

## EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO DEL INSTRUCTOR

Fecha \_\_\_\_\_

Nombre \_\_\_\_\_

**Instrucciones**

A continuación aparecen una serie de descriptores de comportamiento que se consideran deseables en un buen instructor. Señale sus opiniones marcando una «X» frente a cada una de las frases que lo describen. SI, cuando ese comportamiento si estuvo presente en la conducta del instructor, y NO, cuando esté seguro de que no observó ese comportamiento.

**1. Organización y claridad**

El instructor

- |   | SÍ | NO |
|---|----|----|
| 1.1 Presentó los objetivos de la actividad                            |    |    |
| 1.2 Explicó la metodología para realizar las actividades              |    |    |
| 1.3 Siguió una secuencia clara en su exposición                       |    |    |
| 1.4 Resumió los principales aspectos de su presentación               |    |    |
| 1.5 Habló con claridad y tono de voz adecuados                        |    |    |
| 1.6 Utilizó ayudas didácticas que facilitaron la comprensión del tema |    |    |

**2. Dominio del tema**

- |   | SÍ | NO |
|---|----|----|
| 2.1 Se mostró seguro en dominar la información presentada |    |    |
| 2.2 Respondió las preguntas con propiedad                 |    |    |

- 2.3 Entregó referencias bibliográficas actualizadas
- 2.4 Relacionó los aspectos básicos del tema expuesto
- 2.5 Proporcionó ejemplos para ilustrar el tema expuesto
- 2.6 Centró la atención de los participantes en lo más importante

SÍ	NO

**3. Habilidad de interacción**

- 3.1 Estableció comunicación con los participantes
- 3.2 El lenguaje empleado estuvo a la altura de la audiencia
- 3.3 Inspiró confianza para preguntarle
- 3.4 Demostró interés en el aprendizaje de los participantes
- 3.5 Formuló preguntas a los participantes

SÍ	NO

**4. Directrices de los ejercicios prácticos**

- 4.1 Preciso los objetivos de la práctica
- 4.2 Organizó los participantes de manera que todos pudieran interactuar
- 4.3 Tuvo a su disposición los materiales y equipos necesarios
- 4.4 Brindó las instrucciones adecuadas para los ejercicios

SÍ	NO

**5. Comentarios para mejorar un próximo evento de capacitación**

---



---



---



---

## ANEXOS TÉCNICOS

### ANEXO 6.1

#### NORMA DE CALIDAD ICONTEC NTC 883

#### INDUSTRIA AGRÍCOLA

#### FRUTAS FRESCAS. UVAS DE MESA. CLASIFICACIÓN - 1993-11-17

### 1. OBJETO

Esta norma tiene por objeto establecer los requisitos que deben cumplir las uvas de mesa destinadas a ser consumidas frescas. Se excluyen aquellas que se utilizan como materia prima para la industria.

Las variedades de uvas que cobija esta norma son las siguientes:

Italia (Champaña), Queen, Ribier, Siria, Moscatel de Alejandría y Barlinka.

### 2. DEFINICIONES, CLASIFICACIÓN Y DESIGNACIÓN

#### 2.1 DEFINICIONES

Para los efectos de esta norma, se establecen las siguientes:

2.1.1 Uva: fruto entero y fresco perteneciente a la especie *Vitis vinifera* L.

2.1.2 Materias extrañas: comprende la tierra, desperdicios vegetales y en general, todo material diferente al fruto de la uva.

2.1.3 Color: tonalidad característica de la variedad, expresada como el porcentaje del número de uvas que la posean.

2.1.4 Tamaño: diámetro ecuatorial de la uva; se determina midiendo las uvas que están en el área central del racimo.

## 2.2 CLASIFICACIÓN

La uva, de acuerdo con su calidad, se clasifica en tres categorías, conforme a los requisitos indicados en el capítulo 4.

## 2.3 DESIGNACIÓN

La uva se designa por su nombre, seguido de la variedad y la categoría de calidad. Ejemplo: uvas de mesa, variedad Italia, primera categoría.

# 3. CONDICIONES GENERALES

## 3.1 APARIENCIA

Los frutos se deben presentar normalmente desarrollados y conformados, limpios y sólidamente unidos al pedúnculo del racimo, con la capa cerosa de pruina de color grisáceo en su hollejo.

## 3.2 CONDICIONES SANITARIAS

Las uvas de mesa deben estar totalmente sanas, sin vestigios de enfermedades producidas por hongos o ataques de insectos o de larvas.

## 3.3 PRESENTACIÓN

Los racimos deben estar enteros, bien desarrollados y limpios; deben presentar todas las características de la variedad bajo cuyo nombre se comercialicen. Además, deben estar exentos de granos abortados, marchitos, secos, hendidos, averiados o que presenten quemaduras de sol.

## 3.4 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Ver el numeral 8.1.1.

### 3.5 CONTENIDO DEL EMPAQUE

La fruta contenida en el empaque deberá pertenecer a la misma variedad y categoría de calidad.

## 4. REQUISITOS

### 4.1 MADUREZ

La uva se considerará madura cuando la relación °Brix/acidez esté entre 22 y 25.

### 4.2 GRADOS BRIX

Los grados Brix, medidos en el área central del racimo, o expresados como sólidos solubles, serán para cada variedad:

- Italia, Queen, Siria, Moscatel de Alejandría y Barlinka: 14°Brix mín.
- Ribier 12°Brix min.

### 4.3 CATEGORÍA EXTRA

El tamaño establecido para la categoría extra será de 20mm, el desarrollo del color será 90% y la masa del racimo será de 500 g. Las tolerancias permitidas serán las relacionadas en la Tabla 1.

### 4.4 PRIMERA CATEGORÍA

Los requisitos para esta categoría serán los mismos que para la extra, con la tolerancia acumulativa establecida en la Tabla 1.

### 4.5 SEGUNDA CATEGORÍA

El tamaño de las uvas será de 16 mm, el desarrollo del color será de 70% y la masa del racimo de 300 g, con las tolerancias establecidas en la Tabla 1.

## 5. TOMA DE MUESTRAS Y CRITERIOS DE ACEPTACIÓN O RECHAZO

### 5.1 TOMA DE MUESTRAS

Se efectuará de acuerdo con lo indicado en la NTC 756. En este caso, se entiende por lote el grupo de empaques homogéneos, en cuanto a la masa promedio de las frutas y sus grados de madurez.

### 5.2 CRITERIOS DE ACEPTACIÓN O RECHAZO

Si la muestra ensayada no cumple con uno o más de los requisitos indicados en esta norma, se considerará no clasificada. En caso de discrepancias, se repetirán los ensayos sobre la muestra reservada para tales efectos. Cualquier resultado no satisfactorio en este segundo caso, será motivo para rechazar el lote.

Tolerancias Máximas	Categorías		
	Extra	Primera	Segunda
Condiciones sanitarias	0	0	0
Presentación	0	5	10
Masa	5	5	10
Color	5	5	10
Tamaño	5	5	10
Acumulación máxima	5	10	10

Nota: Las tolerancias se medirán en porcentajes de la masa de la muestra.

## 6. ENSAYOS

### 6.1 DETERMINACIÓN DE LOS GRADOS BRIX

Se efectúa de acuerdo con lo establecido en la NTC 440.

### 6.2 DETERMINACIÓN DE LA MADUREZ

Se lleva a cabo la determinación de la acidez

Según lo establecido en la NTC 440 y posteriormente, se divide el valor de los grados Brix, entre el valor de acidez obtenido.

## **7. EMPAQUE Y ROTULADO**

### **7.1 EMPAQUE**

La fruta deberá comercializarse en empaques de:

Cartón, cartón-madera, o madera, con capacidades entre 5kg y 12,5 kg.

Los empaques podrán contener, según su capacidad, una o varias capas de frutas, separadas entre sí y del empaque, mediante hojas de papel blanco o almohadillas con viruta.

### **7.2 ROTULADO**

Los empaques deberán marcarse en uno de sus lados en forma fácilmente legible e indeleble, con las indicaciones siguientes:

- Nombre o marca del productor o vendedor.
- Designación, según el numeral 2.3.
- Categoría de calidad.
- Masa neta, en unidades del Sistema Internacional (SI)

## **8. APÉNDICE**

### **8.1 INDICACIONES COMPLEMENTARIAS**

8.1.1 Mientras no se adopte la NTC para la fijación de niveles máximos permitidos de residuos de plaguicidas, se seguirán los establecidos por la Food and Drug Act de los Estados Unidos de América.

NTC 3518 frutas frescas. Uvas de mesa. Guía de almacenamiento en frío.