantes, en grupos pequeños, inspeccionarán los productos utilizando los criterios aprendidos.
- Deberán anotar las características que indican deterioro y justificar su evaluación.

Organización: Grupos de 3-4 personas.

Producto esperado: Lista anotada con observaciones y diagnóstico de estado de cada producto.

Duración estimada: 60 minutos.

Actividad 2: Simulación de retirada segura de productos deteriorados

Objetivo: Aplicar el procedimiento correcto para la retirada segura de productos en mal estado cumpliendo normativas.

Descripción:

- En un espacio simulado, se colocarán productos deteriorados identificados previamente.
- Los estudiantes, en parejas, realizarán la retirada siguiendo los pasos establecidos: aislamiento, uso de EPP, etiquetado y disposición temporal.

- El docente supervisará y orientará el cumplimiento de las normas de seguridad e higiene.

Organización: Parejas.

Producto esperado: Ejecución correcta del procedimiento y checklist de cumplimiento.

Duración estimada: 45 minutos.

Actividad 3: Registro y reporte de incidencias

Objetivo: Registrar y reportar incidencias relacionadas con productos deteriorados utilizando formatos estándar.

Descripción:

- Se entregarán a los estudiantes casos prácticos con datos de productos retirados.
- Deberán completar el formato de registro con toda la información requerida.
- Luego, presentarán un reporte breve dirigido a un supervisor, explicando la situación y acciones tomadas.

Organización: Individual.

Producto esperado: Formato de registro completo y reporte escrito o verbal.

Duración estimada: 40 minutos.

Actividad 4: Role-playing de comunicación asertiva en equipo

Objetivo: Comunicar efectivamente la detección y retirada de productos deteriorados, promoviendo un ambiente colaborativo.

Descripción:

- Se formarán grupos de 4-5 personas.
- Un integrante desempeñará el rol de empleado que detectó un producto deteriorado y debe informar al equipo.
- Los demás asumirán roles de compañeros y supervisor.
- Se simulará la comunicación, enfatizando claridad, respeto y trabajo en equipo.
- Al finalizar, se realizará una retroalimentación grupal sobre las fortalezas y áreas de mejora.

Organización: Grupos pequeños.

Producto esperado: Simulación grabada o evaluada en vivo y lista de retroalimentación.

Duración estimada: 50 minutos.

Evaluación

Evaluación diagnóstica

Qué se evalúa: Conocimientos previos sobre identificación de productos deteriorados y procedimientos básicos.

Cómo se evalúa: Cuestionario de opción múltiple y preguntas abiertas al inicio de la unidad.

Instrumento sugerido: Test escrito o digital con preguntas sobre características físicas y sensoriales, y procedimientos de retirada.

Evaluación formativa

Qué se evalúa: Desarrollo de habilidades prácticas y aplicación de procedimientos durante las actividades.

Cómo se evalúa: Observación directa con listas de cotejo en actividades de inspección, simulación de retirada y registro de incidencias.

Instrumento sugerido: Listas de verificación y rúbricas para desempeño en actividades prácticas y role-playing.

Evaluación sumativa

Qué se evalúa: Competencia integral para identificar, retirar, registrar y comunicar sobre productos deteriorados.

Cómo se evalúa: Prueba práctica final consistente en inspección real o simulada, ejecución completa del procedimiento, llenado de formatos y presentación oral o escrita de reporte y comunicación.

Instrumento sugerido: Rúbrica que integre criterios de observación, procedimiento, registro y habilidades comunicativas.

Unidad 12: Prácticas integradas de manipulación y preparación

Objetivos de Aprendizaje

- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de aplicar técnicas correctas de recepción y almacenamiento de productos frescos utilizando productos reales para garantizar su conservación y calidad.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de preparar y clasificar frutas y verduras según criterios de calidad y comercialización, demostrando habilidades prácticas en la manipulación segura e higiénica.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de implementar prácticas de control de calidad y rotación en productos frescos durante sesiones prácticas, minimizando las mermas de manera efectiva.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de comunicar y trabajar en equipo durante las actividades prácticas, aplicando habilidades de inteligencia emocional para resolver conflictos y mejorar la colaboración en el entorno laboral.

Contenidos Temáticos

1. Recepción y almacenamiento de productos frescos

- **1.1 Técnicas de recepción de productos frescos**

Descripción: Se abordarán los procedimientos para la revisión inicial de los productos frescos al momento de su llegada, incluyendo la inspección visual y táctil para detectar daños, frescura y condiciones higiénicas.

- **1.2 Condiciones óptimas para el almacenamiento**

Descripción: Se explicarán las condiciones ideales de temperatura, humedad y orden para almacenar frutas, verduras y otros productos frescos, enfatizando la importancia de estas para mantener la calidad y prevenir deterioros.

