

# ANEXO A11

---

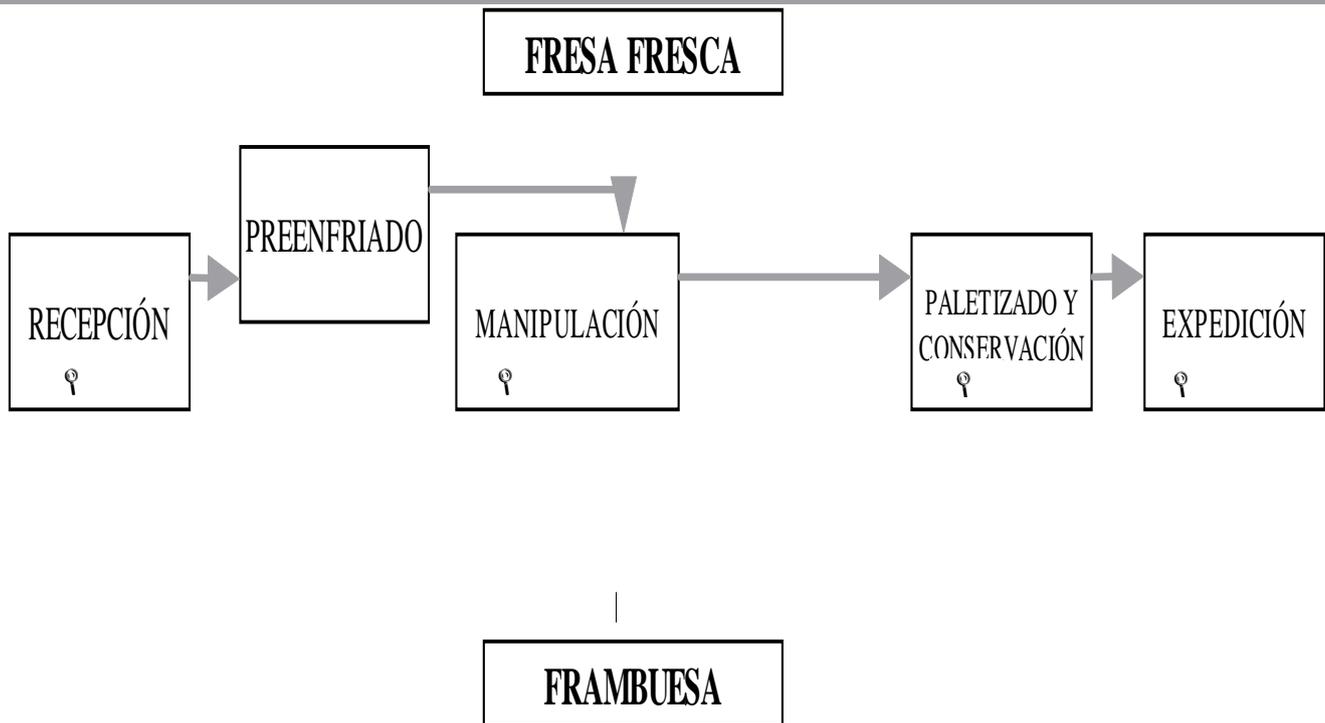
FP-03: Postcosecha

**MISIÓN:** Expedir un producto de calidad, habiendo pasado por un proceso de manipulación trazable, garante, sin errores y rápido.

