

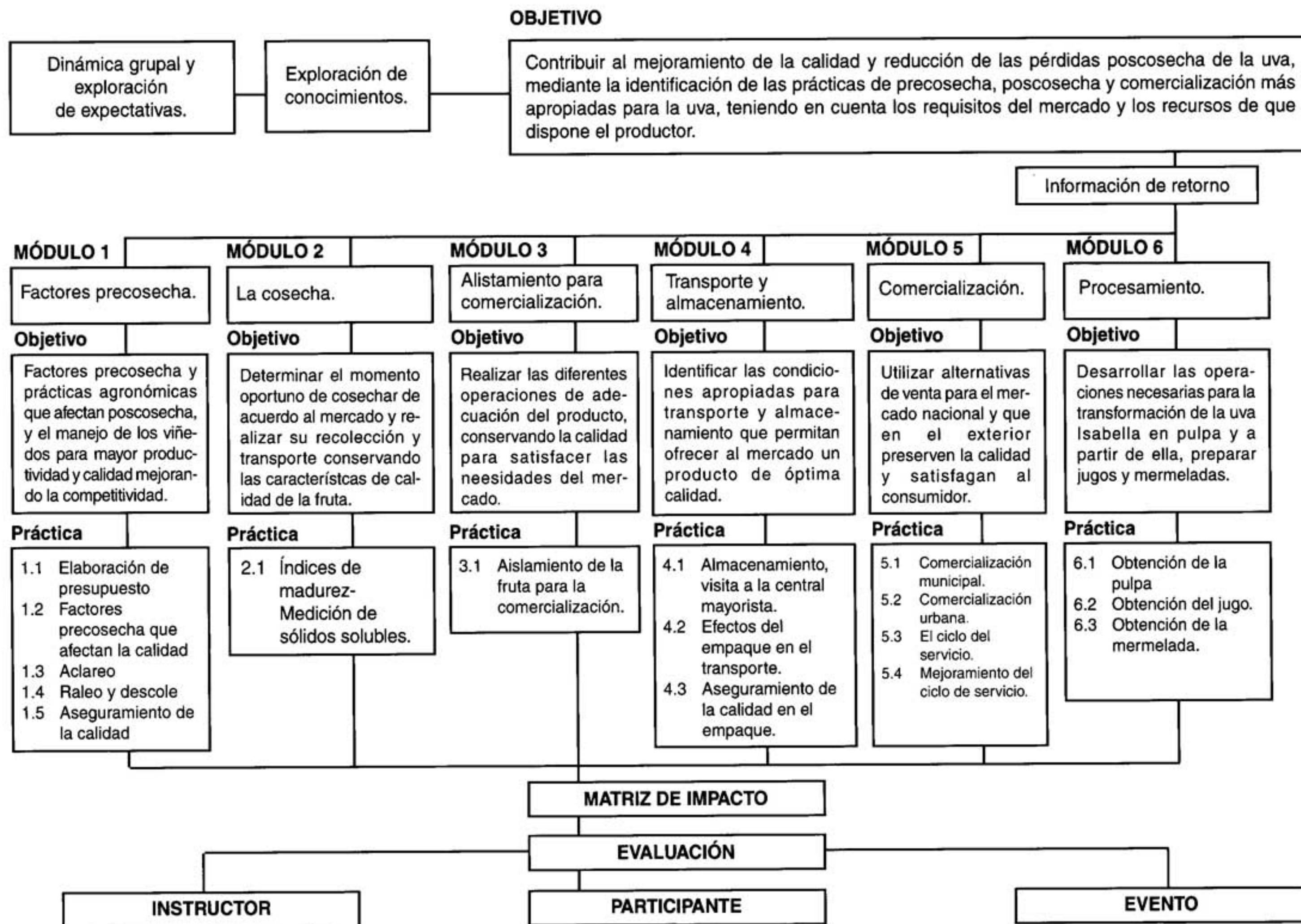
pacitación sobre manejo poscosecha y comercialización de la uva; descritos en el cuadro 3.

Cuadro 3
Componentes del paquete de capacitación sobre manejo poscosecha y comercialización de la uva

Nombre del módulo	Contenido
1. Factores de precosecha que afectan la calidad de la uva.	Factores agroecológicos. Factores genéticos (patrón – variedad). Riego y control de malezas. Nutrición y fertilización. Podas y manejo de racimos. Uso de promotores de brotación. Control de malezas. Prácticas: Cuestionario sobre factores precosecha. Evaluación de podas.
2. Manejo integrado de plagas y enfermedades y reducción de contaminación de la fruta.	Evaluación de promotores de brote y hormonas. Insectos que causan daño económico. Principales enfermedades que atacan la vid. Prácticas de manejo de plagas y enfermedades. Manejo de agroquímicos. Calibración de equipos de aspersión. Prácticas: Reconocimiento de plagas y enfermedades que causan daño económico. Calibración de equipos de aplicación.
3. Cosecha y transporte de la uva hasta el centro de acopio.	Planeación de la cosecha. Monitoreo del cultivo. Alistamiento para la cosecha. Recolección. Índices de malezas. Prácticas: Índice de maduración. Grados brix.

<p>4. Alistamiento de la fruta para la comercialización.</p>	<p>Saneamiento de la fruta. Selección y clasificación. Pesaje y empaquetado en bandejas. Pesaje y empaquetado en cajas. Pre-enfriamiento. Tratamiento antibotrytis. Prácticas: Alistamiento de la fruta para el mercado. Saneamiento y selección y clasificación. Tratamiento antibotrytis. Pesaje y empaquetado. Pre-enfriamiento.</p>
<p>5. Transporte y almacenamiento de la uva.</p>	<p>Transporte. Tipos de transporte. Carga y descarga. Almacenamiento. Tipos de almacenamiento. Arrume de la fruta. Prácticas: Evaluación de daños por altas y bajas temperaturas. Almacenamiento de la uva, visita a una central mayorista. Almacenamiento de la uva, visita a un almacén de cadena. Efectos de la maduración de la uva.</p>
<p>6. Procesamiento de la uva.</p>	<p>Procesamiento artesanal para la elaboración de la pulpa. Características de la pulpa de uva. Comercialización de la pulpa de uva. Elaboración de jugos. Elaboración de mermeladas. Ejercicio: Obtención de pulpa de uva para elaboración de jugo. Elaboración de mermelada.</p>

6. FLUJOGRAMA PARA EL ESTUDIO DEL PAQUETE DE UVA



7. DINAMICA DE GRUPO Y EXPLORACION DE EXPECTATIVAS

Objetivos:

- Integrar los participantes.
- Socializar las experiencias en el cultivo de la uva.
- Facilitar la formación de equipos de trabajo.
- Crear un ambiente adecuado al aprendizaje.

Instrucciones para el instructor:

- El instructor forma 6 grupos con los participantes.
- Explica el ejercicio y resuelve las inquietudes que surjan de los participantes.
- Dinamiza el grupo por medio de una anécdota, un cuento o chiste.
- Utiliza los materiales para el desarrollo de la dinámica,
- Dirige la sesión plenaria animando la participación,
- Hace un resumen con los resultados de la dinámica.

Instrucciones para el participante:

Después de formar los 6 grupos de trabajo, se elige un relator encargado de conceder la palabra y de tomar apuntes.

Cada uno de los integrantes del grupo asume un rol de:

- Productor.
- Cosechador.
- Transportador.
- Comerciante mayorista.
- Gerente de un supermercado.

- Se procede a montar un sociodrama de creación colectiva sobre la producción, cosecha y venta de la uva tomando vivencias propias considerando los siguientes factores:
 - Problemas de enfermedades, plagas y pérdidas.
 - Sistema de cosecha.
 - Operaciones de selección, clasificación y tratamientos poscosecha.
 - Empaques utilizados.
 - Medios de transporte.
 - Compradores, comportamiento, precios, exigencias y pérdidas.

Montado el sociodrama el relator tomará la siguiente información de cada participante, para ser presentada en plenaria:

- Nombre y apellidos.
- Lugar de procedencia.
- Información personal.
- Expectativas del curso.
- Experiencia en años en el cultivo de la uva.

Tiempo de desarrollo: 20 minutos

Tiempo de exposición: 10 minutos