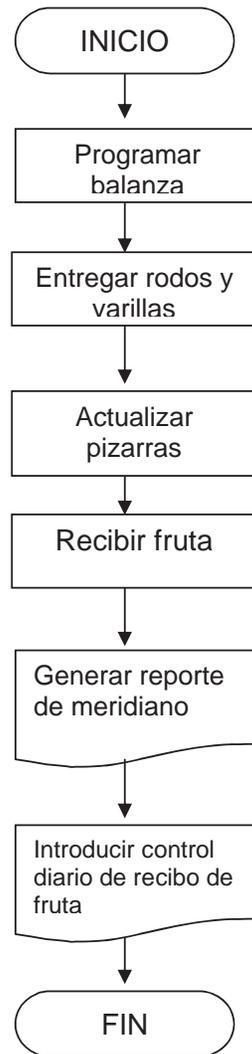


7 Diagrama de flujo:



Título SOP Recibo
Recibo de fruta

SACPOS SOP
31-01

Emisor: Lía Guardiola

Fecha control:

Sep 06, 2007

Página 4 de 4

8 Formularios de Control:

Ver anexo 17 y 18

9 Reportes:

Ver anexo 15 y 16

10 Audito:

Para evaluar recibo de fruta se usará el formato actual de evaluaciones de Pos cosecha. Si se encuentra el defecto una sola vez, la nota para ese defecto es cero "0", y si en el recorrido del área se ve el defecto, aunque esté fuera de la muestra evaluativo, la nota del defecto visto será cero "0". Los defectos a evaluar son:

- Holl Propio del recibidor.
- Orden y limpieza en el área de recibo.
- Equipo supervisión del recibidor.
- Tablero de cosecha actualizado.
- Libro y mapa de área de recorrido actualizado.
- Balanza calibrada.

*Véase formulario de auditoria en anexos



Chiquita Brands International
Políticas y Procedimientos Estándar de Operación
SAC Pos Cosecha



Título: SOP Recibo
Lavado de esponjas

SACPOS SOP
31-03

Emisor: Hugo
Aroche

Aprobado:
Si

Gerente Dpto.:
Sergio
Rodríguez

Fecha control:
Jul 07, 2005

Página 1 de 4

1 Objetivo:

1. Remover toda suciedad y cualquier residuo que se ha adherido a las esponjas de cosecha con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación a la fruta que se va a procesar.

2 Alcance:

Fincas Compañía

3 Responsabilidades:

Garruchero(Quita esponjas): Responsable de la realización de la labor.

Administrador de empacadora: Responsable de monitorear la calidad de las labores de pos cosecha.

4 Herramientas y materiales:

1. Recipientes para esponja sucia
2. Recipiente para agua
3. Agua
4. jabon
5. Foamy

5 Frecuencia:

Cada vez que reciba fruta del campo.

6 Procedimiento:

1. Recolectar toda esponja que se encuentra la planta empacadora, así como de cualquier otro lugar de la finca.
2. Colocar las esponjas recolectadas en un recipiente vacío (costal).
3. Trasladar las esponjas a un recipiente con agua donde se procede a lavar cada una de ellas removiendo con agua y jabón toda suciedad y/o residuo que exista en ellas.
4. Luego de ser lavadas las esponjas deben depositarse en un recipiente completamente limpio el cual debe ser cerrado para su posterior traslado al campo donde serán utilizadas.

7 Diagrama de flujo:



Título SOP Recibo
Lavado de esponjas

SACPOS SOP
31-03

Emisor: Hugo Aroche

Fecha control:

Jul 07, 2005

Página 4 de 4

8 Formularios de Control:

No aplica

9 Reportes:

No aplica

10 Audito:

*No se realizan auditorias internas para este proceso.



Chiquita Brands International

Políticas y Procedimientos Estándar de Operación

SAC Pos Cosecha



Título: SOP Recibo

Iniciación de equipo, manejo y pesado de racimos

SACPOS SOP
31-02

Emisor:

Aprobado:
Si

Gerente Dpto.:
*Sergio
Rodríguez*

Fecha control:
Ene 20, 2006

Página 1 de 4

1 Objetivo:

Definir el proceso para la inicialización del instrumento de medición, manejo de la fruta y pesado de los racimos en el área de recibida y su posterior transferencia al sistema de producción (FMS).

2 Alcance:

Fincas Compañía

3 Responsabilidades:

Recibidor: Responsable de la realización de la labor.

Administrador de empacadora: Responsable de monitorear la calidad de las labores de pos cosecha.

4 Herramientas y materiales:

1. Balanza.
2. Aviso de corte.
3. Computadora.

5 Frecuencia:

Cada vez que se emita corte de fruta.

6 Procedimiento:

1) Calibración de Equipo.

1.1. Inicializar el proceso de calibración de balanza:

- a) Pulsar tecla ESC por 5 segundos aproximadamente
- b) Digitar contraseña.
- c) Opción CAL (F2).
- d) Opción Zero (F1).

1.2. Despejar puente de pesaje y pulsar Enter.

- a) Enter cuando el proceso termine (Aparece la palabra Done).
- b) Span (F2).

1.3. Digitar Peso de masa para calibrar y Enter. (En el caso de HN debe digitar 10 Kg.)

1.4. Colocar masa en puente de pesaje y Enter.

- a) Nota: Si en esta parte del proceso el indicador no está pesando el peso de la masa patrón, debe de re-digitar el peso a ajustar.
- b) Enter cuando el proceso termine (Aparece la palabra Done).
- c) Pulsar ESC.
- d) Exit (F5).
- e) Yes (F5).

2) Frecuencia de la Calibración

(1) Se sugiere como un mínimo de veces a calibrar el equipo tres veces al día:

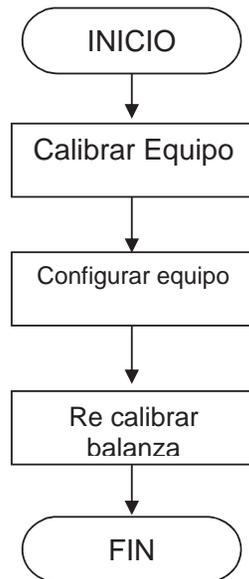
- a) Inicio del día: hora 7:00 AM,
- b) Mitad del día: 11:30 AM,
- c) Final del día: 3:00 PM

3) Configuración de Equipo. Cada día, antes de comenzar el proceso, el receptor de fruta debe configurar el indicador 1310 con la siguiente información:

- a) Código de Corta del día
- b) Cintas a cosechar.
- c) Cuadrillas a utilizar.

Nota: Esto va en función del software a utilizar.

7 Diagrama de flujo:



Título *SOP Recibo*
Iniciación de equipo, manejo y pesado de racimos

SACPOS SOP
31-02

Emisor:

Fecha control:

Ene 20, 2006

Página 4 de 4

8 Formularios de Control:

No aplica

9 Reportes:

No aplica

10 Audito:

*No se realizan auditorías internas para este proceso.



Chiquita Brands International
Políticas y Procedimientos Estándar de Operación
SAC Pos Cosecha



**Título: SOP Patio de fruta
Desflore**

SACPOS SOP
32-01

Emisor:

**Aprobado:
Si**

**Gerente Dpto.:
Sergio
Rodríguez**

Fecha control:
Ago 29, 2002

Página 1 de 3

1 Objetivo:

1. Remover todas las flores de los dedos de los racimos en la rampa o patio de racimos, para evitar que fruta con flores o restos de esta lleguen al producto terminado.

2 Alcance:

Fincas Compañía

3 Responsabilidades:

Desflorador: Responsable de la realización de la labor.

Administrador de empacadora: Responsable de monitorear la calidad de las labores de pos cosecha.

4 Herramientas y materiales:

1. Guantes de hule.
2. Escoba.

5 Frecuencia:

Siempre que haya fruta en la rampa o patio de fruta.

6 Procedimiento:

1. Comenzar a desflorar de abajo hacia arriba en forma de espiral, la desfloradora solo desflorara el tren de racimos próximo a desmanar
2. Remover las flores de cada dedo de adentro para afuera, de manera que caigan en el suelo y no dentro del racimo.
3. No romper las puntas de los dedos al realizar el desflore.
4. El (la) desflorador no deberá dejar racimos desflorados durante los recesos, refrigerios, almuerzos, etc.
5. Caminar al próximo racimo.
6. Durante el día, el desflorador deberá mantener el patio de frutas limpio de flores.

7 Diagrama de flujo:



Título SOP Patio de fruta
Desflore

SACPOS SOP
32-01

Emisor:

Fecha control:

Ago 29, 2002

Página 3 de 3

8 Formularios de Control:

No aplica

9 Reportes:

Ver anexo 15 y 16

10 Audito:

Para evaluar el patio de fruta se usará el formato actual de evaluaciones de Pos cosecha. Si se encuentra el defecto una sola vez, la nota para ese defecto es cero "0", y si en el recorrido del área se ve el defecto, aunque esté fuera de la muestra evaluativo, la nota del defecto visto será cero "0". Los defectos a evaluar son:

Más de dos trenes de racimos desflorados.
Orden y limpieza en becadilla o patio de fruta.
Racimos mal desflorados.

*Véase formulario de auditoria en anexos



Chiquita Brands International
Políticas y Procedimientos Estándar de Operación
SAC Pos Cosecha



Título: SOP Patio de fruta
Lavado de racimos

SACPOS SOP
32-02

Emisor: Hugo
Aroche

Aprobado:
Si

Gerente Dpto.:
Sergio
Rodríguez

Fecha control:
Nov 25, 2006

Página 1 de 4

1 Objetivo:

1. Remover toda suciedad y cualquier residuo (mohos) que se ha adherido a los racimos y manos antes de que estos sean seleccionados y colocados en los tanques de desleche en la planta empacadoras.

2 Alcance:

Fincas Compañía

3 Responsabilidades:

Misceláneo: Responsable de la realización de la labor.

Administrador de empacadora: Responsable de monitorear la calidad de las labores de pos cosecha.

4 Herramientas y materiales:

1. Bomba de presión de agua
2. Recipiente con agua limpia
3. Jabón
4. Dispensador jabón.

5 Frecuencia:

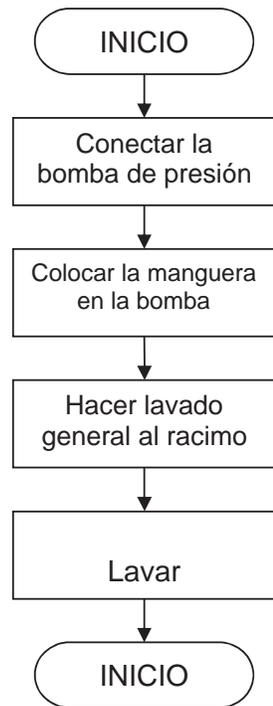
Siempre que se emita corte de fruta.

6 Procedimiento:

1. Conectar la bomba de presión de agua a una toma de energía debidamente protegida, en un lugar donde tenga alcance a todos los racimos que van a ingresar al área de desmane.
2. Colocar la manguera de suministro de agua a la bomba y abrir la llave de la misma.
3. Encender la bomba y dirigir la pistola de lavado a una distancia de 1.0 m del racimo para hacer un lavado general.
4. Acercar la pistola de lavado a cada una de las manos del racimo haciendo una aplicación a una distancia de 15 cm. a cada una de las manos que presenten suciedad o mohos.
5. Si alguna suciedad no puede ser removida del racimo este deben ser descartadas del proceso.
6. Pasar al siguiente racimo una vez haya concluido.