<b>OBJETO</b>	Describir el sistema para controlar las operaciones de producción y servicio, desde la entrada de fruta en fábrica (almacén hortofrutícola) hasta la entrega del producto, pasando por la manipulación, embalaje y conservación del mismo y asegurando que estas actuaciones se llevan de forma apropiada para prevenir cualquier daño, deterioro o degradación del producto	<b>ALCANCE</b>	Fruta recepcionada y manipulada en las instalaciones de S.C.A. HORTOFRUTI
<b>ENTRADAS</b>	Fruta recepcionada Solicitudes de los Clientes Departamento Comercial	<b>SALIDAS</b>	Fruta expedida: Salida de mercancía Departamento de Producción

**DIAGRAMA GENERAL**

**EL DIRECTOR DE PRODUCCIÓN ORGANIZA EL TRABAJO DEL DÍA EN BASE AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN DEL DÍA (CADENAS DE MANIPULACIÓN, MÁQUINAS, PERSONAL Y ENVASES)  
COMUNICA AL PERSONAL DE MANIPULACIÓN DE LOS REQUISITOS DEL PRODUCTO**



Se realizan controles de calidad tanto el proceso de RECEPCIÓN como al FINAL:

- I-CCR; Control de Calidad de la Fruta en Recepción
- I-CCM; Control de Calidad de la Fruta en Manipulación

Elaborado RESIGE	Revisado y Aprobado Dirección
---------------------	----------------------------------

Las Instrucciones I-CCR, I-CCM, e I-BRIX no se incluyen porque no serán objeto de desarrollo en el diseño del sistema de gestión.

QUIÉN	QUÉ HACE	OBSERVACIONES/ DOCUMENTOS
OPERARIOS CONTROLADORAS RESP. CONTROL CALIDAD	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">RECEPCIONA LA FRUTA EN LOS MUELLES</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">IDENTIFICA LOS PALETS CON LA FECHA Y SE LES ASOCIA UN ALBARÁN</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">REALIZA CONTROL DE CALIDAD</div>	<b>R</b> <b>E</b> <b>C</b> <b>E</b> <b>P</b> <b>C</b> <b>I</b> <b>O</b> <b>N</b> <b>O</b>
OPERARIOS	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">TRANSPORTA LA FRUTA A LAS CÁMARAS</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">PREENFRÍA LA FRUTA HASTA QUE ALCANCE UN TEMPERATURA DE UNOS 6-10°C</div>	
MANIPULADORAS RESP. CONTROL CALIDAD	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">TRANSPORTA LA FRUTA A LAS CADENAS DE MANIPULACIÓN</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">COMPRUEBAN VISUALMENTE EL ESTADO DE CADA ENVASE</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">PROCEDEN A LA SELECCIÓN Y DESTRIO</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">COLOCAN LAS TARRINAS EN LA CINTA TRANSPORTADORA</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">REALIZA CONTROL DE CALIDAD DE LA FRUTA EN MANIPULACIÓN</div>	<b>M</b> <b>A</b> <b>N</b> <b>I</b> <b>P</b> <b>L</b> <b>A</b> <b>C</b> <b>I</b> <b>O</b> <b>N</b>
OPERARIOS	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">REALIZA PALETIZACIÓN SEGÚN INDICACIONES DEL JEFE DE ALMACÉN</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">IDENTIFICA LOS PALETS</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">TRANSPORTA LOS PALETS A LAS CÁMARAS DE CONSERVACIÓN</div>	
OPERARIOS RESP. PRODUCCIÓN RESP. TRANSPORTE	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">COMPRUEBA QUE EL VEHÍCULO DE TRANSPORTE ESTÁ ADECUADAMENTE ENFRIADO Y LIMPIO. CARGA SI EL PROCESO ES CORRECTO</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">COMPRUEBA QUE LA TEMPERATURA (AL MENOS DOS PALETS POR CAMIÓN COMPLETO) DE LA FRUTA ES DE 1-4°C,</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">REGISTRA LA EVIDENCIA DE LA CONFORMIDAD DEL PRODUCTO FIRMANDO EN LA DOCUMENTACIÓN DE CARGA ENTREGA DOCUMENTACIÓN AL TRANSPORTISTA Y PASA LA INFORMACIÓN DE LA EXPEDICIÓN AL CLIENTE POR FAX</div>	<b>E</b> <b>X</b> <b>P</b> <b>E</b> <b>D</b> <b>I</b> <b>C</b> <b>I</b> <b>O</b> <b>N</b>

