

<b>Fecha de Elaboración o Actualización:</b>	17/01/2018	<b>Proceso:</b>	Aseguramiento de la Calidad	<b>Dueño del Proceso:</b>	Gerente de Aseguramiento de la Calidad	<b>Tipo de proceso:</b>	Operativo
<b>Sub-proceso:</b>	Línea de pulpa	<b>Colaboradores del Proceso:</b> Supervisor Senior de Aseguramiento de la Calidad, Supervisor Junior de Aseguramiento de la Calidad, Analista Integral, Analista de Microbiología					
<b>Propósito y Alcance:</b>	Asegurar que los protocolos de calidad e inocuidad alimentaria previamente establecidos para procesos, materiales y productos en sus diferentes etapas, han sido cumplidos. Aplica a la línea de pulpa desde la preselección de proveedores y materias primas y de empaque, hasta la liberación del producto terminado incluyendo su trazabilidad.						

Proveedor	Entrada Requeridas	Actividades		Salidas Previstas	Clientes
		Planificar (P)	Hacer (H)		
1.- Producción 2.- Ente regulatorio 3.- Equipo de Inocuidad 5.- Gerencia Estratégica 6.- Logística Agraria	1.- Parámetros de procesos ejecutados conforme al estándar 2.- Requisitos legales de BPF, BPT, BPA, 3.- Programa Pre-Requisitos 4.- Plan HACCP 5.- Política de Calidad-Inocuidad 6.- Información sobre condiciones y requisitos de materias primas	1.- Programar la frecuencia de las actividades de verificación de equipos de laboratorio y cavas de almacenamiento 2.- Planificación de los planes de calidad de materia prima , material de empaque y producto terminado 3.- Programa anual de repetibilidad y reproducibilidad 4.- Programar ejercicios de identificación y trazabilidad, 5.- Presupuestar recursos necesarios 6.- Establecer objetivos y metas 7.- Programar análisis de laboratorio externo de peligros biológicos	1.1.- Ejecuta verificación de refractómetros y pHmetros 1.2.- Realiza medición de temperatura de cavas de almacenamiento 1.3.- Realiza medición de temperatura de incubadoras y refrigerador de laboratorio. 1.4.- Medición de temperatura y humedad relativa del laboratorio 2.- Ejecuta análisis físico químicos, organolépticos y microbiológicos de materias primas, material de empaque y producto terminados declarado en los planes de calidad 3.- Efectuar estudio de R&R 4.- Consolida la información y realiza ejercicio de trazabilidad. 5.- Ejecutar el presupuesto 6.- Ejecutar plan de trabajo para el logro de objetivos y cumplimiento de metas 7.- Gestionar el envío de muestras a laboratorio externo	1.- Garantía de productos inocuos y de calidad (Certificado de Análisis de Calidad)	1.- Todos los procesos internos y Clientes externos
		Actuar (A)	Verificar (V)		
		1.1.- Elaborar plan de acción en caso de desviaciones: Calibración / Mantenimiento de equipos 2.1.- Liberar o parar la línea de acuerdo a los resultados 2.2.- Liberar o retener el producto de acuerdo al resultado 3.1.- Solicita mantenimiento de equipo de medición 3.2.- Evalúa la necesidad de formación en lectura de resultados y utilización de equipo 3.3.- Revisar la metodología de análisis y calibración de equipos 4.- Realiza retroalimentación a los involucrados y solicita correcciones y/o mejoras y planes de acción que garanticen la trazabilidad de los productos 5.- Revisión y ajuste de presupuesto 6.- Elaborar plan de acción en caso de desviaciones y proponer mejoras para el cumplimiento de metas 7.- Realiza retroalimentación a los involucrados y generar planes de acción	1.1.- Verificar el buen funcionamiento de equipos 1.2.- Verifica los registros asociados a las actividades 2.1.- Verifica el cumplimiento de requisitos para la calidad e inocuidad 3.- Evaluar la aptitud técnica de los analistas y exactitud de los equipos 4.1.- Verificar en línea el correcto codificado de los lotes 4.2.- Verifica el resultado del ejercicio 5.- Seguimiento de asignación de recursos 6.- Mide y comunica el estado de los indicadores y objetivos. 7.- Analizar el reporte de resultados de laboratorio externo		