*Todos los racimos que ingresan al patio de la empacadora deberían recibir el lavado general y aquellos que presenten mayor grado de suciedad o mohos deberán recibir un lavado minucioso mano a mano

7 Diagrama de flujo:



Título SOP Patio de fruta
Lavado de racimos

SACPRE SOP
32-02

Emisor: Hugo Aroche

Fecha control:

Nov 25, 2006

Página 4 de 4

8 Formularios de Control:

No aplica

9 Reportes:

No aplica

10 Audito:

*No se realizan auditorías internas para este proceso.



Chiquita Brands International

Políticas y Procedimientos Estándar de Operación

SAC Pos Cosecha



Título: SOP Desmane
Desmane

SACPOS SOP
33-01

Emisor: Hugo
Aroche

Aprobado:
Si

Gerente Dpto.:
Sergio
Rodríguez

Fecha control:
Ago 29, 2002

Página 1 de 4

1 Objetivo:

1. Ubicar las manos por tamaño en los tanques de desmane sin maltratos o cortes de cuchillo, dejando suficiente pinzote en la corona.

2 Alcance:

Fincas Compañía

3 Responsabilidades:

Desmanador: Responsable de la realización de la labor.

Administrador de empacadora: Responsable de monitorear la calidad de las labores de pos cosecha.

4 Herramientas y materiales:

1. Cuchillo Curvo afilado.
2. Lima.
3. Protección en el borde del tanque.
4. Tanques marcados con límite de saturación.
5. Guantes de hule.
6. Canastas para el desperdicio de coronas.

5 Frecuencia:

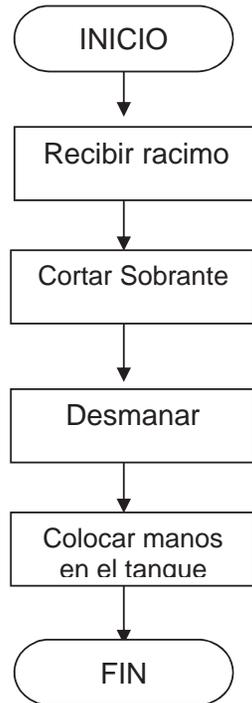
Cada vez que reciba fruta del campo.

6 Procedimiento:

1. Recibir el racimo con varilla o espaciador.
2. Cortar el sobrante de pinzote de la mano apical (pequeña) y botar a la canasta.
3. Desmanar el racimo de abajo hacia arriba (apical a basal).
4. Sostener la mano del racimo por la mayor cantidad de dedos posibles, del centro de la mano, cortando el pinzote arriba de la mano en forma diagonal.
5. Coloque las manos pequeñas en el tanque alternadamente (tres tiempos), la mano del desmanador debe hacer contacto con el agua.
6. Pasar el resto del racimo al siguiente desmanador.
7. Repetir los pasos anteriores para las manos medianas.
8. Para las manos grandes, cortar los extremos de la mano
9. Colocar la varilla a su depósito.
10. Los tanques deben estar marcados previamente con un espacio de 1 a 1 ½ metros del extremo del desmanador dependiendo del tamaño del tanque (SATURACION)
11. Pasar la rola y el sobrante del pinzote al área de desperdicio.

*Cuando la labor es realizada por una sola persona, este deberá seguir todos los pasos anteriores.

7 Diagrama de flujo:



Título SOP Desmane
Desmane

SACPOS SOP
33-01

Emisor: Hugo Aroche

Fecha control:

Ago 29, 2002

Página 4 de 4

8 Formularios de Control:

No aplica

9 Reportes:

Ver anexo 15, 16 y 19

10 Audito:

Para evaluar desmane se usará el formato actual de evaluaciones de Pos cosecha. Si se encuentra el defecto una sola vez, la nota para ese defecto es cero "0", y si en el recorrido del área se ve el defecto, aunque esté fuera de la muestra evaluativo, la nota del defecto visto será cero "0". Los defectos a evaluar son:

Tanques marcados.

Colocación de mano en tanques de desmane.

*Véase formulario de auditoria en anexos



Chiquita Brands International

Políticas y Procedimientos Estándar de Operación

SAC Pos Cosecha



Título: SOP Desmane
Desmane Bocadeado

SACPOS SOP
33-02

Emisor: Hugo
Aroche

Aprobado:
Si

Gerente Dpto.:
Sergio
Rodríguez

Fecha control:
Ago 29, 2002

Página 1 de 4

1 Objetivo:

1. Ubicar las manos por tamaño en los tanques de desmane sin maltratos o cortes de cuchillo, realizándolo de forma “de bocado” y dejando suficiente pinzote en la corona.

2 Alcance:

Fincas Compañía

3 Responsabilidades:

Desmanador, Responsable de la realización de la labor.

Administrador de empacadora: Responsable de monitorear la calidad de las labores de pos cosecha.

4 Herramientas y materiales:

1. Cuchillo Curvo afilado.
2. Lima.
3. Protección en el borde del tanque.
4. Tanques marcados con límite de saturación.
5. Guantes de hule.
6. Canastas para el desperdicio de coronas.

5 Frecuencia:

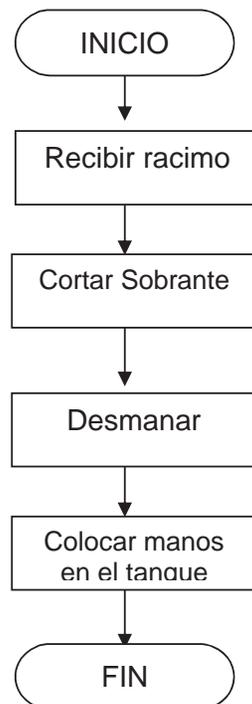
Cada vez que reciba fruta del campo.

6 Procedimiento:

1. Recibir el racimo con varilla o espaciador.
2. Cortar el sobrante de pinzote de la mano apical (pequeña) y botar a la canasta.
3. Desmanar el racimo en forma de bocado de abajo hacia arriba (**apical a basal**).
4. Sostener la mano del racimo por la mayor cantidad de dedos posibles del centro de la mano, haciendo un corte profundo hacia dentro del pinzote de modo que la mano se desprenda con una buena área de corona. El pinzote no debe cortarse completamente.
5. Coloque las manos pequeñas en el tanque alternadamente (tres tiempos), **la mano del desmanador debe hacer contacto con el agua.**
6. Pasar el resto del racimo al siguiente desmanador.
7. Repetir los pasos anteriores para las manos medianas.
8. Para las manos grandes, corte en los extremo de la mano y remueva la mano que maneja el cuchillo
9. Los tanques deben estar marcados previamente con un espacio de 1 a 1 ½ metros del extremo del desmanador dependiendo del tamaño del tanque (SATURACION).
10. Pasar el rodo y el sobrante del pinzote al área de desperdicio.
11. Cuando se utilice un solo desmanador deberá hacer todos los pasos antes descritos.

12.El administrador indicará cuantas manos se desmanaran por tanque de acuerdo al tamaño del racimo (grandes, medianas y pequeñas).

7 Diagrama de flujo:



Título SOP Desmane
Desmane Bocadeado

SACPOS SOP
33-02

Emisor: Hugo Aroche

Fecha control:

Ago 29, 2002

Página 4 de 4

8 Formularios de Control:

No aplica

9 Reportes:

Ver anexos 15,16 y 19

10 Audito:

Para evaluar desmane se usará el formato actual de evaluaciones de Pos cosecha. Si se encuentra el defecto una sola vez, la nota para ese defecto es cero "0", y si en el recorrido del área se ve el defecto, aunque esté fuera de la muestra evaluativo, la nota del defecto visto será cero "0". Los defectos a evaluar son:

Tanques marcados.

Colocación de mano en tanques de desmane.

*Véase formulario de auditoria en anexos

.



Chiquita Brands International
Políticas y Procedimientos Estándar de Operación
SAC Pos Cosecha



Título: SOP Desmane
Desmane en seco con cabuya

SACPOS SOP
33-03

Emisor: Hugo
Aroche

Aprobado:
Si

Gerente Dpto.:
Sergio
Rodríguez

Fecha control:
Jul 07, 2005

Página 1 de 4

1 Objetivo:

1. Ubicar las manos por tamaño en los tanques de desmane sin maltratos o cortes de cuchillo, realizándolo de forma “de bocado” y dejando suficiente pinzote en la corona.

2 Alcance:

Fincas Compañía

3 Responsabilidades:

Desmanador y chineador de mano, Responsables de la realización de la labor.

Administrador de empacadora: Responsable de monitorear la calidad de las labores de pos cosecha.

4 Herramientas y materiales:

1. Pieza de cabuya en buen estado.
2. Casco de protección.
3. Guantes de Hule.
4. Botas de Hule.
5. Mesas de selección.

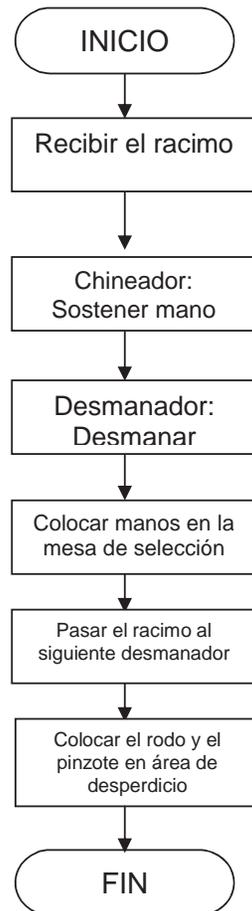
5 Frecuencia:

Cada vez que reciba fruta del campo.

6 Procedimiento:

1. Recibir el racimo con varilla ó espaciador.
2. Desmanar el racimo de abajo hacia arriba (apical a basal).
3. Chineador: Tomar la mano que va a ser desmanada por la mayor área posible de la misma procurando hacerlo con ambas manos.
4. Desmanador: Colocar la cabuya alrededor de la corona de la mano a desmanar sosteniéndola con la mano izquierda de un extremo y halándola con la mano derecha de modo que la mano sea desprendida del pinzote de un solo tiro.
5. Chineador: Colocar la mano sobre la mesa de selección con cuidado, evitando que esta sufra algún golpe en la mesa o tenga contacto con otra mano.
6. Chineador: Colocar las manos en las mesas de selección correspondiente al tanque de fruta: Pequeña, mediana o grande.
7. Pasar el resto del racimo con todo y varilla al siguiente desmanador.
8. Al finalizar de desmanar el racimo completo pasar el rodo y el pinzote al área de desperdicio y colocar la varilla en el depósito correspondiente a la misma.

7 Diagrama de flujo:



Título SOP Desmane
Desmane en seco con cabuya

SACPOS SOP
33-03

Emisor: Hugo Aroche

Fecha control:

Jul 07, 2002

Página 4 de 4

8 Formularios de Control:

*Formulario en anexos

9 Reportes:

Ver anexo 15,16 y 19

10 Audito:

Para evaluar desmane se usará el formato actual de evaluaciones de Pos cosecha. Si se encuentra el defecto una sola vez, la nota para ese defecto es cero "0", y si en el recorrido del área se ve el defecto, aunque esté fuera de la muestra evaluativo, la nota del defecto visto será cero "0". Los defectos a evaluar son:

Tanques marcados.

Colocación de mano en tanques de desmane.

*Véase formulario de auditoria en anexos



Chiquita Brands International
Políticas y Procedimientos Estándar de Operación
SAC Pos Cosecha



Título: SOP Desmane
Desmane en seco con cuchilla

SACPOS SOP
33-04

Emisor: Hugo
Aroche

Aprobado:
Si

Gerente Dpto.:
Sergio
Rodríguez

Fecha control:
Jul 07, 2005

Página 1 de 4

1 Objetivo:

1. Desmanar las manos del racimo y ubicarlas por tamaño en las mesas de selección dejando suficiente área de corona en las mismas, evitando el maltrato por contacto entre ellas que normalmente se ocasiona en las pilas de desmane y eliminando los golpes en los bordes de las pilas.

2 Alcance:

Fincas Compañía

3 Responsabilidades:

Desmanador: Responsables de la realización de la labor.

Administrador de empacadora: Responsable de monitorear la calidad de las labores de pos cosecha.

4 Herramientas y materiales:

1. Cuchillo Curvo bien afilado
2. Lima
3. Guantes de hule.

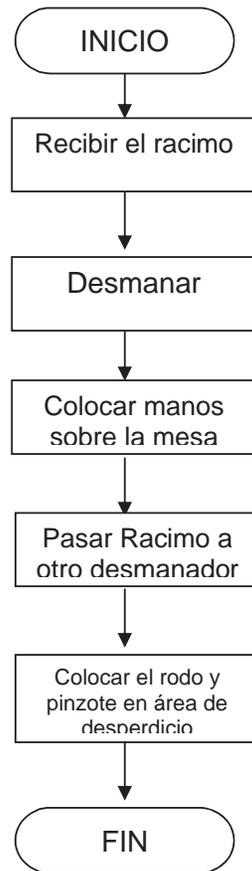
5 Frecuencia:

Cada vez que reciba fruta del campo.

6 Procedimiento:

1. Recibir el racimo con varilla ó espaciador.
2. Desmanar el racimo de abajo hacia arriba (apical a basal).
3. Sostener la mano del racimo por la mayor cantidad de dedos posibles, del centro de la mano, cortando el pinzote arriba de la mano en forma diagonal.
4. Colocar la mano sobre la mesa de selección con cuidado evitando que esta sufra algún golpe en la mesa o tenga contacto con otra mano.
5. Pasar el resto del racimo con todo y varilla al siguiente desmanador.
6. Al finalizar de desmanar el racimo completo pasar el rodo y el pinzote al área de desperdicio y colocar la varilla en el depósito correspondiente a la misma.

7 Diagrama de flujo:



Título SOP Desmane
Desmane en seco con cuchilla

SACPOS SOP
33-04

Emisor: Hugo Aroche

Fecha control:

Jul 07, 2002

Página 4 de 4

8 Formularios de Control:

No aplica

9 Reportes:

Ver anexo 15, 16 y 19

10 Audito:

Para evaluar desmane se usará el formato actual de evaluaciones de Pos cosecha. Si se encuentra el defecto una sola vez, la nota para ese defecto es cero "0", y si en el recorrido del área se ve el defecto, aunque esté fuera de la muestra evaluativo, la nota del defecto visto será cero "0". Los defectos a evaluar son:

Tanques marcados.

Colocación de mano en tanques de desmane.

*Véase formulario de auditoria en anexos



Chiquita Brands International

Políticas y Procedimientos Estándar de Operación
SAC Pos Cosecha



Título: SOP Desmane
Acomodo de mástiles

SACPOS SOP
33-05

Emisor: Hugo
Aroche

Aprobado:
Si

Gerente Dpto.:
Sergio
Rodríguez

Fecha control:
Feb 20,2007

Página 1 de 4

1 Objetivo:

1. Ubicar las manos por tamaño en los tanques de desmane sin maltratos o cortes de cuchillo, realizándolo de forma “de bocado” y dejando suficiente pinzote en la corona.

2 Alcance:

Fincas Compañía

3 Responsabilidades:

Mastilero: Responsables de la realización de la labor.

Administrador de empacadora: Responsable de monitorear la calidad de las labores de pos cosecha.

4 Herramientas y materiales:

1. Guantes de hule
2. Recipientes para desperdicio

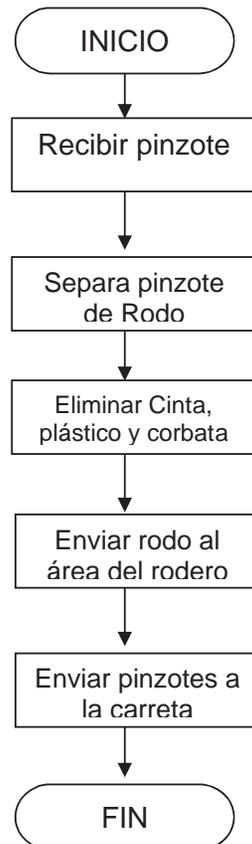
5 Frecuencia:

Cada vez que se emita corte de fruta.

6 Procedimiento:

1. Tomar cada uno de los pinzotes de racimos desmanados y racimos rechazados provenientes del área de desmane y bacadilla, si es necesario deberá acercarlos al área de trabajo cuando estos no hayan llegado completamente.
2. Separar los pinzotes del rodo, eliminar de los mismos todo plástico, cinta de identificación de edad y corbata dursban si existiera y acomodar cada uno de estos elementos en los diferentes depósitos destinados para tal labor.
3. Enviar el rodo hacia el área del rodero para la armada del equipo de cosecha.
4. Estibar los pinzotes en la carreta haciendo buen uso del espacio y evitando que cualquier residuo plástico vaya en la misma.

7 Diagrama de flujo:



Título SOP Desmane
Acomodo de mástiles

SACPOS SOP
33-05

Emisor: Hugo Aroche

Fecha control:

Feb 20, 200

Página 4 de 4

8 Formularios de Control:

No aplica

9 Reportes:

No aplica

10 Audito:

*No se realizan auditorías internas para este proceso.



Chiquita Brands International
Políticas y Procedimientos Estándar de Operación
SAC Pos Cosecha



Título: SOP Desmane
Armado de material de cosecha

SACPOS SOP
33-06

Emisor: Hugo
Aroche

Aprobado:
Si

Gerente Dpto.:
Sergio
Rodríguez

Fecha control:
Feb 20, 2007

Página 1 de 4

1 Objetivo:

1. Ubicar las manos por tamaño en los tanques de desmane sin maltratos o cortes de cuchillo, realizándolo de forma “de bocado” y dejando suficiente pinzote en la corona.

2 Alcance:

Fincas Compañía

3 Responsabilidades:

Rodero: Responsables de la realización de la labor.

Administrador de empacadora: Responsable de monitorear la calidad de las labores de pos cosecha.

4 Herramientas y materiales:

1. Guantes de hule.

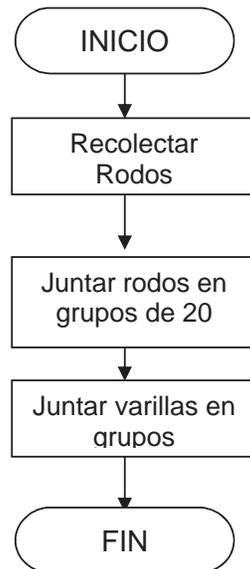
5 Frecuencia:

Cada vez que reciba fruta del campo.

6 Procedimiento:

1. Tomar cada uno de los rodos provenientes del área de desmane, incluyendo aquellos que pudiesen haber caído de la línea del cable vía y llevarlos al área de acomodo de material.
2. Agrupar en grupos de 20 rodos o los que la administración disponga y acondicionarlos de tal modo que sea de fácil transporte para el jalador de fruta de la cuadrilla de cosecha.
3. En caso necesario deberá hacer grupos de varillas para que puedan ser utilizadas por la cosecha. Estas se tomaran de los compartimientos destinados para dicha función.
4. El material deberá quedar completamente listo en grupos para el siguiente día de cosecha.

7 Diagrama de flujo:



Título *SOP Desmane*
Armado de material de cosecha

SACPOS SOP
33-06

Emisor: *Hugo Aroche*

Fecha control:

Feb 20, 2007

Página 4 de 4

8 Formularios de Control:

No aplica

9 Reportes:

No aplica

10 Audito:

*No se realizan auditorías internas para este proceso.



Chiquita Brands International

Políticas y Procedimientos Estándar de Operación

SAC Pos Cosecha



Título: SOP Perfil de racimo en planta empacadora
Diagnostico de fruta

SACPOS SOP
34-01

Emisor: Hugo
Aroche

Aprobado:
Si

Gerente Dpto.:
Sergio
Rodríguez

Fecha control:
Ago 29,2002

Página 1 de 5

1 Objetivo:

1. El perfil de racimo comprende la medición de sus características físicas con el fin de determinar la forma típica de un área, un cable, finca, distrito ó división.
2. Originar información confiable que permita hacer estimación de producción, evaluar la productividad y el rendimiento de las operaciones bananeras, fijar estándares de producción y calidad con un margen de error aceptable.
3. Debe ser compatible con el programa de manejo y reducción del desperdicio de empaque para facilitar su implementación en todas las fincas.

2 Alcance:

Fincas Compañía

3 Responsabilidades:

Diagnosticador: Responsables de la realización de la labor.

Administrador de empacadora: Responsable de monitorear la calidad de las labores de pos cosecha.

4 Herramientas y materiales:

1. Balanza electrónica.
2. Delantal de plástico.
3. Botas de hule.
4. Guantes de hule.
5. Pizarra de diagnostico.

6. Esponja con jabón para limpiar la fruta.
7. Formularios para captura de datos.
8. Lápiz.
9. Calibrador de fruta.
10. Cinta para medir largo de dedos.
11. Verificador para calibrador.
12. Mesa acondicionada con suficiente tamaño.
13. Cuchillo de desmane y de selección.
14. pana o bandeja.

5 Frecuencia:

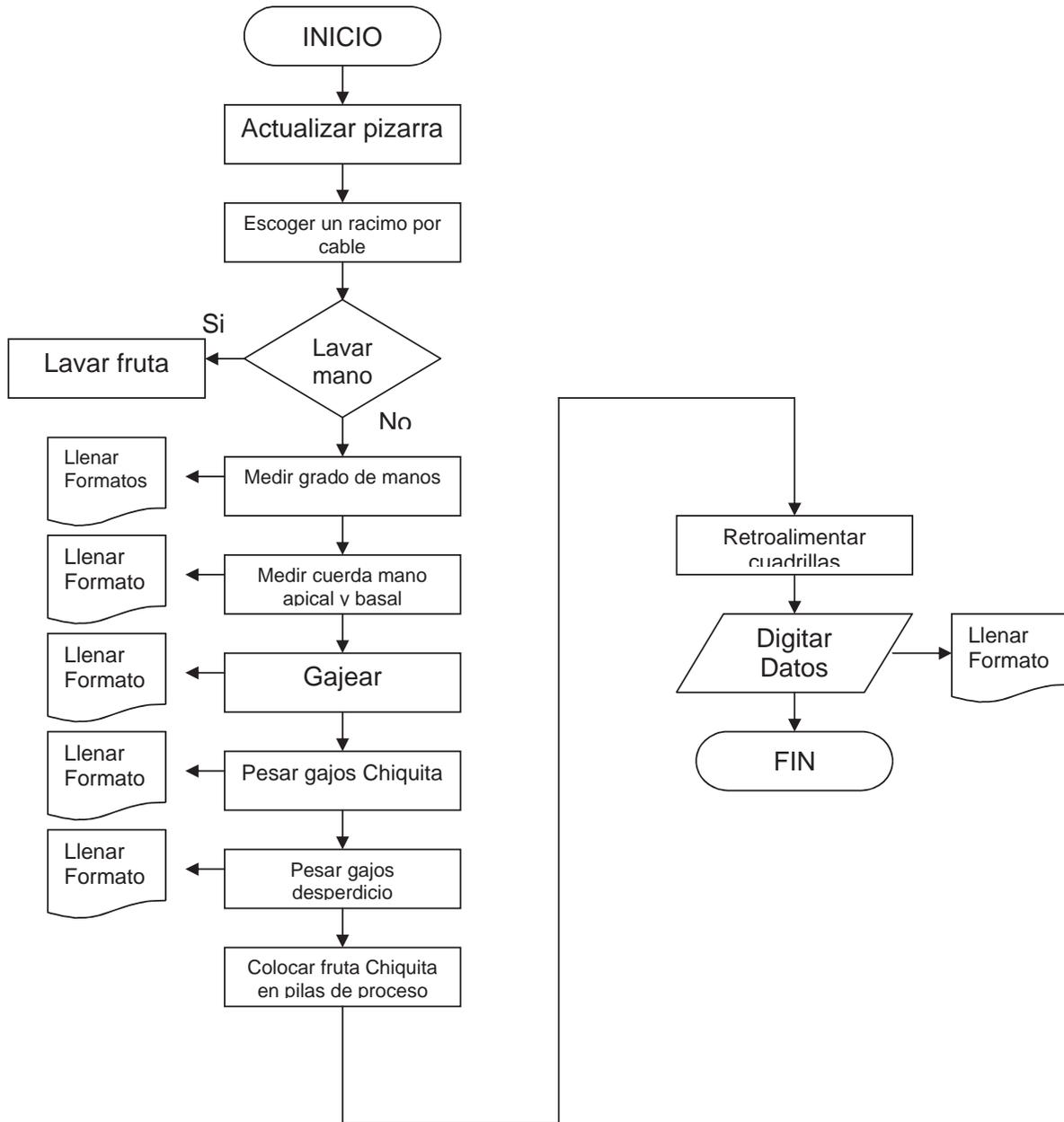
Se hará cada día del proceso de empaque tomando 2 racimos por cable, dos veces a la semana (total 4 racimos por semana/cable). De tal forma que en el mes se evalúen todos los cables, con muestra de 16 frutas por cable.

6 Procedimiento:

1. Actualizar la pizarra de diagnostico con los datos recaudados el día anterior.
2. Escoger un racimo por cable al azar.
3. Anotar el # cable, color de cinta, tipo de desmane, # de manos, cantidad de dedos, grado sub-basal.
4. Desmanar el racimo.
5. Lavar la fruta si es necesario.
6. Medir grado del dedo central de la mano sub-basal.
7. Medir cuerda de la mano apical y sub- basal.

8. Gajear las manos y clasificar lo que corresponde a Chiquita y a desperdicio.
9. Pesar los gajos que corresponden a Chiquita.
10. Clasificar y pesar el desperdicio de acuerdo a su origen y defecto.
11. Anotar en formato de captura de datos.
12. Colocar la fruta Chiquita en la pila para procesarla normalmente.
13. Seleccionar otro racimo de distinto cable.
14. Retro alimentar cada dos horas a él(los) supervisor(es) de cosecha la calidad de cada cuadrilla.
15. Al final del día digitar e imprimir reportes para actualizar la pizarra de diagnostico.

7 Diagrama de flujo:



Título SOP Perfil de racimo en planta empacadora
Diagnostico de fruta

SACPOS SOP
34-01

Emisor: Hugo Aroche

Fecha control:

Ago 29, 2002

Página 5 de 5

8 Formularios de Control:

Ver anexo 20

9 Reportes:

Ver anexo 15,16,19 y 21

10 Audito:

Para evaluar perfil de racimo en planta empacadora se usará el formato actual de evaluaciones de Pos cosecha. Si se encuentra el defecto una sola vez, la nota para ese defecto es cero "0", y si en el recorrido del área se ve el defecto, aunque esté fuera de la muestra evaluativo, la nota del defecto visto será cero "0". Los defectos a evaluar son:

- Holl Propio de diagnosticador.
- Orden y limpieza en el área de diagnostico
- Pizarras actualizadas.
- Equipo para diagnosticar en buen estado.

*Véase formulario de auditoria en anexos



Chiquita Brands International

Políticas y Procedimientos Estándar de Operación

SAC Pos Cosecha



Título: SOP Selección
Selección en húmedo

SACPOS SOP
35-01

Emisor: Hugo
Aroche

Aprobado:
Si

Gerente Dpto.:
Sergio
Rodríguez

Fecha control:
Ago 29, 2002

Página 1 de 4

1 Objetivo:

1. Partir las manos en gajos libres de defectos y con coronas cuadradas, altas y planas, para facilitar el proceso de empaque.

2 Alcance:

Fincas Compañía

3 Responsabilidades:

Selector (ra): Responsables de la realización de la labor.

Administrador de empacadora: Responsable de monitorear la calidad de las labores de pos cosecha.

4 Herramientas y materiales:

1. Cuchillo curvo bien afilado (dos juegos de cuchillas con colores distintos para hacer cambios cada hora).
2. Guantes de hule.
3. Delantal plástico.
4. Tabla de selección.
5. Una esponja con jabón para limpiar la fruta cuando sea necesario.
6. Calibradores fijos.

7. Cintas de medir.

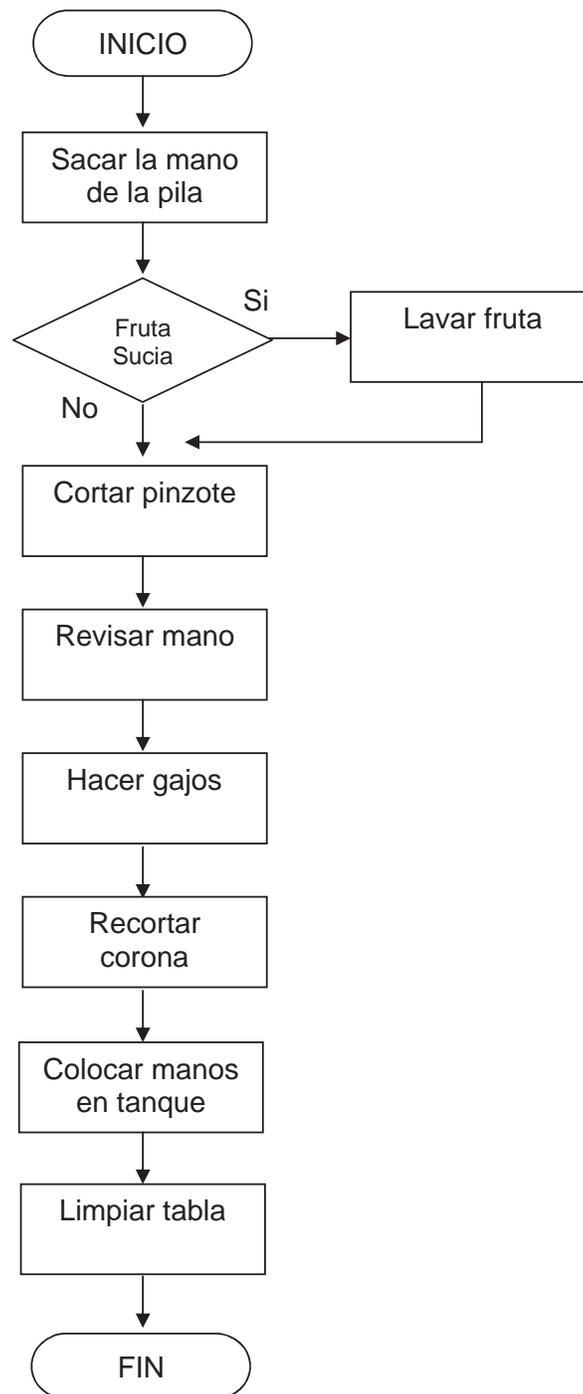
5 Frecuencia:

Siempre que halla proceso de empaque.

6 Procedimiento:

1. Sacar la mano de la pila y colocarla sobre la tabla de selección.
2. Cortar el pedazo de pinzote de la corona (no lo arranque).
3. Cuando la fruta llegue con algún tipo de suciedad, deberá lavarse.
4. Revisar la mano por la espalda de la mesa y sacar todo los dedos con defectos que no cumplan con las especificaciones de las marcas a empaque en el proceso.
5. Partir en una sola dirección, procurando hacer los gajos compactos que tengan entre 6 y 8 dedos.
6. Recortar de forma plana la parte superior de la corona lo mas alta posible a la altura de la cicatriz. (tres cortes: 2 vertical, 1 horizontal).
7. Al terminar de seleccionar la mano, agarrar todos gajos por la corona y depositarlos juntos en el tanque con las coronas hacia abajo.
8. Limpiar la tabla de todos los residuos de coronas y bananos.
9. Respetar los límites de saturación.

7 Diagrama de flujo:



Título SOP Selección
Selección en húmedo

SACPOS SOP
35-01

Emisor: Hugo Aroche

Fecha control:

Ago 29, 2002

Página 4 de 4

8 Formularios de Control:

No aplica

9 Reportes:

Ver anexo 15,16 y 19

10 Audito:

Para evaluar selección de fruta se usará el formato actual de evaluaciones de Pos cosecha. Si se encuentra el defecto una sola vez, la nota para ese defecto es cero "0", y si en el recorrido del área se ve el defecto, aunque esté fuera de la muestra evaluativo, la nota del defecto visto será cero "0". Los defectos a evaluar son:

Limpieza en el área de selección.

Revisar fruta a gajerar.

Cambio de cuchillo de selección cada hora.

Colocar fruta en tanque de desleche de acuerdo al tamaño.

Calibrar manos.

Limpiar tabla después de cada mano

*Véase formulario de auditoria en anexos



Chiquita Brands International

Políticas y Procedimientos Estándar de Operación

SAC Pos Cosecha



Título: SOP Selección
Selección en seco

SACPOS SOP
35-02

Emisor: Hugo
Aroche

Aprobado:
Si

Gerente Dpto.:
Sergio
Rodríguez

Fecha control:
Jul 07, 2005

Página 1 de 4

1 Objetivo:

1. Partir las manos en gajos libres de defectos y con coronas cuadradas, altas y planas, para facilitar el proceso de empaque.

2 Alcance:

Fincas Compañía

3 Responsabilidades:

Selector (ra): Responsables de la realización de la labor.

Administrador de empacadora: Responsable de monitorear la calidad de las labores de pos cosecha.

4 Herramientas y materiales:

1. Cuchillo curvo bien afilado (dos juegos de cuchillas con colores distintos para hacer cambios cada hora).
2. guantes de hule.
3. Delantal plástico.
4. Una esponja con jabón para limpiar la fruta cuando sea necesario.
5. Tabla de selección protegida con esponjas.
6. Calibradores fijos.

7. Cintas de medir.

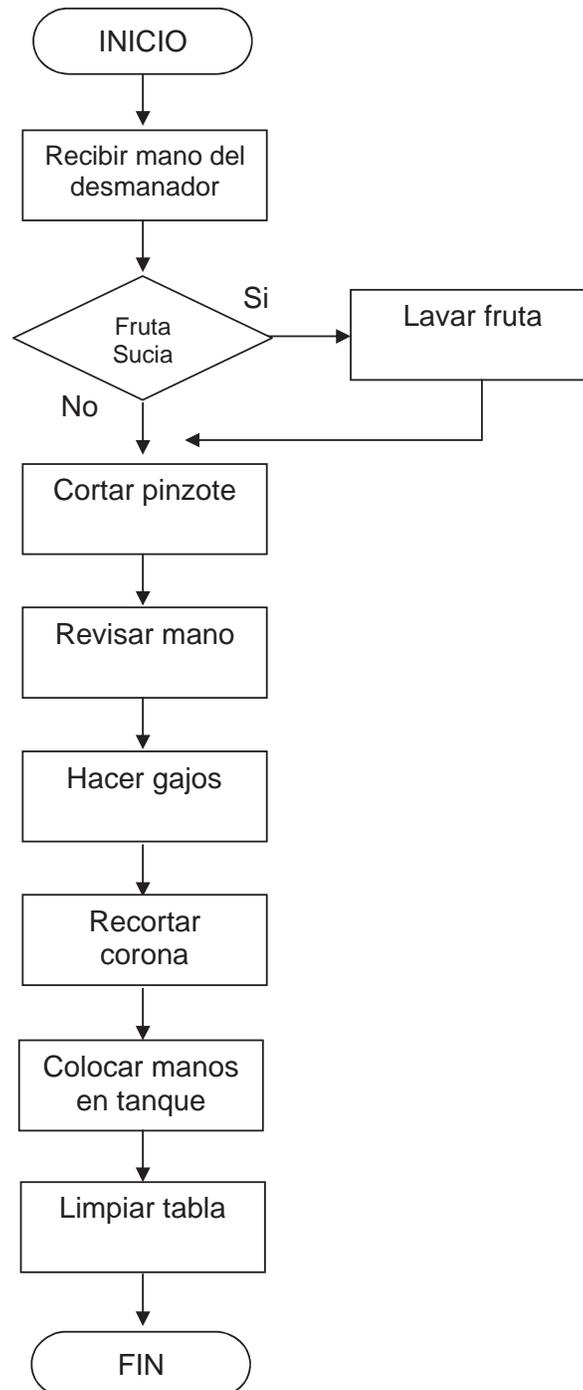
5 Frecuencia:

Siempre que halla proceso de empaque.

6 Procedimiento:

1. Tomar la mano que ha sido colocada por el desmanador en la mesa de selección y colocarla al frente.
2. Cuando la fruta llegue con algún tipo de suciedad, deberá lavarse.
3. Cortar el pedazo de pinzote de la corona (no lo arranque).
4. Revisar la mano por la espalda de la mesa y sacar todo los dedos con defectos que no cumplan con las especificaciones de las marcas a empacar en el proceso.
5. Partir en una sola dirección, procurando hacer los gajos compactos que tengan entre 6 y 8 dedos.
6. Recortar de forma plana la parte superior de la corona lo mas alta posible a la altura de la cicatriz. (tres cortes: 2 vertical, 1 horizontal).
7. Al terminar de seleccionar la mano, agarrar todos gajos por la corona y depositarlos juntos en el tanque con las coronas hacia abajo.
8. Limpiar la tabla de todos los residuos de coronas y bananos.
9. Respetar los límites de saturación.

7 Diagrama de flujo:



Título SOP Selección
Selección en seco

SACPOS SOP
35-02

Emisor: Hugo Aroche

Fecha control:

Jul 07,2005

Página 4 de 4

8 Formularios de Control:

9 Reportes:

Ver anexo 15,16 y 19

10 Audito:

Para evaluar selección de fruta se usará el formato actual de evaluaciones de Pos cosecha. Si se encuentra el defecto una sola vez, la nota para ese defecto es cero "0", y si en el recorrido del área se ve el defecto, aunque esté fuera de la muestra evaluativo, la nota del defecto visto será cero "0". Los defectos a evaluar son:

Limpieza en el área de selección.

Revisar fruta a gajerar.

Cambio de cuchillo de selección cada hora.

Colocar fruta en tanque de desleche de acuerdo al tamaño.

Calibrar manos.

Limpiar tabla después de cada mano

*Véase formulario de auditoria en anexos



Chiquita Brands International

Políticas y Procedimientos Estándar de Operación

SAC Pos Cosecha



**Título: SOP Selección
Dedos sueltos**

SACPOS SOP
35-03

**Emisor: Hugo
Aroche**

**Aprobado:
Si**

**Gerente Dpto.:
Sergio
Rodríguez**

Fecha control:
Feb 16, 2007

Página 1 de 4

1 Objetivo:

1. Partir las manos en gajos libres de defectos, fáciles de empacar y con coronas biseladas hacia dentro de la mano y con suficiente altura.

2 Alcance:

Fincas Compañía.

3 Responsabilidades:

Selector (ra): Responsable de la realización de esta labor.

Supervisor de empaque: Responsable de supervisar calidad en las labores de pos cosecha.

4 Herramientas y materiales:

1. Cuchillo curvo bien afilado
2. Guantes de hule
3. Delantal plástico
4. Tablas de selección protegidas con esponjas
5. Una esponja con jabón para limpiar la fruta cuando sea necesario
6. Pilas marcadas con límites de desleche y saturación
7. Calibradores fijos
8. Cintas de medir

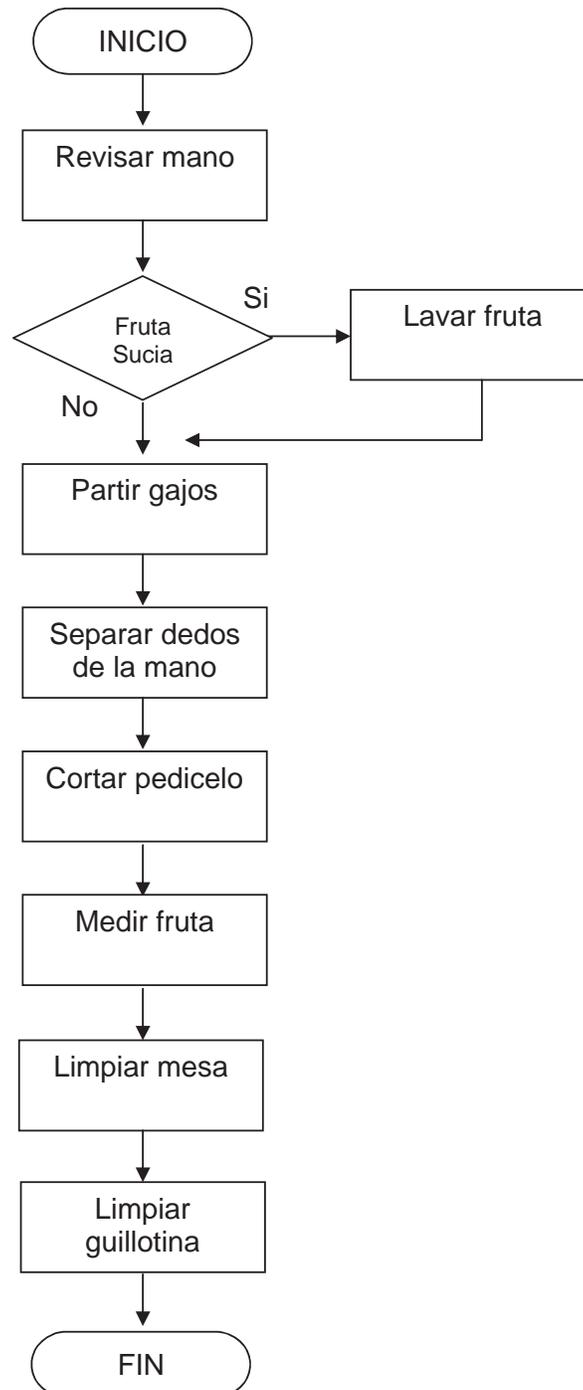
5 Frecuencia:

Siempre que halla proceso de dedos sueltos.

6 Procedimiento:

1. El selector revisa la mano, para asegurar que todos los dedos estén dentro de especificaciones y se eliminan los dedos que están fuera de la especificación.
2. Se parten gajos de 5 o 6 dedos de los 2 extremos de la mano y se aprovechan en el proceso CB.
3. La porción central de la mano se descorna completamente, posteriormente se procede a separar dedo por dedo manualmente, colocándolos sobre la mesa de selección de modo que no se provoquen daño entre ellos.
4. Se toman dedo por dedo y se cortan con la guillotina, los pedicelos deben llevar un corte recto plano y sin desgarre (corte de cigarro), los pedicelos se cortan a una altura mínima de 1" y máxima de 1 ½".
5. A manera de verificación siempre se miden en el molde todos los dedos. El largo mínimo debe ser 7.2" y máximo 9.0" (de punta de dedo a punta de pedicelo), la altura máxima de la curvatura debe ser de 3 ½". El grado máximo será de 18/32" para USA y 17/32" para Europa.
Molde de medición para las tolerancias del largo y curvatura de los dedos.
6. Limpiar la mesa de selección de todos los residuos de coronas y bananos.
7. Se mantendrá una esponja con dispersante de latex para limpiar todos los gajos que llegan a la selección. (mantener enjabonada la tabla de selección).
8. Lavar constantemente la guillotina para evitar la acumulación y mancha de látex.
9. Cuando lleguen dedos con flores, la selectora procederá a eliminarlas.

7 Diagrama de flujo:



8 Formularios de Control:

No aplica

9 Reportes:

Ver anexo 15,16 y 19

10 Audito:

Para evaluar selección de fruta se usará el formato actual de evaluaciones de Pos cosecha. Si se encuentra el defecto una sola vez, la nota para ese defecto es cero "0", y si en el recorrido del área se ve el defecto, aunque esté fuera de la muestra evaluativo, la nota del defecto visto será cero "0". Los defectos a evaluar son:

Limpieza en el área de selección.

Revisar fruta a gajerar.

Cambio de cuchillo de selección cada hora.

Colocar fruta en tanque de desleche de acuerdo al tamaño.

Calibrar manos.

Limpiar tabla después de cada mano

*Véase formulario de auditoria en anexos



Chiquita Brands International

Políticas y Procedimientos Estándar de Operación

SAC Pos Cosecha



Título: SOP Selección

Medición de desperdicio Selección/clasificación

SACPOS SOP
35-04

**Emisor: Hugo
Aroche**

**Aprobado:
Si**

**Gerente Dpto.:
Sergio
Rodríguez**

Fecha control:
Ago 10, 2006

Página 1 de 4

1 Objetivo:

1. Medir el desperdicio causado en planta empacadora por efecto de mal saneo en selección y la no revisión de gajos en clasificación.
2. Enfocarse en las fincas de mayor oportunidad y mejorar las conductas en las labores de selección y clasificación.

2 Alcance:

Fincas Compañía

3 Responsabilidades:

Supervisor de empaque: Responsable de monitorear la calidad de las labores de pos cosecha..

4 Herramientas y materiales:

1. Formato o libro donde se anotan las evaluaciones.
2. Accesos a sistema QMS Estadísticas.
3. Accesos a red, PC, ambiente citrix.

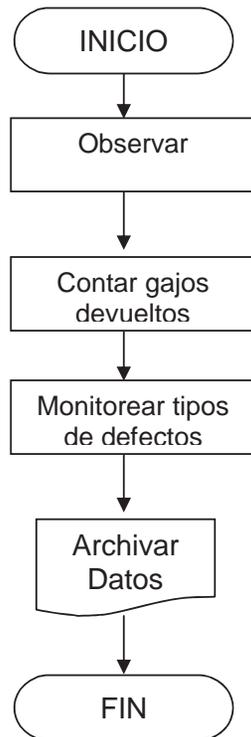
5 Frecuencia:

Siempre que halla proceso de empaque.

6 Procedimiento:

1. El evaluador (supervisor del área de selección) debe colocarse en un lugar donde pueda observar a todos los clasificadores por Loop.
2. Contar la cantidad de gajos que se devuelvan a la pila por defectos en un total de 10 bandejas clasificadas
3. Anotar tipos de defectos en el formato respectivo.
4. Esta medición se hará al menos 6 veces al día en las horas establecidas en los formatos de captura (inicio, intermedio y finales de procesos).
5. Ingresar información obtenida de inspección en la base de datos.

7 Diagrama de flujo:



Título *SOP Selección*
Medición de desperdicio Selección/clasificación

SACPOS SOP
35-04

Emisor: *Hugo Aroche*

Fecha control:

Ago 10, 2006

Página 4 de 4

8 Formularios de Control:

No aplica

9 Reportes:

Ver anexo 15,16 , 19 y 22

10 Audito:

*No se realizan auditorías internas para este proceso.



