

El daño lo ocasionan al succionar la savia, lo cual causa un debilitamiento de la planta y afecta de manera directa los rendimientos.

Se recomienda limpiar el tronco y las ramas con un costal o cepillo, para remover la corteza donde se esconden las escamas.

## 1.10 ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

Colombia al igual que otros países latinoamericanos, adoptó una política de mercados abiertos para los productos, los que se comercializarán sin aranceles por todo el continente; esta circunstancia hace indispensable que los productores nacionales ofrezcan al mercado productos de alta calidad para competir con los provenientes del exterior, mantener presencia en el mercado nacional y aumentarla progresivamente.

El problema es difícil y requiere una solución urgente, pues el paso del tiempo eleva el sacrificio económico, tecnológico y social.

Un camino seguro, quizás el único para acercarse a ese objetivo es aplicar un enfoque cuidadoso de la calidad, pero no la que concibe el productor, sino la definida por el cliente. Para ello, es necesario crear la cultura de la calidad como un principio que facilite aplicar un sistema para el aseguramiento de la calidad a lo largo de la cadena agroalimentaria (figura 1.10)

La calidad como estrategia competitiva no debe abarcar únicamente a los mercados internacionales, es fundamental en los nacionales, fortalecer a las empresas del sector agroalimentario haciéndolas más **competitivas, rentables y sostenibles**; capturando **valor agregado** y aplicando **nuevas tecnologías**.

El aseguramiento de calidad (A.C.T), en la producción de productos agrícolas frescos (frutas, hortalizas, tubérculos) se ha desarrollado en gran parte por el afán de los agricultores de buscar mercados cada vez más especializados y por el alto grado de sensibilidad de los consumidores hacia la calidad de los productos alimenticios, (ISO 9000). El A.C.T es esencial para satisfacer no sólo las exigencias del consumidor, sino también los re-

quisitos legislativos de los mercados internacionales y las normas de calidad. Por otra parte, competir con éxito en los mercados nacionales e internacionales cada vez más dominados por compañías altamente diferenciadas por la calidad y el servicio, exige de los productores de alimentos centrar sus esfuerzos en crear nuevas ventajas competitivas, garantizando la satisfacción del cliente a través de la calidad, el cumplimiento y el servicio.

Aunque los productos frescos son considerados en general de bajo riesgo, la preocupación por parte de los consumidores acerca de los residuos de pesticidas, sus expectativas de que los productos sean manipulados en condiciones higiénicas y libres de riesgos para su salud, ha llevado a productores y exportadores de todas las partes del mundo a esforzarse para asegurar la aceptabilidad de sus productos.

Anexo  
6.3

## PRÁCTICA 1.1 ELABORACIÓN DEL PRESUPUESTO PARA EL CULTIVO DE LA UVA

**Objetivo** Al finalizar la práctica el participante está en capacidad de elaborar el presupuesto del cultivo de uva para mesa y jugo, según la importancia en la zona y decidir la conveniencia para ponerlos en marcha.

**Orientaciones para el instructor**

- El instructor divide el grupo en cuatro subgrupos
- Cada subgrupo designa un monitor relator
- Cada subgrupo trabaja el presupuesto de la uva en una de las fincas
- El instructor asesora los subgrupos y resuelve interrogantes
- Prepara plenaria para exponer los resultados
- El instructor evalúa y da información de retorno

**Recursos necesarios**

Para la ejecución de la práctica se requieren:

- Cinco calculadoras
- Cinco acetatos
- Cinco marcadores para acetatos
- Un retroproyector
- Hojas cuadriculadas
- Cuatro fincas cultivadas con uva o próximas a cultivar
- Un presupuesto de un cultivo de uva

Tiempo sugerido para la ejecución del ejercicio: Dos días.

## PRÁCTICA 1.1 ELABORACIÓN DEL PRESUPUESTO PARA EL CULTIVO DE LA UVA

**Objetivos** Al finalizar la práctica el participante está en capacidad de elaborar el presupuesto del cultivo y decidir la conveniencia para ponerlo en marcha.

**Instrucciones para el participante** Cada subgrupo realiza la práctica siguiendo estas orientaciones:

- Calcula las inversiones depreciables.
- Los costos variables: mano de obra, fertilizantes, fungicidas, pesticidas, empaques, tratamientos, semillas; etc.
- Los gastos generales: administración, asistencia técnica, etc.
- Investiga el posible precio de venta de la uva.
- Realiza la proyección del ingreso neto.
- Elabora el flujo de caja.
- El retorno sobre inversión; el precio de equilibrio y el rendimiento de equilibrio.
- Hace comentarios pertinentes.
- Utiliza la hoja evaluación, para las actividades de la práctica.
- Expone en la reunión plenaria los resultados.

## PRÁCTICA 1.1 ELABORACIÓN DEL PRESUPUESTO DEL PRESUPUESTO PARA EL CULTIVO DE LA UVA

- Información de retorno**
- Cada relator expone los resultados obtenidos en la práctica.
  - El instructor hace una síntesis de los resultados.
  - El instructor y los relatores, suman y totalizan los puntos obtenidos en la práctica.
  - El instructor resuelve las inquietudes de los participantes, orienta las discusiones y resalta las conclusiones más importantes de la práctica.

## PRÁCTICA 1.2 IDENTIFICACIÓN DE FACTORES PRECOSECHA QUE AFECTAN LA CALIDAD DEL PRODUCTO

**Objetivos** Una vez ejecutada la práctica, los participantes estarán en capacidad de identificar las condiciones óptimas para la localización del cultivo y su manejo agronómico adecuado.

Los subgrupos realizan la práctica siguiendo las instrucciones:

Seleccionan las fichas que informen las condiciones ideales de: radiación solar, precipitación, temperatura, humedad relativa, vientos, suelos, etc.

Seleccionan las fichas que contengan la información aplicable a la uva en: variedades, distancias de siembra, dimensión, tratamientos de hoyos y otras prácticas culturales.

Sobre las hojas de papel pegan las fichas en el orden lógico del proceso productivo de uva.

El relator-coordinador controla el desarrollo del ejercicio y expone en plenaria los resultados.

Asesora los subgrupos y resuelve interrogantes.

Prepara la presentación de los resultados.

El instructor evalúa y da información de retorno.

Tiempo sugerido para el ejercicio: 50 minutos.