Recursos Necesarios	Información Documentada Relacionada		Indicadores Claves	Frecuencia de Medición
- Oficina con mobiliario - Papelería e insumos de oficina - Equipo tecnológico, de medición y ensayo y de comunicación - Equipos de protección personal. - Colaboradores con perfil requerido en la descripción de cargo establecida. - Recursos económicos	<b>PROCEDIMIENTOS:</b> P-AC-003 REPETIBILIDAD Y REPRODUCIBILIDAD P-AC-004 IDENTIFICACION Y TRAZABILIDAD P-AC-005 GESTION DE MICROBIOLOGIA P-AC-006 INSPECCIÓN DE LA GESTIÓN DE LA LIMPIEZA Y SANITIZACION P-AC-007 REPORTE Y SEGUIMIENTO DE INCIDENTES DE CALIDAD P-AC-008 CONTROL DE CUERPOS EXTRAÑOS P-AC-010 SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL PROCESO DE ELABORACION DE PULPAS.  <b>PLANES DE CALIDAD:</b> PL-AC-007 PLAN DE CALIDAD DE MATERIAL DE EMPAQUE PARA LAS LINEAS DE CONCENTRADO Y PULPA PL-AC-007 MATERIAL EMPAQUE CONCENT Y PULPA  <b>INSTRUCTIVOS:</b> I-AC-001 DETERMINACION ANALISIS FISICO-QUIMICO AL AGUA I-AC-002 DETERMINACION DE SOLIDOS SOLUBLES I-AC-003 DETERMINACION DE ACIDEZ I-AC-004 CALCULO DE RATIO I-AC-005 DETERMINACION DE PH I-AC-006 DETERMINACION DE SOLIDOS EN SUSPENSION I-AC-007 DETERMINACION DE COLOR EN CONCENTRADO DE NARANJA I-AC-008 CALCULO DEL RENDIMIENTO I-AC-009 DETERMINACION DE LA VISCOSIDAD I-AC-010 DETERMINACION DE LA DENSIDAD I-AC-011 DETERMINACION DEL DIAMETRO I-AC-013 RECEPCION Y TOMA DE MUESTRAS DE FRUTAS I-AC-015 DETERMINACION DE TEMPERATURAS I-AC-016 RECEPCION DE BOLSAS I-AC-017 RECEPCION DE TAMBORES I-AC-018 TOMA DE MUESTRAS DE PRODUCTOS TERMINADOS I-AC-019 TOMA DE MUESTRAS DE MICROBIOLOGIA I-AC-020 CHEQUEO DE TEMPERATURAS EN CAVAS I-AC-021 VERIFICACION Y CALIBRACION DE EQUIPOS DE LABORATORIOS I-AC-022 ANALISIS DE DESGUSTACION