El Jefe de Almacén se asegura que la fruta no está más de media hora sin frío  
  
 Albarán de entrada  
  
 Control de Calidad de la fruta en Recepción I-CCR

Siempre marcha atrás en el caso de llevar transpaletas manuales

Manipulan según las "Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de Alimentos"  
  
 Control de Calidad de la fruta en Manipulación I-CCM  
  
 Método de Análisis del Brix I-BRIX

Paletización en función del cliente y del tipo de producto  
  
 Control de la producción R-PF-03-CP  
 Cumplir con las "Normas para el almacenamiento y manejo en cámaras frigoríficas"  
  
 Control de la Tª de las cámaras de conservación R-FP03-CTCAM

Transportista firma la hoja de "Control de Transporte". Envía el registro al Director de Producción  
  
 Control del Transporte R-FP-03-CTR  
  
 CMR. Albarán

En caso de **producirse anomalías** (en la fruta o etiquetado) en los procesos de recepción o manipulación evidenciados en los Controles de Calidad realizados, tanto en recepción como en manipulación, el **Responsable de Producción** cumplimenta un **Informe de No Conformidad**. En estos casos la fruta no conforme es apartada del área de manipulación y se le da un tratamiento de reclasificación o residuo. Se asegura que no se expide la mercancía cuando al menos, no esté documentada una oferta/pedido, no se hayan realizado controles de calidad en manipulación periódicos y éstos hayan sido revisados, no esté identificado correctamente el palet y no se haya realizado el control del transporte y cumplimentado el CMR. A menos que el Cliente apruebe otra cosa. El Responsable de Producción se asegura que las incidencias quedan registradas como no conformidad y se sigue lo dispuesto en el procedimiento correspondiente.

**DOCUMENTOS: FORMATOS DE REGISTRO**

<b>S.C.A. HORTOFRUTI</b>	<b>CONTROL DE LA PRODUCCIÓN</b>
--------------------------	---------------------------------

Cliente:	Marca:	T.Palet:	Nº Palets:																
	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30																		
	31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60																		

Cliente:	Marca:	T.Palet:	Nº Palets:																
	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30																		
	31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60																		

Cliente:	Marca:	T.Palet:	Nº Palets:																
	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30																		
	31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60																		

Cliente:	Marca:	T.Palet:	Nº Palets:																
	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30																		
	31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60																		

Cliente:	Marca:	T.Palet:	Nº Palets:																
	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30																		
	31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60																		

1. Rodea con un círculo el palet final. 2. Tacha "/" conforme se va produciendo. 3. Comprueba los palets cuando falten 3 para terminar el pedido.

**DOCUMENTOS: FORMATOS DE REGISTRO**

S.C.A. HORTOFRUTI		CONTROL DE LA TEMPERATURA DE LA CÁMARA DE CONSERVACIÓN																Fijación de temperatura		
		N° CÁMARA:								MES:										
		HORAS																		
Día	8	10	12	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	01	02	03			
1																				
2																				
3																				
4																				
5																				
6																				
7																				
8																				
9																				
10																				
11																				
12																				
13																				
14																				
15																				
16																				
17																				
18																				
19																				
20																				
21																				
22																				
23																				
24																				
25																				
26																				
27																				
28																				
29																				
30																				
31																				

- Nota: - En los huecos hay que anotar la Temperatura (en °C)  
 - Rodea con un círculo los controles que no cumplen con las especificaciones: Entre 1 y 4 °C  
 - Realiza AL MENOS DOS CONTROLES DIARIOS.

FECHA:	CÁMARA DE CONSERVACIÓN				
¿Los palets están ordenados?					
¿Hay cajas vacías por la zona de paso?					
Temperatura de algunos palets:	P1	P2	P3	P4	P5

**FIRMA:**