

1.3 Prevención de riesgos

La prevención de riesgos incluye dos actividades:

- a. Tomar todas las precauciones razonables.
- b. Ejercer la debida prevención.

Tomar todas las precauciones razonables, significa la identificación de la existencia de un determinado riesgo acompañado de la propuesta y de los medios para prevenirlo o reducirlo. (Cuadro 8- 9-10)

El ejercicio de la debida prevención significa la revisión de que todas las precauciones razonables tomadas para reducir riesgos, estén funcionando eficazmente. Implícito en la debida prevención, se incluye que los registros se encuentren disponibles para comprobar las acciones preventivas y para que todos los responsables de la cadena agroalimentaria estén conscientes de los riesgos y hayan tomado las acciones apropiadas.

GLOSARIO*

Deschuponar: Remoción de los brotes en las axilas de las hojas, que dan origen a ramas o sarmientos vegetativos.

Descuelgue: Labor que se realiza una vez se han formado los racimos, para colocarlos en forma libre, entre los sarmientos.

Deshoje: Remoción de las hojas en los pámpanos o sarmientos, para evitar la acumulación de humedad en el follaje, que favorece el desarrollo de enfermedades fungosas.

Desplumillar: Remoción de las ramas o pámpanos muy delgados, que se denominan "plumillas", que generalmente dan origen a racimos y frutos débiles y pequeños.

Despuntar: Quitar la punta de la rama o pámpano.

Dormancia: O latencia, se refiere al estado en el cual entra la vid inmediatamente después de la cosecha en la zona templada. En este estado no hay actividad biológica, o sea, que cesan todas las funciones de desarrollo.

Envero: Color que toman la uva y otros frutos cuando empiezan a madurar.

Estoma: Aberturas microscópicas del tejido epidérmico de los vegetales superiores, especialmente de las hojas y partes verdes, por donde se verifica el cambio de gases entre la atmósfera y los espacios intercelulares del parénquima.

Inflorescencia: Disposición que toman y orden en que aparecen y se desarrollan las flores en una planta cuyos brotes florales se ramifican.

Inóculo: Patógeno o parte del que ocasiona enfermedad.

Micelio: Parato vegetativo de los hongos, formado por células desprovistas de clorofila, reunidas en filamentos llamados hifas.

Pámpano y sarmiento: Ramas herbáceas del ciclo presente, que se convierten en sarmientos al madurar (cambia al color café) con las hojas, zarcillos, racimos de flor y más tarde racimos.

Pedicelo: Pequeño tallo que soporta la baya o fruto.

Pulgar o pitón, vara o cargador: Trozo de rama o sarmiento formada el semestre o ciclo anterior, se denomina pulgar o pitón cuando tiene dos o tres yemas de fertilidad normal. Cuando tiene mayor longitud y lleva cuatro, cinco, seis o más yemas se llama vara o cargador.

Raquis: Eje principal o peciolo común de la inflorescencia.

BIBLIOGRAFÍA

- Arenas Hortúa, Alfonso**- Sistema de Análisis y Puntos Críticos de Control HACCP 1997, pp. 73-74.
- Behar, Roberto**, Comprendiendo La Estadística, Universidad del Valle, 1.995. Pág. 290
- CENIUVA**, 1996. Manejo técnico del cultivo de la vid en el Valle del Cauca.
- Beltrán T.** Certificación de calidad, factor competitivo en los mercados Internacionales, Corporación Colombia Internacional C.C.I. Santafé de Bogotá, Abril 1995.
- Chatam, OK Reino Unido. Natural Resources Institute.** Manual para el aseguramiento de la calidad de las Exportaciones Hortifrutícolas.
- CORDICAFÉ – Federación Nacional De Cafeteros De Colombia.** 1995. Costos y gastos para proyectos de diversificación. Bases Tecnológicas.
- Convenio SENA – Reino Unido.** Memorias del Primer Simposio Internacional de Poscosecha. Septiembre 19 y 20, 1996. Armenia, Quindío.
- FAO, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.** 1992. La comercialización de productos hortícolas. Boletín N° 76. Roma.
- Galindo, José.** Boletín Técnico Ceniuva permanentes. Armenia. 1.998. Pág. 52
- García R., Hernando.** Cultivos permanentes. Armenia. 1.997. Pág. 350.
- Kinnear, T.C.,** Investigación de Mercados, 5a Edición, Editorial Mc. Graw Hill, 1.998. Pág. 860.
- Kotler, P.,** Mercadotecnia, Quinta Edición, México, 1.995. Pág. 737
- McGuillivray Gavin.** 1998. Planeación y estudio de factibilidad de proyectos a corto y largo plazo en la finca. (N.R.I). Reino Unido - SENA, Colombia.
- Larrea, R.A.** Viticultura Básica. Practicas y sistemas de Cultivo en España e Iberoamérica, Editorial AEDOS, Barcelona, 1.985. Pág. 35 Pág. 780.
- Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.** 1996. Capacitación en Gestión para la Asistencia Técnica Municipal, Módulo Integrado de Gestión. Sistema Nacional de Transferencia de Tecnología Agropecuaria.
- Ministerio de Desarrollo Económico.** Superintendencia de Industria y Comercio. Resolución N° 140 (4 de Feb. De 1994) por el cual se establece el procedimiento para la acreditación y se regulan las actividades que se realicen dentro del sistema Nacional de Normatización, Certificación y Metrología.