Chiquita Brands International

Políticas y Procedimientos Estándar de Operación

SAC Pos Cosecha



Título: SOP Selección

Dedos limpios en gajos de retorno Clasificación/selección

SACPOS SOP
35-05

**Emisor: Hugo
Aroche**

**Aprobado:
Si**

**Gerente Dpto.:
Sergio
Rodríguez**

Fecha control:
Ago 10, 2006

Página 1 de 4

1 Objetivo:

1. Medir el desperdicio causado en planta empacadora por efecto de mal saneo en selección y la no revisión de gajos en clasificación.
2. Enfocarse en las fincas de mayor oportunidad y mejorar las conductas en las labores de selección y clasificación.

2 Alcance:

Fincas Compañía

3 Responsabilidades:

Supervisor de empaque: Responsable de monitorear la calidad de las labores de pos cosecha.

4 Herramientas y materiales:

1. Formato o libro donde se anotan las evaluaciones.
2. Accesos a sistema QMS Estadísticas.
3. Accesos a red, PC, ambiente citrix.

5 Frecuencia:

Siempre que halla proceso de empaque.

Título SOP Selección
Dedos limpios en gajos de retorno Clasificación/selección

SACPOS SOP
35-05

Emisor: Hugo Aroche

Fecha control:

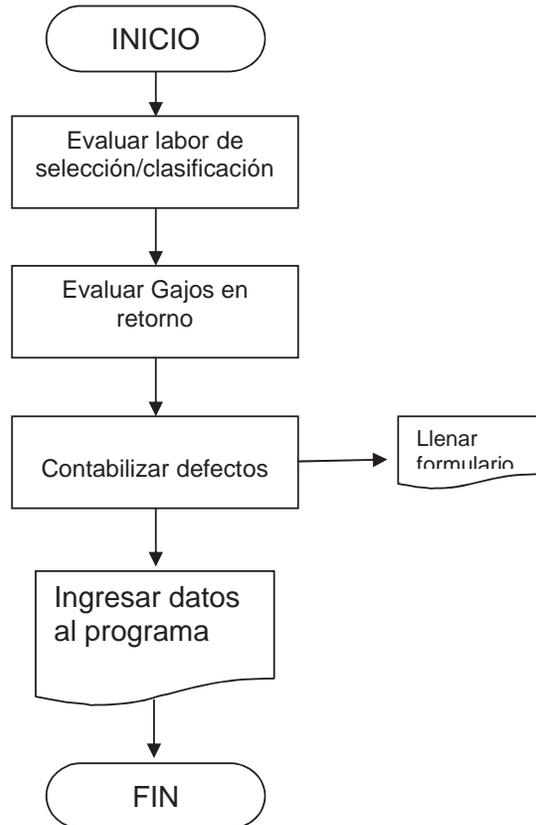
Ago 10, 2006

Página 2 de 4

6 Procedimiento:

1. Evaluar labor de clasificación y selección, colocándose en un punto donde tenga fácil acceso a ambos sectores.
2. Tomar 16 gajos de retorno y contabilizar el total de dedos.
3. Contabilizar el total de dedos fuera de especificación de los 16 gajos y anotar en el formato correspondiente.
4. Esta medición se hará al menos 4 veces al día en las horas establecidas en los formatos de captura (inicio, intermedio y finales de procesos).
5. Al final del día debe ingresar toda la información recolectada en la base de datos correspondiente.

7 Diagrama de flujo:



Título SOP Selección
Dedos limpios en gajos de retorno Clasificación/selección

SACPOS SOP
35-05

Emisor: Hugo Aroche

Fecha control:

Ago 10, 2006

Página 4 de 4

8 Formularios de Control:

No aplica

9 Reportes:

15, 16 y 23

10 Audito:

*No se realizan auditorías internas para este proceso.



Chiquita Brands International

Políticas y Procedimientos Estándar de Operación

SAC Pos Cosecha



Título: SOP Selección
Lavado de manos

SACPOS SOP
35-06

Emisor: Hugo
Aroche

Aprobado:
Si

Gerente Dpto.:
Sergio
Rodríguez

Fecha control:
Nov 25, 2006

Página 1 de 4

1 Objetivo:

1. Remover toda suciedad y cualquier residuo (mohos) que se ha adherido a los racimos y manos antes de que estos sean seleccionados y colocados en los tanques de desleche en la planta empacadoras.

2 Alcance:

Fincas Compañía.

3 Responsabilidades:

Selector (ra): Responsable de la realización de la labor.

Administrador de empacadora: Responsable de monitorear la calidad de las labores de pos cosecha.

4 Herramientas y materiales:

1. Bomba de presión de agua
2. Recipiente con agua limpia
3. Jabón
4. Dispensador jabón.

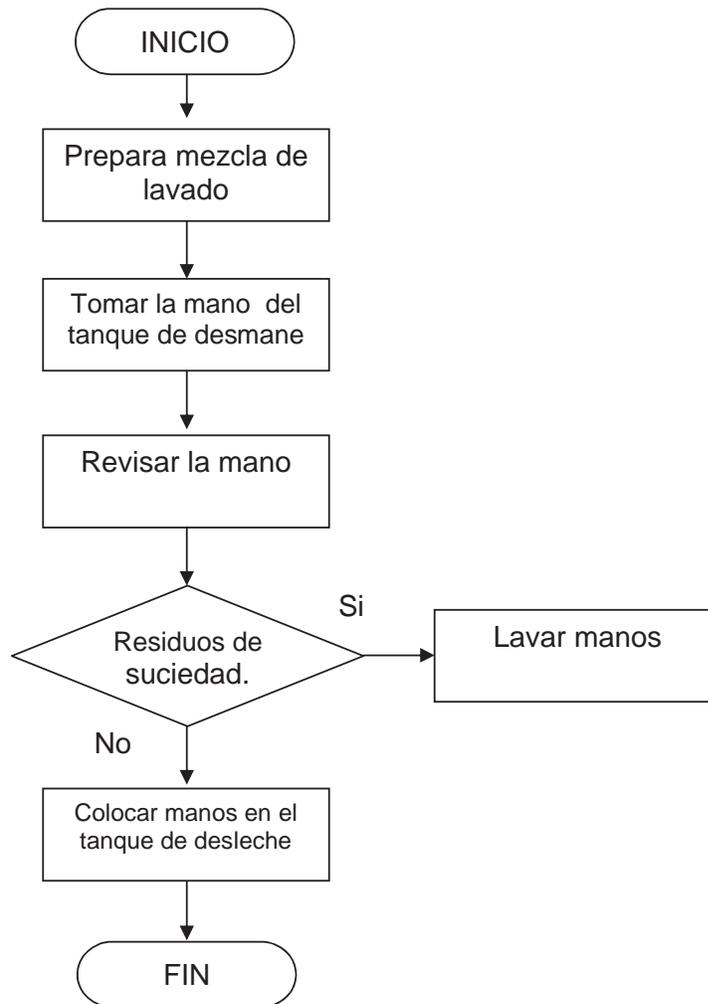
5 Frecuencia:

Siempre que se emita corte de fruta.

6 Procedimiento:

1. Abrir la llave de la tubería que contiene la mezcla de jabón y agua y depositar la mezcla en una pana hasta llenarla.
2. Proceder a tomar la mano de banano del tanque de desmane.
3. Una vez colocada la mano sobre la mesa de selección asegurarse que esta no tenga residuos de tierra o cualquier otra suciedad antes de proceder a depositar los gajos en el tanque de desleche.
4. Si una mano presenta suciedades, debe tomar una esponja, colocarla en el balde con mezcla y pasarlo sobre la fruta hasta que esta quede totalmente limpia antes de ser colocada dentro del tanque de desleche.
5. Pasar a la siguiente mano una vez haya concluido.

7 Diagrama de flujo:



Título SOP Selección
Lavado de manos

SACPOS SOP
35-06

Emisor: Hugo Aroche

Fecha control:

Feb 17, 2007

Página 4 de 4

8 Formularios de Control:

No aplica

9 Reportes:

Ver anexo 15 y 16 y 19

10 Auditorio:

Para evaluar selección de fruta se usará el formato actual de evaluaciones de Pos cosecha. Si se encuentra el defecto una sola vez, la nota para ese defecto es cero "0", y si en el recorrido del área se ve el defecto, aunque esté fuera de la muestra evaluativo, la nota del defecto visto será cero "0". Los defectos a evaluar son:

Limpieza en el área de selección.

Revisar fruta a gajerar.

Cambio de cuchillo de selección cada hora.

Colocar fruta en tanque de desleche de acuerdo al tamaño.

Calibrar manos.

Limpiar tabla después de cada mano

*Véase formulario de auditoria en anexos



Chiquita Brands International
Políticas y Procedimientos Estándar de Operación
SAC Pos Cosecha



Título: SOP Clasificación
Clasificación con gajos.

SACPOS SOP
36-01

Emisor: Hugo
Aroche

Aprobado:
Si

Gerente Dpto.:
Sergio
Rodríguez

Fecha control:
Ago 29, 2002

Página 1 de 4

1 Objetivo:

1. Colocar los gajos en las bandejas por largo de dedo (grandes, medianos, pequeños) para facilitar la labor de empaque.

2 Alcance:

Fincas Compañía

3 Responsabilidades:

Clasificador (ra): Responsable de la realización de esta labor.

Supervisor de empaque: Responsable de monitorear la calidad de las labores de pos cosecha.

4 Herramientas y materiales:

1. Guantes de hule.
2. Botas de Hule.
3. bandejas de 3, 4 ó 6 divisiones marcadas y en buenas condiciones.
4. delantal plástico.
5. conveyor de retorno.

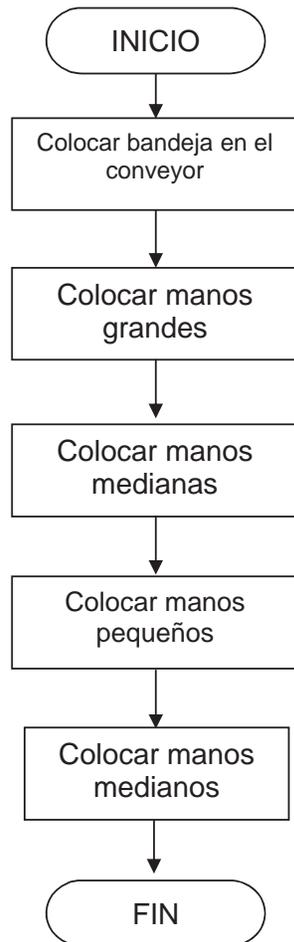
5 Frecuencia:

Cada vez que reciba fruta del campo.

6 Procedimiento:

1. Respetar el limite de desleche.
2. Coloque la bandeja / pana en buen estado sobre el conveyor.
3. Sacar gajos grandes y revisar para asegurarse que están dentro de especificación; colocar 5 - 6 gajos Ok suavemente en el área de la bandeja marcada - grandes - con las puntas de los dedos dentro del canal de la bandeja.
4. Pase la bandeja / pana al siguiente clasificador.
5. Saque 6 - 8 gajos medianos OK y revisar. Si esta dentro de especificación colocarlo suavemente en el área de la bandeja marcada - medianos - con las puntas de los dedos en el canal.
6. Pase la bandeja / pana al siguiente clasificador.
7. Sacar 4 - 5 gajos pequeños OK y revisar si esta dentro de especificación colocarlo suavemente en el área de la bandeja marcada - pequeños - con las puntas de los dedos en el canal.
8. Sí los gajos están defectuosos se deberán colocar en el retorno para su corrección.
9. Empuje la bandeja hacia la cámara de fumigación en línea recta en el centro de la cámara.

