

PROCESO: PREPARACIÓN DE LA UVA PARA LA COMERCIALIZACIÓN

FECHA: _____

ETAPA DEL PROCESO	CLASE DE RIEGOS	ACCIÓN REQUERIDA	FECHA Y FRECUENCIA	RESPONSABLE
Selección.	Exceso de manipulación en la selección y descarue de la fruta.	Manipulación cuidadosa. Mesa de selección forrada con material suave.	Todas las veces que se seleccione.	Propietario. Administrador. Encargado de selección.
Heridas abiertas rupturas y cortes.	Exceso de manipulación en la selección y descargue de la fruta.	Manipulación cuidadosa. Compromiso del Seleccionador. Supervisión de trabajadores.	Todas las veces que se seleccione.	Propietario. Administrador. Encargado de selección.
Ataque de botrytis.	Presencia de botrytis en mercados minoristas.	Aplicar control en precosecha. (Programa de ACT precosecha).	Como lo determine el plan de ACT en la precosecha.	Las personas que responsabilice el ACT en la precosecha.

PRÁCTICA 3.1 ALISTAMIENTO DE LA FRUTA PARA LA COMERCIALIZACIÓN

- Objetivos**
- Preparar la fruta para la comercialización como fruta fresca.
 - Seleccionar la fruta de acuerdo con los requisitos mínimos de calidad.
 - Sanear la fruta para que pueda continuar en el proceso de clasificación.
 - Clasificar la fruta teniendo en cuenta los requerimientos del mercado en fresco.
 - Calibrar y separar por tamaño y grado de madurez.
 - Pesar y empaçar la fruta en un empaque apropiado.

- Recursos necesarios**
- Fruta de diferentes categorías.
 - Canastillas plásticas o cajas de cartón.
 - Tijeras, una por cada subgrupo.
 - Báscula mediana de 10 kg.
 - Mesa para la selección y clasificación.
 - Guantes de caucho (dos pares por grupo).
 - Espuma aislante.
 - Delantal (dos por grupo).
 - Botas de caucho.
 - Estibas.
 - Gorro (dos por grupo).
 - Papel periódico (no impreso y limpio) para envolver la fruta.

Tiempo sugerido: 2 horas

- Orientaciones para el instructor**
- Deben formarse sub-grupos de tres personas.
 - Indicar a los participantes la importancia de los cuidados que la fruta debe recibir antes de la comercialización.
 - Se discutirán las experiencias al final de la práctica y se elaborarán conclusiones.

PRÁCTICA 3.1 ALISTAMIENTO DE LA FRUTA PARA LA COMERCIALIZACIÓN

Hoja de Trabajo

- Objetivos**
- Preparar la fruta para la comercialización como fruta fresca.
 - Seleccionar la fruta de acuerdo al grado de sanidad y madurez.
 - Sanear la fruta para que pueda continuar en el proceso de clasificación.
 - Clasificar la fruta teniendo en cuenta los requerimientos del mercado en fresco.
 - Calibrar y separar por tamaño.
 - Pesar y empaque la fruta en un empaque apropiado.

- Instrucciones para el participante**
- Conforme grupos de tres personas.
 - Antes de iniciar la práctica lea con atención el procedimiento, si tiene alguna duda, pregunte al instructor.
 - Consigne toda la información que se le pide y discútala en el grupo.
 - Los resultados obtenidos serán presentados por el grupo en la sesión plenaria.

- Procedimiento**
- En grupo de tres personas, realicen las siguientes operaciones:
- Póngase unos guantes de caucho para manipular las frutas.
 - De la fruta disponible para la práctica, inspeccione y seleccione aquellas aptas para continuar el proceso de alistamiento.
 - Tome cada racimo y retire con unas tijeras las bayas que presenten heridas, pérdida de consistencia, falta de coloración y/o presencia de enfermedades.
 - Clasifique por categorías o calibre y empaque de acuerdo con los requerimientos del mercado.

PRÁCTICA 3.1 ALISTAMIENTO DE LA FRUTA PARA LA COMERCIALIZACIÓN

INFORMACIÓN DE RETORNO

- Confronten con los otros grupos los resultados de la práctica.
- Sustenten de acuerdo con el mercado, las categorías que tuvieron en cuenta para la selección y clasificación de la fruta.
- Recuerde al grupo momentos importantes durante la práctica y pida que cuenten su experiencia sobre diversos puntos, por ejemplo, el aspecto que presenta el producto después de que ha sido saneado, clasificado por categorías y las ventajas y desventajas de este sistema, etc.
- Proponga situaciones para que ellos con base en la experiencia vivida encuentren soluciones.

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 uva durante el transporte del campo a la bodega.	Porcentaje de frutas deterioradas por daños mecánicos.	Acondicionar los recipientes de cosecha mediante materiales aislantes y mejorar el sistema de arrume y transporte de la fruta del campo a la bodega.	Reducir en un 50% el daño mecánico dentro de 6 meses.
Baja proporción (70%) de las categorías selecta y primera en el producto final.	Deficiente presentación de los racimos.	Porcentaje del producto en las categorías selecta y primera	Establecer buenas prácticas de manejo precosecha (Poda, fertilización, riego y MIP).	.Incrementar en un 30% la categoría selecta y primera dentro de 6 meses.
Presencia de un 20% de fruta que no corresponde a su categoría.	Desconocimiento de las normas de calidad.	Porcentaje de fruta que no corresponde a la categoría seleccionada.	Clasificar por categorías según el requerimiento del mercado.	Disminuir al 10% la presencia de fruta que no corresponde a su categoría de forma inmediata.

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 : _____ No. Evaluación: _____

PROBLEMA PRIORIZADO	RESULTADOS ESPERADOS	LOGROS ALCANZADOS	NUEVOS COMPROMISOS PARA ALCANZAR OBJETIVOS
Deterioro mecánico en un 20% de la fruta	Reducir al 10% el daño mecánico dentro de 6 meses.	El 30% de los productores y comerciantes han implementado el uso de espumas dentro de la canastilla de cosecha para proteger la fruta.	Reforzar con campañas de capacitación y extensión.
Baja proporción (70%) de las categorías selecta y primera en el producto final.	Incrementar en un 30% la categoría selecta y primera dentro de 6 meses.	El 40% de los productores han adoptado un nuevo plan de manejo precosecha.	Continuar el proceso de capacitación y transferencia de tecnología.

Nombre y firma del responsable de ejecutar la labor

Nombre y firma del responsable de asesorar y supervisar la labor