- **1.3 Uso correcto de espacios y materiales de almacenamiento**

Descripción: Se enseñará cómo utilizar adecuadamente estantes, cámaras frías y recipientes, así como la organización que facilita la conservación y evita la contaminación cruzada.

2. Preparación y clasificación de frutas y verduras según calidad y comercialización

- **2.1 Criterios de calidad para clasificación**

Descripción: Se estudiarán los parámetros que determinan la calidad comercial de frutas y verduras, como tamaño, color, firmeza y ausencia de defectos.

- **2.2 Técnicas seguras e higiénicas de manipulación**

Descripción: Se mostrarán las prácticas correctas para manipular productos frescos, incluyendo lavado, desinfección, uso de guantes y herramientas adecuadas para prevenir contaminación.

- **2.3 Procedimientos para la preparación práctica**

Descripción: Se realizarán actividades de corte, selección y presentación adecuada de frutas y verduras para su exhibición y venta.

3. Control de calidad y rotación de productos frescos

- **3.1 Identificación de productos deteriorados o en mal estado**

Descripción: Se enseñará a reconocer signos de deterioro, madurez excesiva o contaminación para tomar decisiones oportunas.

- **3.2 Métodos de rotación: FIFO (primero en entrar, primero en salir)**

Descripción: Se explicará la importancia y aplicación práctica del método FIFO para minimizar mermas y mantener frescura.

- **3.3 Registro y seguimiento de productos**

Descripción: Se introducirán formatos simples para llevar control de fechas de recepción, rotación y descartes.

4. Comunicación y trabajo en equipo aplicando inteligencia emocional

- **4.1 Habilidades de comunicación efectiva en el equipo**

Descripción: Se desarrollarán técnicas para expresar ideas, escuchar activamente y dar retroalimentación positiva durante el trabajo en equipo.

- **4.2 Gestión de conflictos en el entorno laboral**

Descripción: Se abordarán estrategias para identificar, manejar y resolver conflictos utilizando la empatía y autocontrol emocional.

- **4.3 Dinámicas para fomentar colaboración y motivación**

Descripción: Se realizarán actividades que promuevan la cooperación, respeto mutuo y el trabajo conjunto hacia objetivos comunes en la manipulación de productos frescos.

Actividades

Actividad 1: Recepción y almacenamiento práctico de productos frescos

Objetivo: Aplicar técnicas correctas de recepción y almacenamiento para garantizar la conservación y calidad.

Descripción paso a paso:

- Los estudiantes reciben diferentes productos frescos reales.
- Inspeccionan visualmente y táctilmente cada producto, identificando posibles daños o problemas.
- Registran las características observadas en un formato de recepción.
- Organizan y almacenan los productos en las áreas designadas respetando las condiciones óptimas de temperatura y orden.
- Discutir en grupo las decisiones tomadas y posibles mejoras.

Organización: Grupos de 3-4 personas

Producto esperado: Informe de recepción con observaciones y evidencia fotográfica del almacenamiento adecuado.

Duración estimada: 2 horas

Actividad 2: Clasificación y preparación de frutas y verduras

Objetivo: Preparar y clasificar frutas y verduras según criterios de calidad y comercialización, aplicando manipulación segura e higiénica.

Descripción paso a paso:

- En grupos, seleccionan una variedad de frutas y verduras.
- Clasifican los productos según tamaño, color y calidad, descartando los que no cumplen los estándares.
- Realizan lavado y preparación segura (corte y presentación) usando guantes y herramientas higiénicas.
- Preparan una exhibición simulada para venta, explicando las decisiones tomadas.

Organización: Grupos de 3 personas

Producto esperado: Muestra de productos clasificados y preparados con presentación oral del proceso.

Duración estimada: 2.5 horas

Actividad 3: Simulación de control de calidad y rotación

Objetivo: Implementar prácticas de control de calidad y rotación de productos frescos para minimizar mermas.

Descripción paso a paso:

- Se presenta un lote de productos frescos con diferentes estados de madurez y deterioro.
- Los estudiantes identifican productos no aptos y seleccionan los que deben rotarse primero según método FIFO.
- Registran los movimientos en un formato de control de inventario.
- Discuten posibles causas de mermas y proponen soluciones para mejorar el proceso.

Organización: Parejas

Producto esperado: Registro de control de calidad y rotación, junto con un plan breve para reducir mermas.

Duración estimada: 1.5 horas

Actividad 4: Dinámica de equipo para comunicación y manejo de conflictos

Objetivo: Mejorar la comunicación y trabajo en equipo aplicando habilidades de inteligencia emocional.

