

## 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 : \_\_\_\_\_ No. Evaluación: \_\_\_\_\_

PROBLEMA PRIORIZADO	RESULTADOS ESPERADOS	LOGROS ALCANZADOS	NUEVOS COMPROMISOS PARA ALCANZAR OBJETIVOS

Nota: La columna de resultados logrados se va llenando a medida que se reportan dichos resultados.

\_\_\_\_\_  
Nombre y firma del responsable de ejecutar la labor

\_\_\_\_\_  
Nombre y firma del responsable de asesorar y supervisar la labor

## RESUMEN

### MÓDULO 3

Tan pronto se cosecha la fruta, debe recibir una serie de tratamientos que permiten prepararla para que continúe en la cadena de comercialización, conservando la calidad lograda hasta el momento de la cosecha, facilitando el proceso de mercadeo y prolongando la vida útil del producto en mostrador.

El proceso se inicia con la inspección del grado de madurez y la selección inicial de la fruta para determinar el estado de sanidad y requerimientos mínimos de calidad exigidos por los compradores, bien sea, para consumo en fresco o para la extracción de la pulpa.

El tamaño, peso, grado de madurez y sanidad de la fruta son los criterios más importantes para clasificarla en las cuatro categorías que se manejan para el mercado del consumo fresco.

La selección y clasificación se realiza de manera visual y manual y está expuesta a los errores propios de la percepción humana. Para una mayor precisión en la cuantificación de los criterios de calidad se deben apoyar en el uso de equipos sencillos como el penetrómetro, para determinar la consistencia o resistencia y el refractómetro para determinar sólidos solubles o grados Brix.

Para una mejor presentación y conservación de la fruta, es importante un buen saneo de los racimos con el propósito de darles la presentación que exige el mercado y eliminar aquellas bayas que no cumplan con los requisitos de calidad.

El secado contribuye a conservar el empaque y el producto sano, con métodos muy sencillos como ventiladores en el área de clasificación.

El empaque juega papel vital en la conservación del producto y facilita las operaciones de comercialización. Los más utilizados son: las cajas de madera, las canastillas plásticas y las bandejas.

A pesar de que en Colombia no existen las condiciones para manejar la fruta dentro de la cadena de frío, es importante mantenerla lo más fresca posible, utilizando prácticas sencillas como:

Uso de sombrío natural para acomodar la fruta cosechada mientras se transporta a la empacadora.

Uso de ventilación natural, construyendo ramadas en lugares con buena circulación de aire fresco.



**Diap. UVA 3.1**  
Saneo en bodega



**Diap. UVA 3.2**  
Calibración



**Diap. UVA 3.3**  
Clasificación de racimos Italia



**Diap. UVA 3.4**  
Pesaje en bodega



**Diap. UVA 3.5**  
Caja de madera



**Diap. UVA 3.6**  
Caja de cartón



**Diap. UVA 3.7**  
Canastilla plástica



**Diap. UVA 3.8**  
Caja tipo exportación



**Diap. UVA 3.9**  
Uva en bandeja