I-AC-023 PREPARACION DE MEDIOS DE CULTIVO	F-AC-001 RECEPCIÓN FRUTAS F-AC-002 RECEPCION DE TAMBORES F-AC-003 RECEPCION DE BOLSAS F-AC-004 RECEPCION DE PALETAS F-AC-007 CONTROL DE ENVASADO CONCENTRADO Y PULPA F-AC-008 MICROBIOLOGIA DEL PERSONAL (MANOS) F-AC-009 MICROBIOLOGIA DE AGUA F-AC-010 MICROBIOLOGIA DE AMBIENTE F-AC-011 MICROBIOLOGIA DE PULPAS Y CONCENTRADOS F-AC-012 REPORTE DIARIO DE HIGIENE Y SANEAMIENTO F-AC-013 VERIFICACION DE REFRACTOMETRO F-AC-014 CALIBRACION Y VERIFICACION DE PHMETRO F-AC-015 CONTROL DE TEMPERATURA Y AGUA DEL LABORATORIO F-AC-016 ESTUDIO DE REPETIBILIDAD Y REPRODUCIBILIDAD F-AC-017 PLANTILLA DE ESTUDIO R & R F-AC-018 ANALISIS DE AGUA DE CISTERNA F-AC-019 FORMATO DE ANALISIS DE AGUA F-AC-020 DESECHO BIOLÓGICOS F-AC-021 REPORTE DIARIO DE TEMPERATURA DE CAVAS. F-AC-022 NEBULIZACIÓN DE AMBIENTE F-AC-023 INVENTARIO DE VIDRIOS Y PLÁSTICOS QUEBRADIZOS EN PLANTA F-AC-024 REPORTE DE ROTURA DE VIDRIO Y PLASTICO QUEBRADIZO F-AC-025 TRAZABILIDAD LINEA DE CONCENTRADO Y PULPA F-AC-026 CONTROL DE REPROCESO F-AC-027 CONTROL DEL JABON RESIDUAL EN MATERIAL DE VIDRO DURANTE EL LAVADO F-AC-028 REGISTRO DE TEMPERATURA DE INCUBADORA Y REFRIGERADOR F-AC-029 REGISTRO DE HUMEDAD RELATIVA DEL AREA F-AC-031 CONTROL DE MUESTRAS TESTIGO F-AC-032 CERTIFICADO DE CALIDAD F-AC-049 INFORME DE NO CONFORMIDAD F-AC-057 PLAN DE ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS F-AC-058 CHECK LIST CONTROL DE VIDRIO Y PLASTICO QUEBRADIZO. F-AC-059 REPORTE DE DE CUERPOS EXTRAÑOS DETECTADOS F-AC-061 REPORTE DE CONCENTRACION DE SOLIDOS F-AC-062 INSPECCIÓN DE CAMIONES F-AC-063 VERIFICACION DIARIA DE EQUIPOS	% De conformidad físico-química en línea de pulpa	Mensual
			% conformidad microbiológica en línea de pulpa	Mensual



