

Botrytis

Llamada también pudrición gris, es causada por el hongo Botrytis cinerea.

Uva. 1.19

Aparece con la floración. La botrytis ataca el pedicelo y el raquis del racimo, formando pequeñas lesiones de color café, que luego se tornan oscuras, casi negras.

Después del envero, los frutos se infectan a través de la epidermis o de heridas; la pudrición invade el racimo y en racimos compactos la pudrición avanza rápidamente.

Esta enfermedad aunque aparece en el campo, es típica de poscosecha.

Phomopsis

Causada por el hongo Phomopsis viticola.

Uva. 1.20

El hongo causa pequeñas lesiones necróticas en hojas, brotes, raquis del racimo, racimos y sarmientos.

El principal daño se observa en la base de los brotes, sobre los cuales aparecen manchas necróticas. Estas manchas crecen y en la epidermis de los brotes se forman cuarteaduras.

Los brotes tienen un crecimiento retardado, aparecen con entrenudos cortos y se quiebran fácilmente.

Los racimos se tornan de color café y causa pudrición.

Los frutos afectados se desprenden dejando una cicatriz en el raquis.

Roya

*Es causada
por el
hongo
Phakopsora
uva.*

Uva. 1.21

Pequeñas manchas esparcidas o densamente distribuidas, de color amarillo en el envés de las hojas y luego se convierten en grandes manchas de color oscuro.

Los ataques fuertes ocasionan la defoliación de la planta, la cual impide el llenado de los frutos ocasionando una apreciable reducción en el rendimiento y calidad de la cosecha.

Generalmente las primeras lesiones aparecen sobre las hojas maduras, aproximadamente a los 60-70 días después de la poda.

PLANEACIÓN DE LA COSECHA

UNA ADECUADA PLANEACIÓN DE LA COSECHA REQUIERE:

- Monitorear el cultivo para observar y evaluar el grado de desarrollo de los frutos.
- Hacer un presupuesto de recolección.
- Ponerse en contacto con los compradores.
- Alistar herramientas, empaques, equipos y vehículos para el transporte.
- Contactar a los transportadores.
- Determinar y contactar el número de personas requeridas para la cosecha.
- Explicar y demostrar a los trabajadores los métodos que deben aplicar para hacer la cosecha.
- Distribuir los trabajadores en el lote.
- Adecuar un sitio en el lote para recibir el producto mientras se transporta a la bodega de empaque.
- Contar con la bodega de empaque y acondicionamiento del producto.

Uva. 2.1

INSPECCIONAR LOS GRADOS DE MADUREZ

- Madurez fisiológica.
- Madurez comercial.
- Madurez de consumo.

Uva. 2.2

ÍNDICES DE MADUREZ EN LA UVA

- Número de días a partir de la poda de la cosecha.
- Coloración intensa de las bayas según la variedad.
- Contenido de sólidos solubles.
- Mayor tamaño de las bayas.

Uva. 2.3

CONDICIONES CLIMÁTICAS PARA LA RECOLECCIÓN

La cosecha debe realizarse en las horas más frescas y con la fruta totalmente seca.

Uva. 2.4

Transparencias modulo 3

OBJETIVOS

GENERAL

Desarrollar habilidades y destrezas para aplicar a la uva una serie de tratamientos, que permitan mantener su calidad desde el momento de la cosecha, hasta que esté lista para la venta.

Uva. 3.1

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Verificar si la fruta cumple con los requisitos mínimos de sanidad y con la calidad exigida por los compradores.
- Remover materiales extraños y contaminantes adheridos a la fruta, que demeritan su calidad.
- Seleccionar y clasificar la fruta aplicando las normas técnicas vigentes y en concordancia con el mercado de la uva en Colombia.
- Aplicar algunos productos o sustancias que ayudan a controlar y prevenir el ataque de agentes patógenos, que causan pudrición en la fruta durante la poscosecha.
- Empacar adecuadamente la fruta.
- Pesarse la fruta en sus diferentes presentaciones.

Uva. 3.2

SANEO DE LA UVA

El saneo en la empacadora, es el complemento a la labor de selección que se inició en el campo y consiste en retirar aquellas frutas que no se hayan eliminado en el campo y que presenten deterioro de la calidad.

SELECCIÓN DE LA FRUTA

Consiste en separar las frutas que no cumplen con los requisitos mínimos de sanidad y calidad exigidos por los compradores y consumidores finales y separar aquellos racimos que van para el mercado en fresco, de los que van para la elaboración de pulpa.

Uva. 3.3

CLASIFICACIÓN

Consiste en clasificar en categorías los racimos de acuerdo con:

La sanidad, tamaño, color y grado de madurez, con el fin de darle uniformidad al producto y a la vez, cumplir con los requerimientos del comprador.

Uva. 3.4

COMPONENTES DE CALIDAD APLICABLES A LA UVA

Factor principal	Componentes
Apariencia Visual	Tamaño de la baya y del racimo según la categoría a que corresponda, peso, forma, color externo característico de la variedad, presencia de la capa cerea o de pruina color grisáceo. Defectos en la forma y daños causados por insectos, plagas y enfermedades, granos abortados, marchitos, secos, hendidos, averiados o que presenten quemadura de sol.
Consistencia Madurez Grados Brix Sabor	Presencia de residuos químicos y humedad exterior. Firmeza. La relación brix/acidez debe oscilar entre 22 y 25. Para las variedades Italia, Queen y Barlinka 14. Brix mínimo.
Valor nutritivo Seguridad	Dulzura, acidez, aroma. Todos sus componentes. Ausencia de componentes tóxicos contaminantes tanto externos como internos, micotoxinas, etc.

Fuente ICONTEC, 1993 y Datos suministrados por productores y comerciantes, 2000.

Uva. 3.5

CLASIFICACIÓN POR CATEGORÍAS

Los mercados en Colombia para consumo de la uva fresca, manejan básicamente cuatro categorías bajo los siguientes criterios de calidad:

Uva. 3.6

EXTRA

Racimos con peso > de 500 gramos. Aspecto totalmente sano, textura firme, sin deformaciones, bayas uniformes en tamaño y color y sin residuos de agroquímicos.

Uva. 3.7

PRIMERA

Los requisitos para esta categoría son los mismos que para la extra, En la práctica, los mercados exigen racimos que denominan medianos con un peso que oscila entre 400 y 500 gramos y con tolerancias no mayores del 5% en peso, color y tamaño.

Uva. 3.8