7 Diagrama de flujo:



Título SOP Clasificación
Clasificación con gajos

SACPOS SOP
36-01

Emisor: Hugo Aroche

Fecha control:

Ago 29, 2002

Página 4 de 4

8 Formularios de Control:

No aplica

9 Reportes:

Ver anexo 15, 16 y 19

10 Audito:

Para evaluar Clasificación de fruta se usará el formato actual de evaluaciones de Pos cosecha. Si se encuentra el defecto una sola vez, la nota para ese defecto es cero "0", y si en el recorrido del área se ve el defecto, aunque esté fuera de la muestra evaluativo, la nota del defecto visto será cero "0". Los defectos a evaluar son:

Limpieza en el área de clasificación.
Revisar fruta clasificada dependiendo la marca.
Respeto al límite de desleche.

*Véase formulario de auditoria en anexos



Chiquita Brands International

Políticas y Procedimientos Estándar de Operación

SAC Pos Cosecha



Título: SOP Clasificación
Clasificación dedos sueltos

SACPOS SOP
36-02

Emisor: Hugo
Aroche

Aprobado:
Si

Gerente Dpto.:
Sergio
Rodríguez

Fecha control:
Ago 29, 2002

Página 1 de 4

1 Objetivo:

1. Colocar los gajos en las bandejas por largo de dedo (grandes, medianos, pequeños) para facilitar la labor de empaque.

2 Alcance:

Fincas Compañía

3 Responsabilidades:

Clasificador (ra): Responsable de la realización de esta labor.

Supervisor de empaque: Responsable de monitorear la calidad de las labores de pos cosecha.

4 Herramientas y materiales:

1. Guantes de hule.
2. Botas de Hule.
3. bandejas de 3, 4 ó 6 divisiones marcadas y en buenas condiciones.
4. separadores de dedos (moldes para CTG y DELTA)
5. delantal plástico.
6. conveyor de retorno.

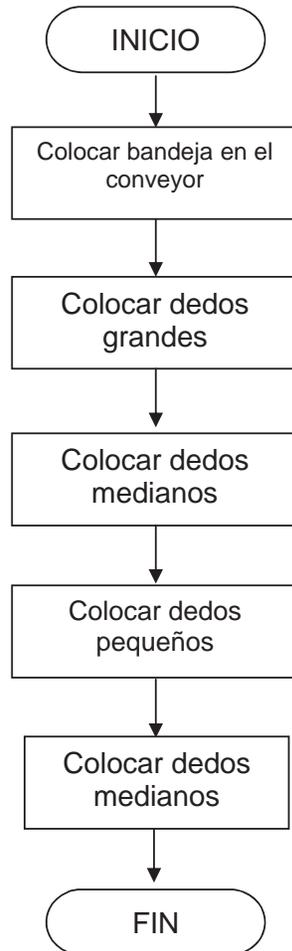
5 Frecuencia:

Cada vez que reciba fruta del campo.

6 Procedimiento:

1. Respetar el limite de desleche.
2. Coloque la bandeja / pana en buen estado sobre el conveyor.
3. sacar dedos grandes y rectos, revisar cada dedo para asegurarse que están dentro de especificación; colocar con las puntas dentro del canal de la bandeja.
4. Pase la bandeja / pana al siguiente clasificador.
5. Sacar dedos medianos y curvos en la segunda línea, revisar cada dedo para asegurarse que están dentro de especificación; colocar con las puntas dentro del canal de la bandeja.
6. Pase la bandeja / pana al siguiente clasificador.
7. Sacar dedos pequeños y curvos en la primera línea, revisar cada dedo para asegurarse que están dentro de especificación; colocar con las puntas dentro del canal de la bandeja.
8. Sí los dedos están defectuosos se deberán colocar en el retorno para su corrección.
9. Empuje la bandeja hacia la cámara de fumigación en línea recta en el centro de la cámara.

7 Diagrama de flujo:



Título SOP Clasificación
Clasificación dedos sueltos

SACPOS SOP
36-02

Emisor: Hugo Aroche

Fecha control:

Ago 29, 2002

Página 4 de 4

8 Formularios de Control:

No aplica

9 Reportes:

Ver anexo 15,16 y 19

10 Auditorio:

Para evaluar Clasificación de fruta se usará el formato actual de evaluaciones de Pos cosecha. Si se encuentra el defecto una sola vez, la nota para ese defecto es cero "0", y si en el recorrido del área se ve el defecto, aunque esté fuera de la muestra evaluativo, la nota del defecto visto será cero "0". Los defectos a evaluar son:

Limpieza en el área de clasificación.
Revisar fruta clasificada dependiendo la marca.
Respeto al límite de desleche.

*Véase formulario de auditoria en anexos



Chiquita Brands International
Políticas y Procedimientos Estándar de Operación
SAC Pos Cosecha



Título: SOP Clasificación

Gajos de retorno Empaque/ Clasificación.

SACPOS SOP
36-03

**Emisor: Hugo
Aroche**

**Aprobado:
Si**

**Gerente Dpto.:
Sergio
Rodríguez**

Fecha control:
Ago 10, 2006

Página 1 de 4

1 Objetivo:

1. Medir el desperdicio causado en planta empacadora por efecto de mal saneo en selección y la no revisión de gajos en clasificación.
2. Enfocarse en las fincas de mayor oportunidad y mejorar las conductas en las labores de selección y clasificación.

2 Alcance:

Fincas Compañía

3 Responsabilidades:

Supervisor de empaque: Responsable de monitorear la calidad de las labores de pos cosecha.

4 Herramientas y materiales:

1. Formato o libro donde se anotan las evaluaciones.
2. Accesos a sistema QMS Estadísticas.
3. Accesos a red, PC, ambiente citrix.

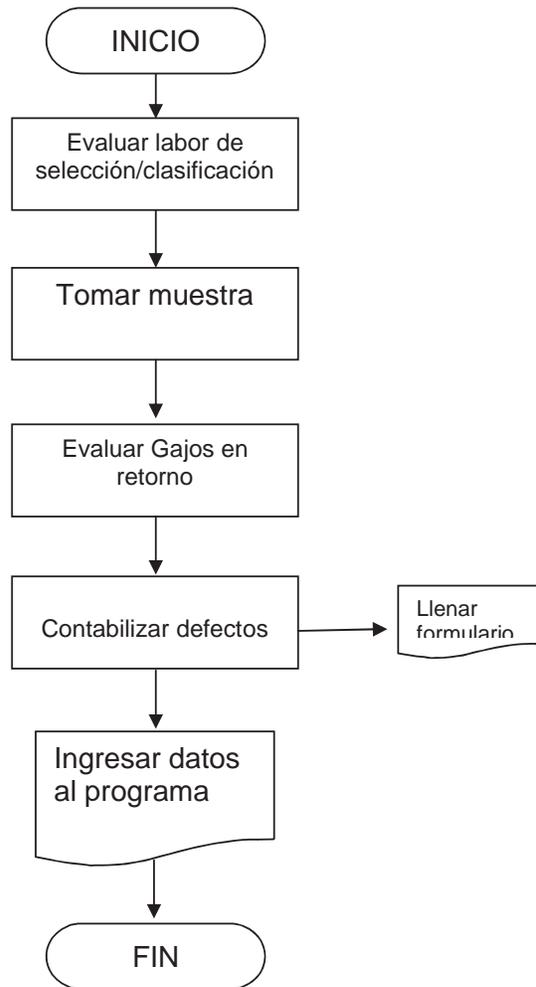
5 Frecuencia:

Siempre que halla proceso de empaque.

6 Procedimiento:

1. Evaluar labores de empaque y clasificación, colocándose en un área donde pueda observar a todas las clasificadores y empacadores.
2. Tomar muestra de 10 bandejas provenientes de empaque (en la banda de bandejas vacías).
3. Contabilizar la cantidad de defectos en gajos de retorno.
4. Esta medición se hará al menos 6 veces al día en las horas establecidas en los formatos de captura (inicio, intermedio y finales de procesos).
5. Al final del día se debe ingresar información en la base de datos correspondiente.

7 Diagrama de flujo:



Título *SOP Clasificación*
Gajos de retorno Empaque/ Clasificación.

SACPOS SOP
36-03

Emisor: *Hugo Aroche*

Fecha control:

Ago 10, 2006

Página 4 de 4

8 Formularios de Control:

No aplica

9 Reportes:

Ver anexo 15,16,19 y 23

10 Audito:

*No se realizan auditorías internas para este proceso.



Chiquita Brands International

Políticas y Procedimientos Estándar de Operación

SAC Pos Cosecha



Título: SOP Clasificación

Dedos limpios en gajos de retorno Empaque/ Clasificación

SACPOS SOP
36-04

**Emisor: Hugo
Aroche**

**Aprobado:
Si**

**Gerente Dpto.:
Sergio
Rodríguez**

Fecha control:
Ago 10, 2006

Página 1 de 4

1 Objetivo:

1. Medir el desperdicio causado en planta empacadora por efecto de mal saneo en selección y la no revisión de gajos en clasificación.
2. Enfocarse en las fincas de mayor oportunidad y mejorar las conductas en las labores de selección y clasificación.

2 Alcance:

Fincas Compañía

3 Responsabilidades:

Supervisor de empaque: Responsable de monitorear la calidad de las labores de pos cosecha.

4 Herramientas y materiales:

1. Formato o libro donde se anotan las evaluaciones.
2. Accesos a sistema QMS Estadísticas.
3. Accesos a red, PC, ambiente citrix.

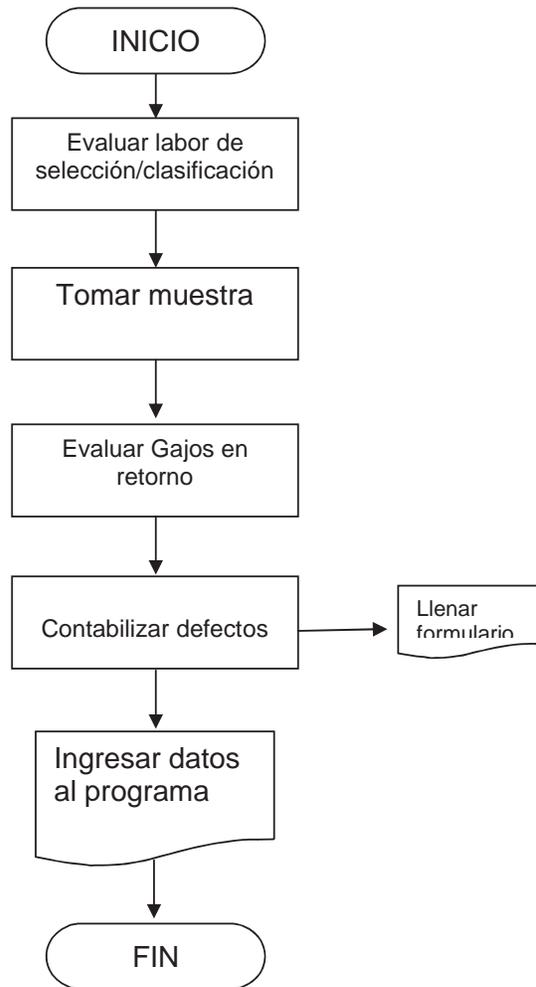
5 Frecuencia:

Siempre que halla proceso de empaque.

6 Procedimiento:

1. Evaluar labor de clasificación y selección, colocándose en un punto donde tenga fácil acceso a ambos sectores.
2. Tomar 16 gajos de retorno y contabilizar el total de dedos.
3. Contabilizar el total de dedos fuera de especificación de los 16 gajos y anotar en el formato correspondiente.
4. Esta medición se hará al menos 4 veces al día en las horas establecidas en los formatos de captura (inicio, intermedio y finales de procesos).

7 Diagrama de flujo:



Título *SOP Clasificación*
Dedos limpios en gajos de retorno Empaque/ Clasificación

SACPOS SOP
36-04

Emisor: *Hugo Aroche*

Fecha control:

Ago 10, 2006

Página 4 de 4

8 Formularios de Control:

No aplica

9 Reportes:

Ver anexo 15, 16,19 y 23

10 Audito:

*No se realizan auditorias internas para este proceso.



Chiquita Brands International

Políticas y Procedimientos Estándar de Operación

SAC Pos Cosecha



Título: SOP Sellado
Sellado

SACPOS SOP
37-01

Emisor: Hugo
Aroche

Aprobado:
Si

Gerente Dpto.:
Sergio
Rodríguez

Fecha control:
Ago 29, 2002

Página 1 de 4

1 Objetivo:

1. Colocar en los gajos el sello o etiqueta que identifique la calidad del producto

2 Alcance:

Fincas Compañía

3 Responsabilidades:

Sellador (ra) Responsable de la realización del trabajo.

Supervisor de empaque: Responsable de monitorear la calidad de las labores de pos cosecha.

4 Herramientas y materiales:

1. Sellos correspondientes al proceso.
2. Tanque para el desperdicio de papel.
3. Guantes de nitril.

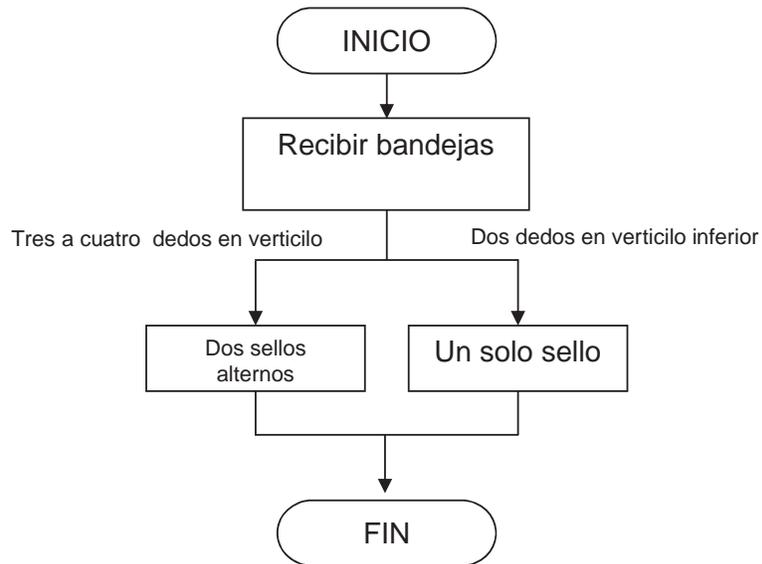
5 Frecuencia:

Cada vez que halla fruta en bandejas.

6 Procedimiento:

1. Recibir bandejas con gajo clasificados por tamaños o por el proceso correspondiente.
2. Colocar los sellos en los dedos del banano comenzando de izquierda a derecha sellando el primer dedo dejando un dedo alterno.
3. Sellar de la mitad del dedo hacia arriba en forma vertical.
4. Gajos con dos dedos en el verticilo interior, colocar un solo sello al lado del corte.
5. Gajos con tres y cuatro dedos en el verticilo interior colocar dos sellos alternos.

7 Diagrama de flujo:



Título SOP Sellado
Sellado

SACPOS SOP
37-01

Emisor: Hugo Aroche

Fecha control:

Ago 29, 2002

Página 4 de 4

8 Formularios de Control:

No aplica

9 Reportes:

Ver anexo 15, 16 , 19 y 24

10 Audito:

*No se realizan auditorias internas para este proceso.



Chiquita Brands International
Políticas y Procedimientos Estándar de Operación
SAC Pos Cosecha



Título: SOP Sellado
Sellado de promoción

SACPOS SOP
37-02

**Emisor: Aurelio
Lamboglia**

**Aprobado:
Si**

**Gerente Dpto.:
Sergio
Rodríguez**

Fecha control:
Ago 10, 2006

Página 1 de 4

1 Objetivo:

1. Establecer los procedimientos para el correcto sellado de los gajos de banano con cromos de promoción.

2 Alcance:

Fincas Compañía

3 Responsabilidades:

Sellador (ra): Responsable de la realización del trabajo.

Supervisor de empaque: Responsable de monitorear la calidad de las labores de pos cosecha.

4 Herramientas y materiales:

1. Sellos promocionales.
2. Tanque para el desperdicio de papel.
3. Guantes de nitril.

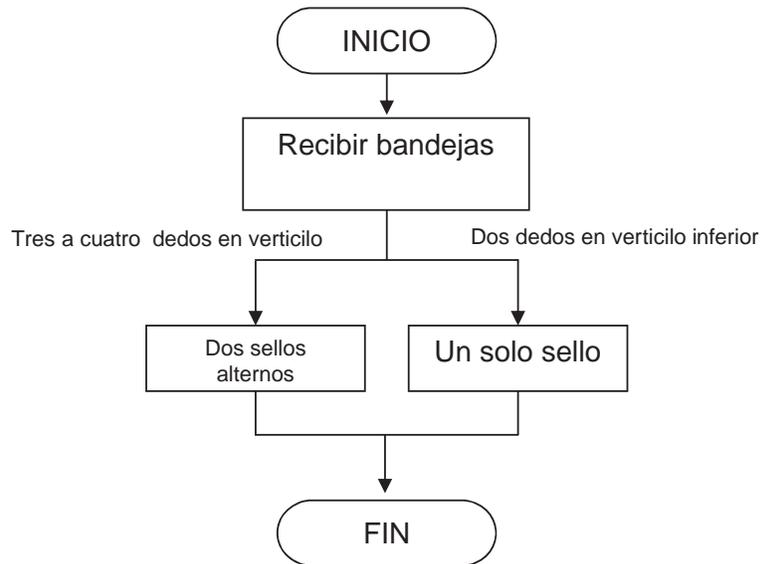
5 Frecuencia:

Cada vez que halla fruta en bandejas.

6 Procedimiento:

1. Recibir bandejas con gajo clasificados por tamaños o por el proceso correspondiente.
2. Colocar los sellos en los dedos del banano comenzando de izquierda a derecha sellando el primer dedo dejando un dedo alterno.
3. Sellar de la mitad del dedo hacia arriba en forma vertical.
4. Gajos con dos dedos en el verticilo interior, colocar un solo sello al lado del corte.
5. Gajos con tres y cuatro dedos en el verticilo interior colocar dos sellos alternos.
6. Cada gajo debe llevar por lo menos un sello promocional.

7 Diagrama de flujo:



Título SOP Sellado
Sellado de promoción

SACPOS SOP
37-02

Emisor: Hugo Aroche

Fecha control:

Ago 10, 2006

Página 4 de 4

8 Formularios de Control:

No aplica

9 Reportes:

Ver anexo 15, 16 , 19 y 24

10 Audito:

*No se realizan auditorias internas para este proceso.



Chiquita Brands International

Políticas y Procedimientos Estándar de Operación

SAC Pos Cosecha



Título: SOP Pesado
Pesado de bandejas

SACPOS SOP
38-01

Emisor: Hugo
Aroche

Aprobado:
Si

Gerente Dpto.:
Sergio
Rodríguez

Fecha control:
Ago 29, 2002

Página 1 de 4

1 Objetivo:

1. Establecer el peso en las bandejas de acuerdo al mercado asignado.

2 Alcance:

Fincas Compañía.

3 Responsabilidades:

Pesador (ra): Responsable de la realización de la labor.

Supervisor de empaque: Responsable de monitorear la calidad de las labores de pos cosecha.

4 Herramientas y materiales:

1. Romanas o balanzas electrónicas
2. Una bandeja de **gajos medianos** dentro de especificación para los cambios
3. Delantal
4. Guantes
5. Peso muerto para la revisión y comprobación de peso de la romana.

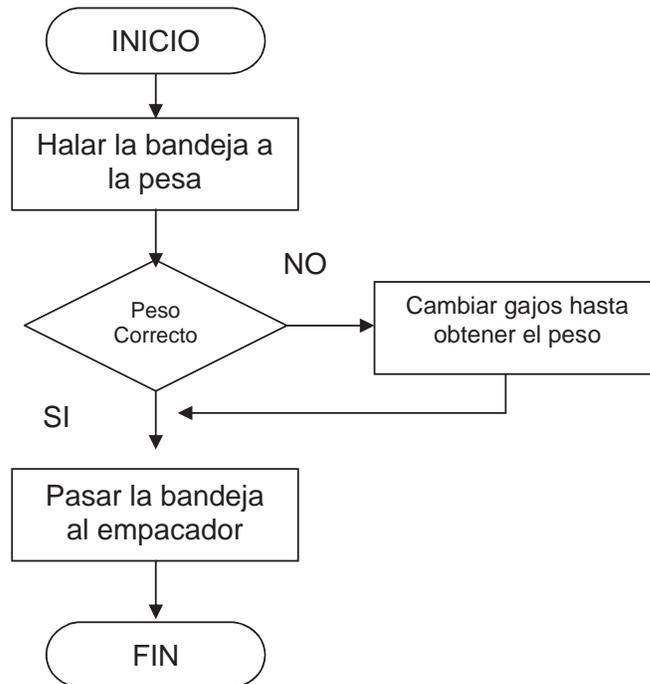
5 Frecuencia:

Cada vez que reciba fruta del campo.

6 Procedimiento:

1. Halar la bandeja con fruta del conveyor a la balanza.
2. Si el peso es correcto, Pasar la bandeja al siguiente empacador.
3. Si el peso **NO** es correcto; añada, quite o cambie gajo(s) medianos hasta estar dentro del rango de peso correspondiente.
4. Pase la bandeja con fruta hacia los empacadores.
5. Cuando existan gajos con problemas de calidad cámbielos, si el problema es muy frecuente informar a la administración.
6. Mantener la especificación de 16 gajos por bandeja.
7. No colocar gajos sobre otros gajos.

7 Diagrama de flujo:



Título SOP Pesado
Pesado de bandejas

SACPOS SOP
38-01

Emisor: Hugo Aroche

Fecha control:

Ago 29, 2007

Página 4 de 4

8 Formularios de Control:

No aplica

9 Reportes:

Ver anexo 15,16,19 y 25

10 Audito:

*No se realizan auditorias internas para este proceso.



Chiquita Brands International
Políticas y Procedimientos Estándar de Operación
SAC Pos Cosecha



Título: SOP Empaque
3 y 4 libras

SACPOS SOP
39-01

Emisor: Hugo
Aroche

Aprobado:
Si

Gerente Dpto.:
Sergio
Rodríguez

Fecha control:
Ago 29, 2002

Página 1 de 4

1 Objetivo:

1. Asegurar la calidad de la fruta durante el proceso de empaque para la conservación de la misma en el proceso de estiba y transporte; de manera que cumpla con las expectativas del cliente al llegar al mercado.

2 Alcance:

Fincas Compañía y productores asociados.

3 Responsabilidades:

Empacador (ra): Responsable de la realización de la labor.

Supervisor de empaque: Responsable de monitorear la calidad de las labores de pos cosecha.

4 Herramientas y materiales:

1. Mesas de empaque planas.
2. Bolsas.
3. Guantes de nitril.
4. Sello con código del empacador.
5. Código de la empacadora.
6. Bandeja con fruta clasificada por tamaño y marca.

5 Frecuencia:

Cada vez que reciba fruta del campo.

6 Procedimiento:

1. Recibir la fruta del área de pesado.
2. Embolsar la fruta, procurando dejar la punta de la corono hacia el fondo de la bolsa, quedando la punta de los dedos hacia la abertura de la misma.
3. El logotipo de chiquita impreso en la bolsa debe quedar de frente al gajo.
4. Colocar la fruta en empaque secundario.
5. La caja debe llevar sellos con el código de la finca y código del empacador.

7 Diagrama de flujo:

