

Exploración inicial de conocimientos

Instrucciones para el participante

- El presente cuestionario contiene preguntas que se refieren a algunos de los aspectos que se tratarán en el transcurso de este evento de capacitación. Las respuestas que usted le de a las preguntas, le ayudarán a identificar los conocimientos previos que tiene sobre los temas a desarrollar
- Cuando termine de responder el cuestionario, escuche las respuestas que el instructor le dará.
- Compare las respuestas dadas por el instructor con las que usted tiene y haga las correcciones pertinentes.
- Consulte con el instructor las dudas que tenga y clarifique los conceptos con la ayuda de los compañeros.

CUESTIONARIO

Señale con un círculo las opciones que considere correctas. Puede haber más de una opción correcta en cada pregunta

1. La planificación del cultivo es importante porque:
 - a. Organiza la inversión inicial
 - b. Reduce las pérdidas del producto
 - c. Asegura una buena cosecha
 - d. Garantiza un ingreso económico
2. Las dos enfermedades más importantes durante la precosecha de la uva son:
 - a. Mildew
 - b. Antracnosis
 - c. Roña
 - d. Oidium

3. La poda de cosecha en la vid, se realiza para:
 - a. Disminuir los requerimientos nutricionales
 - b. Acelerar el crecimiento
 - c. Iniciar el proceso de floración y fructificación
 - d. La planta dure más

4. El momento oportuno para cosechar la uva es cuando:
 - a. La uva cambia de color
 - b. La uva llega al 50% de maduración
 - c. Han transcurrido entre 120 a 130 días después de la poda de cosecha
 - d. La planta tiene más de 30 racimos de uvas

5. Al momento de cosechar la uva, se pueden producir daños por:
 - a. Insectos
 - b. Golpes
 - c. Enfermedades
 - d. Transpiración

6. La selección de la uva consiste en separarla según:
 - a. Tamaño
 - b. Color
 - c. Forma
 - d. Cumplimiento de los requisitos de calidad

7. Madurez fisiológica y madurez de consumo son:
 - a. Iguales
 - b. Diferentes

8. La uva es una fruta que después de la cosecha madura:
 - a. Lentamente
 - b. Rápidamente
 - c. No madura

9. En la clasificación de la uva para el mercado en fresco se debe tener en cuenta:
- La voluntad del productor
 - Las exigencias y gustos del comprador
 - Las normas nacionales
 - Las normas internacionales
10. El uso de canastillas plásticas para empacar la uva en el campo es:
- Más adecuado que las cajas de madera
 - Más apropiado que los canastos
 - Menos apropiado que los sistemas actuales
 - Igual a los sistemas actuales
11. La enfermedad más importante durante la postcosecha es:
- La antracnosis
 - La botrytis
 - El mosaico
 - La phomosis
12. El objetivo principal en un buen manejo postcosecha es:
- Mejorar la calidad obtenida al momento de la cosecha
 - Mantener la calidad obtenida al momento de la cosecha
 - Desmejorar la calidad obtenida al momento de la cosecha
13. Al seleccionar el mercado para la uva, los aspectos que hay que tener en cuenta son:
- Precios
 - Clima
 - Hora
 - Distancia

14. El contenido de azúcar en la uva puede medirse con:
- Una cinta de color
 - Un refractómetro
 - Un pH metro
 - Ninguna de las anteriores
15. Las condiciones ideales para el almacenamiento de la uva son:
- Temperatura de 18 grados y humedad relativa de 70%
 - Temperatura de 15 grados y humedad relativa de 80%
 - Temperatura de 7 grados y humedad relativa del 85%
 - Ninguna de las anteriores
16. El transporte de la uva se debe realizar teniendo en cuenta:
- Transportar la fruta durante las horas más frescas
 - Transportar la fruta preferiblemente refrigerada
 - Transportar la fruta en camiones con carpa blanca
 - Todas las anteriores
17. El proceso para la elaboración de la pulpa le permite al productor o procesador:
- Procesar frutas inmaduras
 - Procesar aquellas frutas que no sirven para el consumo humano
 - Incrementar la producción
 - Aprovechar aquellas frutas que son aptas para el consumo humano pero han sufrido deterioros leves en la calidad
18. El aseguramiento de la calidad consiste en:
- Aplicar las normas de clasificación
 - Seleccionar el producto
 - Analizar y controlar los puntos que pueden afectar la calidad
 - Controlar las malezas, plagas y enfermedades

Información de retorno

Orientaciones para el instructor

Una vez finalizado el tiempo previsto para contestar las preguntas de la exploración inicial de conocimientos, presente a los participantes las posibles respuestas y coméntelas brevemente.

Respuestas al cuestionario

Pregunta	Respuesta	Explicación
1	A, B, C y D	La planificación de la finca nos orienta sobre la inversión necesaria para cada una de las actividades de la finca.
2	A y D	El Mildio y el Oidium son las enfermedades fungosas que mayor daño causan durante la etapa de precosecha de la uva.
3	C	Con la poda de cosecha, se inicia el proceso de rebrote de yemas forales y fructificación de la uva.
4	C	Según la variedad y condiciones ecológicas el punto de cosecha oscila entre 120 y 130 días a partir de la poda de cosecha.
5	B	La cosecha es una actividad física que utiliza herramientas y equipos. El mal uso de éstos puede producir daños mecánicos.
6	D	La selección separa la fruta que presente daños mecánicos, fisiológicos y microbiológicos.
7	B	Son grados de madurez diferentes que deben tenerse en cuenta para la cosecha y la comercialización.
8	C	La uva es una fruta que no continúa su proceso de maduración, por que no es climatérica.
9	B, C y D	La clasificación se hace para satisfacer los gustos, deseos y necesidades de los consumidores.
10	A y B	Los cajas o huacales de madera y canastos producen daño a la fruta.
11	B	La botrytis es la enfermedad que más daños causa durante la poscosecha de la uva.
12	B	La calidad de la fruta una vez se cosecha no se puede mejorar, pero SI debemos mantenerla. La selección del mercado, debe verse reflejada en mejores precios.
13	A	La selección del mercado, debe verse reflejada en mejores precios.
14	B	El refractómetro mide la concentración de azúcares o sólidos solubles en la uva
15	C	Bajo estas condiciones se puede conservar la fruta en buen estado, durante 15 días aproximadamente.
16	D	Estas condiciones evitan la deshidratación y conservan fresca la fruta.
17	A	La fruta para el proceso de la pulpa puede ser de menor tamaño y peso que la de consumo en fresco, pero debe reunir las mismas condiciones de higiene e inocuidad.
18		El aseguramiento de la calidad es el control de los factores que afectan el producto para la comercialización.

ANEXO 5.2

EVALUACION FINAL DE CONOCIMIENTOS E INFORMACION DE RETORNO

Responda falso o verdadero a las siguientes preguntas:

1. La planificación de la finca es una actividad difícil, que solamente la pueden hacer los expertos.

V _____ F _____

¿Por qué?

2. En el análisis financiero la medida de valor más importante para las explotaciones pequeñas es la tasa interna de retorno TIR.

V _____ F _____

¿Por qué?

3. El presupuesto del cultivo solamente lo deben hacer los productores con más de 5 ha. sembradas.

V _____ F _____

¿Por qué?
