

EVIDENCIA DE EJECUCIÓN PRÁCTICA

Microproyecto: Sistema de Control de Desperdicio Cero en Explotaciones Agrícolas

Empresa / Finca	Finca Hoya Ponce (Barrio de San Lorenzo, Agüimes, Las Palmas)	Centro Educativo	IES Ana Luisa Benítez
Ciclo Formativo	Actividades Agropecuarias	Módulo / RA / CE	Envasado y dist. de materias primas (RA3 / CE3.d)
Período de Control	Semana Nº 20 (Simulada: 12 al 18 de Mayo de 2026)	Documentos Ref.	sistema_control_desperdicio_final.pdf Ficha Definir la necesidad real de la empresa para empezar.pdf

Descripción general de la evidencia: Este documento certifica la implantación experimental de la *Ficha Final de Registro y Análisis Semanal* diseñada por el alumnado para solventar la brecha de control detectada en la Finca Hoya Ponce. Los datos presentados son simulados (falsos) con fines estrictamente didácticos, modelando un escenario real de mermas en los procesos de selección, acondicionamiento y preparación de líneas de envasado hortofrutícola.

1. REGISTRO DIARIO DE CAMPO (DATOS SIMULADOS)

Códigos de Descarte Homologados:

- [EST] Defecto Estético:** Forma irregular, tamaño/calibre no estándar o manchas superficiales. Producto 100% sano.
- [MEC] Daño Mecánico:** Golpes, fisuras, cortes o roturas producidas durante la manipulación, lavado o transporte.
- [MAD] Maduración Crítica:** Estado fisiológico avanzado. Textura blanda o sobremaduración que impide la venta fresca.

Fecha	Producto	Cantidad (KG)	Motivo (Código)	Firma / Estado
12/05/2026	Tomate Canario	42.0 kg	[MAD]	[✓] A. Santana
12/05/2026	Zanahoria del País	35.5 kg	[EST]	[✓] A. Santana
13/05/2026	Calabacín Verde	18.0 kg	[MEC]	[✓] A. Santana
14/05/2026	Tomate Canario	35.0 kg	[MAD]	[✓] A. Santana
14/05/2026	Plátano de Canarias	58.0 kg	[EST]	[✓] A. Santana
15/05/2026	Zanahoria del País	22.0 kg	[EST]	[✓] A. Santana
15/05/2026	Tomate Canario	15.5 kg	[MEC]	[✓] A. Santana
16/05/2026	Pimiento Rojo	14.0 kg	[MEC]	[✓] A. Santana

2. BALANCE SEMANAL DE DESPERDICIO (CONSOLIDACIÓN)

Suma de los pesos netos acumulados por tipología de descarte durante el ciclo de control semanal para evaluar el potencial real de reintroducción en la cadena de valor alimentaria.

Categoría Comercial	Volumen (KG)	Porcentaje	Plan de Salida Inmediata (Objetivo ≥ 80%)
[EST] Defectos Estéticos	115.5 kg	50.2%	Canalizar hacia bolsas de venta directa Lote "Feos pero Ricos" con 40% de descuento.
[MEC] Daños Mecánicos	47.5 kg	20.7%	Procesamiento urgente en cocina del obrador para la elaboración de cremas listas.
[MAD] Maduración Crítica	67.0 kg	29.1%	Desvío inmediato para elaboración de mermeladas, confituras artesanales o zumos natur.
TOTAL SEMANAL	230.0 kg	100%	Métrica global consolidada de pérdidas en planta.

3. HOJA DE DECISIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS

Diagnóstico avanzado del Top 3 de alimentos críticos registrados con mayor volumen de descarte semanal:

- Producto:** Tomate Canario (92.5 kg mermados en total)
 - Causa Raíz Principal:* Maduración crítica por picos de calor en el área de almacenamiento provisional sin refrigerar.
 - Acción Ejecutada:* [X] **Transformación** (Derivado a cocinas asociadas para mermeladas y salsas listas).
- Producto:** Plátano de Canarias (58.0 kg mermados en total)
 - Causa Raíz Principal:* Manchas severas en piel por fricción de viento y calibres pequeños fuera de estándar de gran distribución.
 - Acción Ejecutada:* [X] **Venta Especial** (Creación de packs familiares de oferta directa en el mercado local).
- Producto:** Zanahoria del País (57.5 kg mermados en total)
 - Causa Raíz Principal:* Formas bifurcadas y raíces deformes retenidas en las cribas de calibración mecánica automatizada.
 - Acción Ejecutada:* [X] **Donación (ODS 2)** (Donado al banco de alimentos local al estar 100% inocuo y nutritivo).

4. MÉTRICA KPI Y EVALUACIÓN DE HIPÓTESIS

La hipótesis planteada en el microproyecto exige dar una salida alternativa viable (no residuo) a por lo menos el **80%** de los productos hortofrutícolas imperfectos detectados.

Cálculo del Índice de Aprovechamiento Neto:

Aprovechamiento = (Volumen Recuperado / Volumen Total) × 100

Aprovechamiento = (195.0 kg / 230.0 kg) × 100 = 84.78%

Resultado: 84.78% ≥ 80% → ¡HIPÓTESIS CONFIRMADA Y OBJETIVO LOGRADO!

5. VALIDACIÓN Y CIERRE DE EVIDENCIA

Firma del Alumno / Resp. Calidad

Alejandro Santana López

IES Ana Luisa Benítez

Validación de Dirección

☒ **OK FINCA HOYA PONCE**

Sello Homologado Antidesperdicio