



CARACTERIZACIÓN DE PROCESOS

Código: F-SG-006

Rev.: 007

Página: 1 de 2

Fecha de Elaboración o Actualización:	17/01/2018	Proceso:	Aseguramiento de la Calidad	Dueño del Proceso:	Gerente de Aseguramiento de la Calidad	Tipo de proceso:	Operativo
Sub-proceso:	Linea de concentrado	Colaboradores Supervisor Senior de Aseguramiento de la Calidad, Supervisor Junior de Aseguramiento de la Calidad, Analista de aseguramiento de la calidad, Analista de Microbiología					
Propósito y Alcance:	del Proceso: 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 concentrado 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 3-4.- 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.- Ejecuta 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.- Evalua 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 2.2.- Monitoreo de temperaturas de pasteurización PCC1. 2.3.- Monitoreo de filtro de sala de envasado PCC 2. 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 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 .- Colaboradores con el perfil requerido en la descripción de cargo. .- Recursos económicos	PROCEDIMIENTOS: P-AC-001 SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL PROCESO DE ELABORACION DE CONCENTRADO P-AC-002 TRATAMIENTO DE MATERIALES Y PROD. TERMINADO DE ACUERDO A SU ESTADO DE INSPECCIÓN 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 PLANES DE CALIDAD: PL-AC-001 PLAN DE CALIDAD PARA LA ELABORACIÓN DE CONCENTRADO DE NARANJA PL-AC-002 PLAN DE CALIDAD PARA LA ELABORACIÓN DE CONCENTRADO DE PIÑA A 58 BRIX PL-AC-003 PLAN DE CALIDAD PARA LA ELABORACIÓN DE CONCENTRADO DE PARCHITA PL-AC-004PLAN DE CALIDAD PARA LA ELABORACIÓN DE CONCENTRADO DE LIMON PL-AC-005 PLAN DE CALIDAD PARA LA ELABORACIÓN DE CONCENTRADO DE PIÑA A 43 BRIX PL-AC-006 PLAN DE CALIDAD DE CALIDAD DE MATERIA PRIMA PARA LA LIENA DE CONCENTRADO PL-AC-007 PLAN DE CALIDAD DE MATERIAL DE EMPAQUE PARA LAS LINEAS DE CONCENTRADO Y	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-005 PUNTOS DE CONTROL DE CONCENTRADO F-AC-006 CONTROL PROCESOS CONCENTRADO 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	% De conformidad físico-química en línea de concentrado	Mensual

Elaborado por:
Cargo:
Firma:

Revisado por:
Cargo:
Firma:

Aprobado por:
Cargo:
Firma:



CARACTERIZACIÓN DE PROCESOS

Código: F-SG-006

Rev.: 007

Página: 2 de 2

	<p>PULPA</p> <p>HOJAS DE SEGURIDAD:</p> <p>HS-AC-001 CONCENTRADO DE NARANJA</p> <p>HS-AC-002 CONCENTRADO DE PIÑA</p> <p>INSTRUCTIVOS:</p> <p>I-AC-001 DETERMINACION ANALISIS FISICO-QUIMICO AL AGUA</p> <p>I-AC-002 DETERMINACION DE SOLIDOS SOLUBLES</p> <p>I-AC-003 DETERMINACION DE ACIDEZ</p> <p>I-AC-004 CALCULO DE RATIO</p> <p>I-AC-005 DETERMINACION DE PH</p> <p>I-AC-006 DETERMINACION DE SOLIDOS EN SUSPENSION</p> <p>I-AC-007 DETERMINACION DE COLOR EN CONCENTRADO DE NARANJA</p> <p>I-AC-008 CALCULO DEL RENDIMIENTO</p> <p>I-AC-009 DETERMINACION DE LA VISCOSIDAD</p> <p>I-AC-010 DETERMINACION DE LA DENSIDAD</p> <p>I-AC-011 DETERMINACION DEL DIAMETRO</p> <p>I-AC-012 DETERMINACION DE CARPELO</p> <p>I-AC-013 RECEPCION Y TOMA DE MUESTRAS DE FRUTAS</p> <p>I-AC-014 DETERMINACION DE HESPERIDINA Y PUNTOS NEGROS</p> <p>I-AC-015 DETERMINACION DE TEMPERATURAS</p> <p>I-AC-016 RECEPCION DE BOLSAS</p> <p>I-AC-017 RECEPCION DE TAMBORES</p> <p>I-AC-018 TOMA DE MUESTRAS DE PRODUCTOS TERMINADOS</p> <p>I-AC-019 TOMA DE MUESTRAS DE MICROBIOLOGIA</p> <p>I-AC-020 CHEQUEO DE TEMPERATURAS EN CAVAS</p> <p>I-AC-021 VERIFICACION Y CALIBRACION DE EQUIPOS DE LABORATORIOS</p> <p>I-AC-022 ANALISIS DE DESGUSTACION</p> <p>I-AC-023 PREPARACION DE MEDIOS DE CULTIVO</p> <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 (FISICO QUIMICO Y MICROBIOLOGICO</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>FICHAS TECNICAS:</p> <p>FT-AC-001 JUGO CONCENTRADO DE NARANJA CONGELADO PARA USO INDUSTRIAL</p> <p>FT-AC-002 JUGO CONCENTRADO DE PIÑA CONGELADO PARA USO INDUSTRIAL CON 58°BRIX</p> <p>FT-AC-003 JUGO CONCENTRADO DE PIÑA CONGELADO PARA USO INDUSTRIAL CON 43°BRIX</p> <p>FT-AC-004 JUGO CONCENTRADO DE PARCHITA CONGELADO PARA USO INDUSTRIAL - 35 ° BRIX</p> <p>FT-AC-005 JUGO CONCENTRADO DE LIMÓN CONGELADO PARA USO INDUSTRIAL - 40 °BRIX</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-011 FRUTA NARANJA</p> <p>FT-AC-012 FRUTA PIÑA</p> <p>FT-AC-013 FRUTA PARCHITA</p> <p>FT-AC-014 PRECINTOS DE SEGURIDAD NO NUMERICOS</p> <p>FT-AC-021 FRUTA LIMON</p> <p>MANUALES:</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>POLITICAS:</p> <p>PO-AC-001 POLITICA PARA DEVOLUCION DE PRODUCTOS</p>	<p>F-AC-020 DESECHO BIOLOGICOS</p> <p>F-AC-021 REPORTE DIARIO DE TEMPERATURA DE CAVAS.</p> <p>F-AC-022 NEBULIZACIÓN DE AMBIENTE</p> <p>F-AC-023 INVENTARIO DE VIDRIOS Y PLÁSTICOS QUEBRADIZOS EN PLANTA</p> <p>F-AC-024 REPORTE DE ROTURA DE VIDRIO Y PLASTICO QUEBRADIZO</p> <p>F-AC-025 TRAZABILIDAD LINEA DE CONCENTRADO Y PULPA</p> <p>F-AC-026 CONTROL DE REPROCESO</p> <p>F-AC-027 CONTROL DEL JABON RESIDUAL EN MATERIAL DE VIDRO DURANTE EL LAVADO</p> <p>F-AC-028 REGISTRO DE TEMPERATURA DE INCUBADORA Y REFRIGERADOR</p> <p>F-AC-029 REGISTRO DE HUMEDAD RELATIVA DEL AREA</p> <p>F-AC-031 CONTROL DE MUESTRAS TESTIGO</p> <p>F-AC-032 CERTIFICADO DE CALIDAD</p> <p>F-AC-049 INFORME DE NO CONFORMIDAD</p> <p>F-AC-057 PLAN DE ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS</p> <p>F-AC-058 CHECK LIST CONTROL DE VIDRIO Y PLASTICO QUEBRADIZO.</p> <p>F-AC-059 REPORTE DE DE CUERPOS EXTRAÑOS DETECTADOS</p> <p>F-AC-061 REPORTE DE CONCENTRACION DE SOLIDOS</p> <p>F-AC-062 INSPECCIÓN DE CAMIONES</p> <p>F-AC-063 VERIFICACION DIARIA DE EQUIPOS</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>	<p>% conformidad microbiológica en línea de concentrado</p> <p>Mensual</p>
		<p>% Conformidad sanitaria en línea de concentrado</p> <p>Mensual</p>	
		<p>% Conformidad físico-química de materia prima fruta</p> <p>Mensual</p>	

Elaborado por:
Cargo:
Firma:

Revisado por:
Cargo:
Firma:

Aprobado por:
Cargo:
Firma: