

PRÁCTICA 2.1 ÍNDICES DE MADUREZ - MEDICIÓN DE SÓLIDOS SOLUBLES

Objetivo Determinar el porcentaje de azúcares en los frutos maduros de uva a través de la determinación de sólidos solubles.

- Instrucciones para los participantes**
- Tome una muestra de la fruta seleccionada.
 - Con un pitillo ponga una gota de jugo sobre el prisma del refractómetro.
 - Observe por el ocular del refractómetro poniéndolo contra la luz.
 - Realice la lectura en la escala del refractómetro, según explicación del instructor.
 - Repita el proceso anterior para las otras muestras, limpiando primero el prisma con una toalla humedecida con agua destilada y luego secándola.
 - Escriba los resultados en un cuadro diseñado para tal fin y determine el promedio (ver cuadro adjunto).
 - Analice los resultados y saque conclusiones para exponerlos en la plenaria y hacer una discusión general.

Medición de azúcares o sólidos solubles con el refractómetro	
Muestra 1	
Muestra 2	
Muestra 3	
Sumatoria	
Promedio	
Conclusiones:	

PRÁCTICA 2.1 ÍNDICES DE MADUREZ - MEDICIÓN DE SÓLIDOS SOLUBLES

INFORMACIÓN DE RETORNO

Se presentará en la sesión plenaria con base en los resultados obtenidos por los participantes durante la práctica.

El instructor se encargará de sintetizar los resultados obtenidos, en el papelógrafo y al final realizará un repaso sobre los resultados.

MATRIZ DE IMPACTO

Ejemplo

Nombre del grupo : _____ Vereda: _____

Nombre del Paquete: _____ Fecha: _____

Nombre del módulo : _____

PROBLEMA PRIORIZADO	CAUSAS DEL PROBLEMA	INDICADORES	RECOMENDACIONES	RESULTADOS ESPERADOS
Deterioro mecánico en un 20% de la fruta.	Deficiente manejo de la fruta durante la cosecha y transporte del campo a la bodega.	Porcentaje de frutas deterioradas por daños mecánicos.	Acondicionar los recipientes utilizados para la cosecha mediante materiales aislantes y mejorar el sistema de transporte a la bodega.	Reducir en un 50% el daño mecánico dentro de 4 meses.
El 90% de los productores de uva no tienen un programa para el aseguramiento de la calidad en la cosecha..	Falta de capacitación.	Porcentaje de productores que ejecutan programas de aseguramiento de la calidad.	Aplicar un programa para el aseguramiento de la calidad. Capacitar sobre elaboración y aplicación del programa.	El 50% de los productores operan un programa para el aseguramiento de la calidad en cosecha.
Baja proporción (60%) de las categorías selecta y primera.	Deficiente presentación de los racimos en cuanto a tamaño y color.	Porcentaje del producto en las categorías selecta y primera.	Establecer buenas prácticas de manejo precosecha (Podas, fertilización, riego y MIP).	Incrementar en un 30% la categoría selecta y primera dentro de 4 meses.
Desuniformidad en la clasificación de la fruta.	Presencia de un 30% de fruta que no corresponde a su categoría.	Porcentaje de fruta que no corresponde a la categoría seleccionada.	Clasificar por categorías según las normas vigentes y los requerimientos del mercado.	Al cabo de dos meses disminuir al 10% la presencia de frutas en las categorías incorrectas.

Nombre y firma del responsable de ejecutar la labor

Nombre y firma del responsable de asesorar y supervisar la labor

CUADRO DE SEGUIMIENTO

Ejemplo

Nombre del grupo : _____ Vereda: _____

Nombre del paquete: _____ Fecha: _____

Nombre del módulo : _____ Evaluación No.: _____

PROBLEMA PRIORIZADO	RESULTADOS ESPERADOS	LOGROS ALCANZADOS	NUEVOS COMPROMISOS PARA ALCANZAR OBJETIVOS
El 60% de los cultivos de vid, presentan problemas de baja calidad y rendimiento.	Después de un año, el 20% de los productores han reemplazado las plantas de baja calidad. La producción se incrementó en un 30% en el tercer año.	El 50% de los productores están dentro de un plan de renovación de vid, con materiales sanos y de buena calidad.	Reforzar con campañas de capacitación y extensión.
Disminución de la calidad hasta en un 30% por deficientes prácticas agronómicas.	Después de 6 meses el 20% de los productores ha implementado un plan de manejo agronómico adecuado.	Se incrementó la calidad de la fruta en un 20%.	Continuar el programa de extensión y seguimiento.
Contaminación de la fruta por residuos de agroquímicos hasta en un 70%.	En un año disminuir al 30% las frutas afectadas por contaminación de agroquímicos.	El 40% de los productores han adoptado un plan de MIP y han disminuído el uso de agroquímicos.	Acompañar a los productores por lo menos dos años más implementando el programa de MIP.

Nombre y firma del responsable de ejecutar la labor

Nombre y firma del responsable de asesorar y supervisar la labor

MATRIZ DE IMPACTO

Nombre del grupo : _____ Vereda: _____

Nombre del paquete: _____ Fecha: _____

Nombre del módulo : _____

PROBLEMA PRIORIZADO	CAUSAS DEL PROBLEMA	INDICADORES	RECOMENDACIONES	RESULTADOS ESPERADOS

Nombre y firma del responsable de ejecutar la labor

Nombre y firma del responsable de asesorar y supervisar la labor

CUADRO DE SEGUIMIENTO

Nombre del grupo : _____ Vereda: _____

Nombre del paquete: _____ Fecha: _____

Nombre del módulo : _____ Evaluación No.: _____

PROBLEMA PRIORIZADO	RESULTADOS ESPERADOS	LOGROS ALCANZADOS	NUEVOS COMPROMISOS PARA ALCANZAR OBJETIVOS

Nombre y firma del responsable de ejecutar la labor

Nombre y firma del responsable de asesorar y supervisar la labor

RESUMEN

MÓDULO 2

La cosecha es la labor más importante durante la etapa de producción de la uva, a partir de esta etapa se maneja la calidad que se ha obtenido durante el período de producción.

El éxito de la cosecha depende en gran parte de la planeación y alistamiento de todas las actividades involucradas en esta labor.

Mediante un buen monitoreo se puede determinar oportunamente la época de cosecha, los volúmenes y calidades por cosechar que permiten tomar decisiones de mercado.

Como la uva es una fruta no climatérica, es decir, que una vez que se cosecha no mejora sus características organolépticas; por tanto debe cosecharse lo más cerca posible a la madurez de consumo y obtener así, una fruta de buena calidad.

Para determinar el punto óptimo de cosecha, es importante tener en cuenta los índices de madurez característicos de cada variedad de uva, que deben coincidir con el mayor tamaño de la fruta, el desarrollo del color característico de la variedad, sabor y aromas agradables.

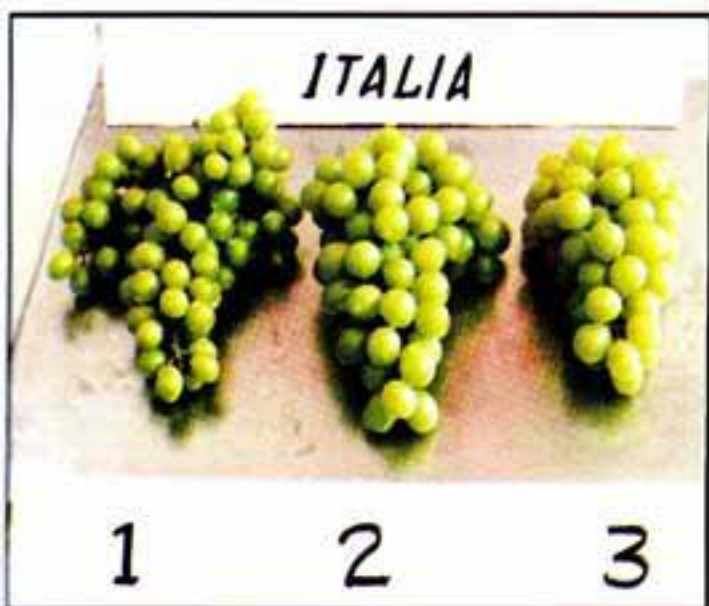
La cosecha se realiza manualmente utilizando tijeras podadoras para el corte del pedúnculo.

La cosecha debe hacerse preferiblemente en horas de la mañana, protegiendo la fruta de la acción directa de los rayos solares que puedan causarle quemaduras, incremento de temperatura y deshidratación.

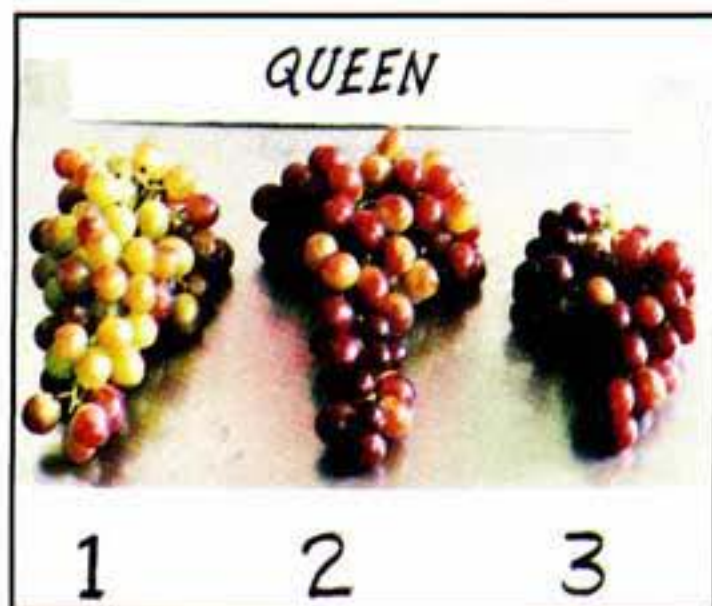
Antes de la cosecha se debe realizar un saneo de la fruta que consiste en eliminar del racimo bayas que no reúnan las condiciones de calidad que exige el mercado. Esta operación va acompañada de una ligera selección que permite separar la fruta que sirve y la que no sirve, para el mercado.

El recipiente utilizado para llevar el producto desde el cultivo a la bodega de empaque debe brindarle adecuada protección para evitar el deterioro de la calidad.

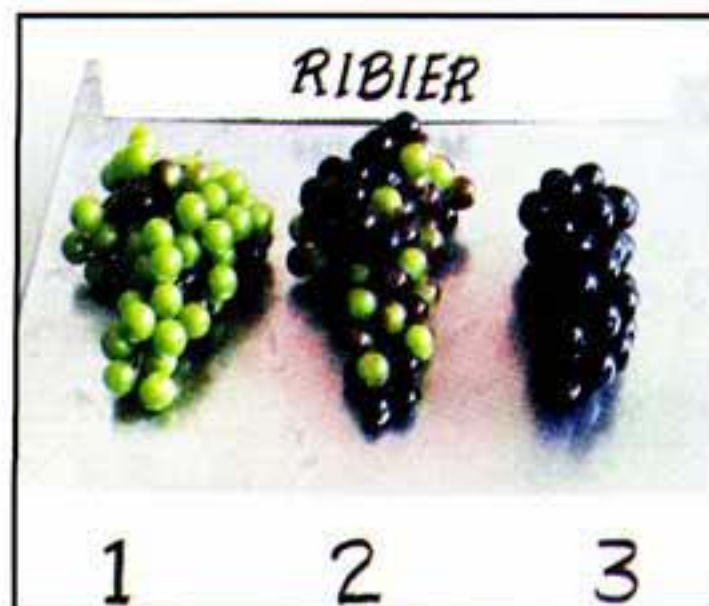
Los vehículos utilizados para el transporte entre el cultivo y la bodega de empaque deben estar protegidos con carpas preferiblemente blancas, para brindarles un ambiente más fresco a la fruta.



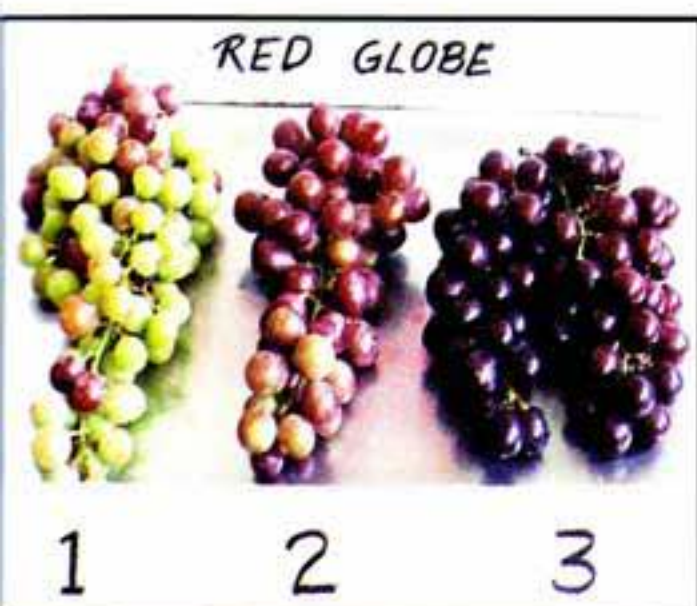
Diap. UVA 2.1
Racimo Italia



Diap. UVA 2.2
Queen. Grados de madurez



Diap. UVA 2.3
Ribier. Grados de madurez



Diap. UVA 2.4
Red Globe. Grados de madurez



Diap. UVA 2.5
Isabella. Grados de madurez



Diap. UVA 2.6
Medición de Grados Brix



Diap. UVA 2.7
Saneamiento en campo



Diap. UVA 2.8
Cosecha de la uva