- Pérez, L.F.** El Cultivo de la Uva Vitis Vinífera en el Norte del Departamento del Valle del Cauca, Cali, 1985. Pág. 89, pág. 247. Editorial Norma.
- PRINCE**, Marketing conceptos y estrategias IX edición, McGraw Hill, México, 1997, Pág. 877.
- Quintero, Luis Gonzaga.** Entrevista personal comerciante.
- Raynier, Alain.** Manual de Viticultura, Editorial Mundiprensa, 6a Ed. 1.995. Pág. 1394
- Rivara V. L. M.** 1989. Marketing para las Pymes Agrarias y Alimentarias. Barcelona. España.
- Rodríguez Valencia, Angélica.** Control de Calidad de Alimentos – SENA – Quindío 2000
- Romero Jairo.** 1996. Puntos críticos.
- Rueda M.S.G.** Mercado mayor de Managua. Asesoría, 1980.
- Rueda, Samuel.** 1999. Manejo poscosecha y comercialización de la Uva. Serie de paquetes de capacitación Convenio SENA – Reino Unido.
- Salazar, C.R.; TORO, J.C.,** El Cultivo de la Vid en el Valle del Cauca, ICA, Boletín Técnico No. 202, Cali. Pág. 85.
- Salazar C. R. Cartagena R. J.** Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. ICA, Instituto Colombiano Agropecuario. Memorias curso regional de actualización en frutas tropicales. Espinal - Tolima, 1994.
- Satizábal Tascón, Javier.** Procesador artesanal. Ginebra – Valle 2000
- Toro, Julio Cesar.** Manual Técnico del cultivo de la Vid en el Valle del Cauca. Boletín 1 CENIUVA, 1.996. Pág.52.
- Torres Monedero Rodrigo. I.A. M.s.c.** Fruticultura tropical – Federación Nacional de Cafeteros de Colombia – 2 ed. 1988 – Bogotá, Colombia.
- URPA,** Ministerio de Agricultura. Estadísticas. Bogotá. 1997, Pág. 48.
- Wilkler, A.J. Viticultura.** Pág. 587. Editorial CEGSA. México. 1.981
- Wilkler, A.J..** Viticultura, CEGSA, México, 1981. Pág. 1792.
- Zikmund, William,** Mercadotecnia I edición, Compañía Editorial continental S.A., México, 1.994, Pág.890.

ANEXO 9

ORIGINALES PARA TRANSPARENCIAS

Transparencias modulo 1

PLANEACIÓN 1

Proceso permanente dinámico y creativo a través del cual formulamos objetivos, analizamos, evaluamos y seleccionamos alternativas de solución a problemas priorizados y diseñamos estrategias de acción para alcanzar los objetivos en un espacio y tiempos definidos.

Uva. 1.1

PLANEACIÓN 2

- Pensar en el futuro.
- Apuntar al blanco antes de disparar.
- Reflexionar antes de actuar.
- Disminuir la improvisación, los temores, la incertidumbre.

Uva.1.2

PLANEACIÓN 3

DECISIONES ESTRATÉGICAS:

- ¿Para qué?
- ¿En qué?
- ¿Para quién?
- ¿Cuándo?
- ¿Dónde?
- ¿Con qué?
- ¿Cómo?

Uva. 1.3

PLANEACIÓN 4

La planeación a nivel de finca busca identificar el mejor conjunto de productos agropecuarios, así como las tecnologías de producción, poscosecha y comercialización más adecuadas, tomando en cuenta las posibilidades de producción y mercadeo.

Uva. 1.4