Descripción paso a paso:

- Se plantean situaciones simuladas de conflicto en el entorno laboral durante la manipulación de productos frescos.
- Los estudiantes en grupos discuten y representan cómo resolverían los conflictos utilizando técnicas de comunicación efectiva y empatía.
- Se realiza una reflexión grupal sobre la importancia de la inteligencia emocional para la colaboración y el ambiente laboral.

Organización: Grupos de 4

Producto esperado: Presentación de soluciones y un breve informe reflexivo individual.

Duración estimada: 1.5 horas

Evaluación

Evaluación diagnóstica

Qué se evalúa: Conocimientos previos sobre recepción, almacenamiento, manipulación y trabajo en equipo.

Cómo se evalúa: Cuestionario breve y discusión grupal para identificar experiencias y saberes previos.

Instrumento sugerido: Test escrito de opción múltiple y preguntas abiertas, guía de observación en discusión.

Evaluación formativa

Qué se evalúa: Aplicación práctica de técnicas de recepción, clasificación, control de calidad y habilidades de comunicación durante actividades.

Cómo se evalúa: Observación directa, retroalimentación continua y revisión de productos y registros elaborados en actividades.

Instrumento sugerido: Listas de cotejo, rúbricas de desempeño para manipulación y trabajo en equipo.

Evaluación sumativa

Qué se evalúa: Competencia integral para aplicar técnicas correctas en recepción, almacenamiento, preparación, control de calidad y colaboración efectiva.

Cómo se evalúa: Desarrollo de un caso práctico integral donde el estudiante recibe, almacena, clasifica, prepara y realiza control de calidad en equipo, demostrando habilidades técnicas y emocionales.

Instrumento sugerido: Rúbrica de evaluación integral que contemple aspectos técnicos, higiénicos y de inteligencia emocional.

Unidad 13: Manejo de emociones en situaciones de estrés laboral

Objetivos de Aprendizaje

- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de identificar las principales fuentes de estrés y emociones negativas en el ambiente laboral de un supermercado mediante el análisis de situaciones cotidianas.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de aplicar técnicas básicas de manejo emocional para controlar el estrés en situaciones de alta presión durante la gestión de productos frescos.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de utilizar estrategias de comunicación asertiva para expresar y manejar emociones en el trabajo, facilitando un ambiente laboral saludable y colaborativo.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de evaluar su propia respuesta emocional en contextos laborales y proponer acciones para mejorar su bienestar emocional y desempeño profesional.

Unidad 14: Trabajo en equipo y resolución de conflictos

Objetivos de Aprendizaje

- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de identificar los principales tipos de conflictos que pueden surgir en equipos de trabajo en supermercados, mediante ejemplos prácticos.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de aplicar técnicas de comunicación asertiva para facilitar la colaboración efectiva en equipos de trabajo durante la gestión de productos frescos.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de utilizar estrategias de inteligencia emocional para resolver conflictos laborales, evaluando situaciones y proponiendo soluciones adecuadas.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de analizar casos prácticos de trabajo en equipo y conflictos en el entorno de supermercados, proponiendo acciones para mejorar la cooperación y el ambiente laboral.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de colaborar en actividades grupales que simulen situaciones de conflicto, demostrando habilidades para la negociación y la toma de decisiones conjuntas.

Unidad 15: Organización personal y gestión del tiempo

Objetivos de Aprendizaje

- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de planificar y priorizar tareas diarias en el entorno del supermercado utilizando herramientas básicas de organización personal.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de elaborar un cronograma de trabajo efectivo que optimice el tiempo destinado a la recepción, control y almacenamiento de productos frescos.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de aplicar técnicas de gestión del tiempo para mejorar la eficiencia en la manipulación y conservación de frutas y verduras.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de identificar y minimizar interrupciones y distracciones que afectan la productividad en su jornada laboral.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de evaluar y ajustar su plan de trabajo diario para garantizar el cumplimiento de las prácticas de control de calidad y rotación de productos frescos.

Unidad 16: Evaluación final y reflexión integradora

Objetivos de Aprendizaje

- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de analizar los resultados de las evaluaciones prácticas y teóricas sobre la recepción, control y almacenamiento de productos frescos, identificando áreas de mejora.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de evaluar la aplicación de técnicas de manipulación segura e higiénica en casos prácticos, justificando su importancia para la conservación y calidad del producto.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de reflexionar críticamente sobre el uso de habilidades de inteligencia emocional en situaciones laborales simuladas, proponiendo estrategias para mejorar la comunicación y la gestión de conflictos.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de sintetizar aprendizajes clave relacionados con la clasificación, preparación y control de calidad de frutas y verduras, elaborando un plan de acción para su aplicación en el entorno laboral.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de presentar una autoevaluación escrita que integre conocimientos prácticos y emocionales adquiridos durante el curso, estableciendo metas personales para su desarrollo profesional.