## CARACTERIZACIÓN DE PROCESOS

Código: F-SG-006

Rev.: 007

Página: 2 de 2

	<p>I-AC-024 SIEMBRA EN PROFUNDIDAD</p> <p>I-AC-025 LECTURA DE PLACA</p> <p>I-AC-026 LIBERACION DE PRODUCTO</p> <p>I-AC-027 DESCARTE DE DESECHOS BIOLOGICOS</p> <p>I-AC-028 ESTERILIZACION</p> <p>I-AC-029 ESTANDARIZACION DE AGUAS</p> <p>I-AC-030 LAVADO DE MATERIAL DE VIDRIO</p> <p>I-AC-031 NEBULIZACION DE AMBIENTE</p> <p>I-AC-032 DETECCIÓN DE DAÑOS FITOSANITARIOS Y MECÁNICOS EN FRUTAS.</p> <p>I-AC-033 VERIFICACIÓN Y REGISTRO DE TEMPERATURA Y HUMEDAD RELATIVA EN LABORATORIOS (FÍSICO QUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO)</p> <p>I-AC-034 DETERMINACIÓN DE DAÑOS FITOSANITARIOS Y MECÁNICOS</p> <p>I-AC-035 DETERMINACIÓN DE CONCENTRACION DE UNA SOLUCIÓN DE SODA CAUSTICA</p> <p>I-AC-036 DETERMINACIÓN DE COLIFORMES TOTALES EN CONCENTRADOS, PULPAS Y FORMULAS ESPECIALES</p> <p>I-AC-037 POSTULACIÓN DE CANDIDATOS PARA EL PANEL SENSORIAL</p> <p>I-AC-038 ENTRENAMIENTO DEL PANEL SENSORIAL</p> <p>I-AC-039 SANEAMIENTO DEL LABORATORIO DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD</p> <p><b>FICHAS TÉCNICAS:</b></p> <p>FT-AC-006 BOLSAS PARA TAMBORES</p> <p>FT-AC-007 PALETAS</p> <p>FT-AC-008 TAMBORES REACONDICIONADOS</p> <p>FT-AC-009 TAMBORES NUEVOS</p> <p>FT-AC-010 PRECINTO DE SEGURIDAD NUMERICOS</p> <p>FT-AC-013 FRUTA PARCHITA</p> <p>FT-AC-014 PRECINTOS DE SEGURIDAD NO NUMERICOS</p> <p>FT-AC-016 PULPA DE TAMARINDO</p> <p>FT-AC-057 PULPA DE GUAYABA</p> <p>FT-AC-058 PULPA DE DURAZNO</p> <p>FT-AC-060 TAMARINDO</p> <p>FT-AC-061 DURAZNO</p> <p>FT-AC-062 PARCHITA SEMIPROCESADA</p> <p>FT-AC-063 MORA</p> <p>FT-AC-064 FRESA</p> <p>FT-AC-065 GUANABANA</p> <p>FT-AC-066 MANGO</p> <p>FT-AC-067 CAMBUR</p> <p>FT-AC-068 LECHOSA VERDE</p> <p>FT-AC-069 LECHOSA MADURA</p> <p>FT-AC-070 Acido Citrico</p> <p>FT-AC-071 GUAYABA SEMIPROCESADA</p> <p>FT-AC-072 PULPA DE CAMBUR</p> <p>FT-AC-073 Acido Ascorbico</p> <p>FT-AC-074 PULPA DE FRESA</p> <p>FT-AC-075 PULPA DE GUANABANA</p> <p>FT-AC-077 PULPA DE LECHOSA MADURA</p> <p>FT-AC-078 PULPA DE LECHOSA VERDE</p> <p>FT-AC-079 PULPA DE MANGO</p> <p>FT-AC-080 PULPA DE MANZANA 32 Bx</p> <p>FT-AC-081 PULPA DE MORA</p> <p>FT-AC-082 PULPA DE PARCHITA</p> <p>FT-AC-083 PULPA DE PERA 32 Bx</p> <p>FT-AC-084 PULPA DE TOMATE</p> <p><b>MANUALES:</b></p> <p>M-AC-001 MANUAL DE MEMORIA DESCRIPTIVA DEL SISTEMA DE TRATAMIENTO DE AGUA POTABLE</p> <p>M-AC-002 MANUAL DE SANEAMIENTO DEL LABORATORIO DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD</p> <p><b>POLÍTICAS:</b></p> <p>PO-AC-001 POLÍTICA PARA DEVOLUCION DE PRODUCTOS</p> <p><b>HOJAS DE SEGURIDAD:</b></p> <p>HS-AC-003 PULPA DE DURAZNO</p> <p>HS-AC-004 PULPA DE GUAYABA</p> <p>HS-AC-005 PULPA DE TAMARINDO</p>	<p>F-AC-065 DETECCIÓN DE GUSTOS BASICOS</p> <p>F-AC-066 PRUEBA UMBRAL DE PERCEPCIÓN</p> <p>F-AC-067 RECONOCIMIENTO DE OLOR</p> <p>F-AC-068 CONTROL DE SANEAMIENTO EN EL LABORATORIO</p> <p>F-AC-069 COLOR PSEUDOISOCROMATICO</p> <p>F-AC-070 INTENSIDAD DE COLOR</p>	% Conformidad sanitaria en línea de pulpa	Mensual
			% Conformidad fisico-química de materia prima fruta	Mensual

Elaborado por:  
Cargo:  
Firma:

Revisado por:  
Cargo:  
Firma:

Aprobado por:  
Cargo:  
Firma: