

ANÁLISIS DE PUNTOS DE CONTROL

- Almacenamiento en Bogotá.
 - Inspección de calidad fruta.
 - Control de temperatura y humedad relativa.
- Transporte al mercado.
 - Cargue.
 - Descargue.

Uva. 4.7

Transparencias módulo 5

COMERCIALIZACIÓN DE LA UVA

La uva se puede vender en:

- Supermercados especializados.
- Mercados mayoristas.
- Mercados detallistas.
- Tiendas de barrio.
- Mercados institucionales.
- Agroindustria.
- Plazas de mercado.

Uva. 5.1

COMERCIALIZACIÓN DE LA UVA

Hablar con los compradores y pactar:

- Día, hora y lugar de entrega.
- Exigencias de calidad.
- Volúmenes.
- Madurez o color de la fruta.
- Peso y empaque.
- Precio por calidad.
- Forma de pago.
- Descuentos.
- Manejo de devoluciones.

Uva. 5.2

INFORMACIÓN SOBRE COMERCIALIZACIÓN DE LA UVA

- Precios de la fruta a lo largo de la cosecha.
- Tendencia de los precios: al alza, a la baja, estable.
- Tendencia de la cosecha y la demanda. Gustos del consumidor.
- Estados del cultivo.
- Exigencias y requerimientos de variedad y calidad: empaques y manejo adecuado.

Uva. 5.3

EN LA COMERCIALIZACIÓN LO MÁS IMPORTANTE ES EL SERVICIO AL CLIENTE

El cliente espera:

- Responsabilidad.
- Competencia.
- Confianza.
- Compresión.
- Acceso.
- Cortesía.
- Seguridad.
- Credibilidad.

Uva. 5.4

ORGANIZACIÓN DE LOS PRODUCTORES

La organización campesina para la comercialización debe:

- Rediseñar las organizaciones cuando sea necesario.
- Conocer el mercado.
- Posicionarse en el mercado con un producto diferenciador.
- Desarrollar planes promocionales.
- Prestar servicio de excelencia al cliente.
- Asegurar la calidad en los procesos.
- Investigar e innovar.
- Integrar inversionistas privados.

Uva. 5.5

Transparencias módulo 6

LAS GRANDES VENTAJAS DE PROCESAR

- Agregar valor.
- Aprovechar la materia prima.
- Aprovechar épocas de abundancia y precios bajos.
- Aumentar el consumo de fruta procesada.
- Diversificar los usos en la culinaria de los hogares colombianos.
- Aprovechar la fruta que no clasificó para el mercado de consumo en fresco.

Uva. 6.1

SE RECONOCEN TRES POSIBILIDADES DE CONTAMINACIÓN:

Primaria: Ocurre en el lugar de origen de la materia prima; como frutas y verduras que son fumigadas momentos antes de la cosecha.

Secundaria: Se puede presentar en cualquier etapa del proceso, por el uso de equipos o utensilios contruidos en materiales no adecuados (plomo, cobre) o por exceso de productos para limpieza y desinfección, la adición de sustancias en mayor porcentaje a lo establecido, el contacto con los demás agentes diferentes a los del proceso.

Terciaria: Es causada generalmente por descuidos, equipos sucios o deteriorados, manipulación excesiva, presencia de plagas, exposición del producto al ambiente, malas prácticas de higiene en el proceso de preparación o en la conservación de los mismos mientras se produce su consumo.

Uva. 6.2

PROCESAMIENTO ARTESANAL O CASERO DE LA UVA ISABELLA PARA OBTENER PULPA:

- Recepcionar la fruta.
- Seleccionar y desgranar la fruta para procesar.
- Lavar y desinfectar la fruta.
- Cocinar o escaldar.
- Licuar y filtrar la pulpa.
- Empacar y pesar la pulpa.
- Sellar.
- Almacenar.
- Transportar la pulpa.
- Comercializar la pulpa.

Uva. 6.3