



Procedimiento de la Labor de Cosecha		Nombre	Fecha
	Elaborado por:	Alfredo García	Diciembre 2023
	Aprobado por:	Fernando Vázquez Cigarroa	Diciembre 2023
	Código:	P-PR-03 Versión 02	

Procedimiento de la Labor de Cosecha

La Santanera SPR de RL de CV

Autorización del documento		Puesto	Firma	Fecha
Gerencia de contraloría	Vázquez Cigarroa Fernando de Jesús	Contralor		04/01/2024
Dirección General	Olmedo Gómez Orlando Sebastián	Director General		04/01/2024



Procedimiento de la Labor de Cosecha		Nombre	Fecha
	Elaborado por:	Alfredo García	Diciembre 2023
	Aprobado por:	Fernando Vázquez Cigarroa	Diciembre 2023
	Código:	P-PR-03 Versión 02	

ÍNDICE

OBJETIVO	3
ALCANCE	3
DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS	3
POLITICAS.....	4
GENERALIDADES	4
DIAGRAMA DE FLUJO	5
DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	5



Procedimiento de la Labor de Cosecha		Nombre	Fecha
	Elaborado por:	Alfredo García	Diciembre 2023
	Aprobado por:	Fernando Vázquez Cigarroa	Diciembre 2023
	Código:	P-PR-03 Versión 02	

OBJETIVO

Cosechar y trasladar la materia prima con calidad y especificaciones hacia la planta empacadora, para procesarla en sueños que puedan satisfacer las necesidades de los clientes.

ALCANCE

Este procedimiento aplica para todas las fincas de la Santanera SPR DE RL DE CV

DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS

Acaparador: Persona que recibe el racimo al momento de cortarlo y lo traslada al cable vía.

Amphoras: Recipiente plástico de 20 lt de capacidad, donde se porta el agua para humedecer la fruta.

Calibrador: Herramienta con la cual se mide el grosor de los dedos en la fruta.

Chuza: Herramienta para soportar la planta y su racimo al momento de cosecharse.

Cortador: Persona que es la responsable de elegir el racimo a cosecharse.

Corte de cigarro: Corte radial del pinzote.

Descolar: Eliminar la porción del pinzote después de la última mano apical.

Equipo de cosecha: Separador, rodo, amphoras, protecciones.

Jalador: Persona que por medio de su esfuerzo físico, traslada los racimos en el cable vía, desde el sitio de cosecha hacia la planta empacadora.

Hijo: Brote lateral que se desarrolla desde el cormo, a nivel del suelo, ubicado muy cerca de la planta madre.



Procedimiento de la Labor de Cosecha		Nombre	Fecha
	Elaborado por:	Alfredo García	Diciembre 2023
	Aprobado por:	Fernando Vázquez Cigarroa	Diciembre 2023
	Código:	P-PR-03 Versión 02	

Pita: Cuerda plástica para anclar las plantas de banano al momento de emitir su floración.

Protecciones: Piezas de foam para colocar en el racimo y evitar maltrato de la fruta.

Pseudotallo: Parte aérea de la planta de banano, que se asemeja a un tronco, que une el cormo con el penacho de hojas.

Rodo: Equipo que permite desplazar cargas a diferentes distancias por medio de un cable vía.

Separador: Varilla metálica que se usa para que cada rodo mantenga su distancia al armar el equipo de cosecha.

GENERALIDADES

1. Áreas relacionadas con el trabajo: La distribución de personal, entrega de equipo y materiales se realiza en la bodega asignada por la Administración de la finca. Otras áreas relacionadas son las plantas empacadoras.
2. Tipos de áreas en las que se realiza la labor: Aplica a toda el área de cultivo de la finca.
3. Variedades: Aplica para todas las variedades de banano.
4. Cuadrilla de cosecha: Las cuadrillas estarán conformadas de tres y cuatro personas. (1 cortador, 1 acaparador y/o 2 jaladores).
5. Programa de ciclos: El ciclo semanal debe ser de 1.5 como mínimo, o de acuerdo con instrucción.
6. En la entrega de equipos a las cuadrillas, debe asegurarse que vayan la cantidad completa de rodos, protecciones y separadores, este control deberá llevarlo el receptor de fruta y retroalimentar al Supervisor de cosecha y Administrador de la finca en caso de material faltante.
7. Se deben desinfectar las herramientas cortantes en el lugar determinado por la administración de la finca.



Procedimiento de la Labor de Cosecha		Nombre	Fecha
	Elaborado por:	Alfredo García	Diciembre 2023
	Aprobado por:	Fernando Vázquez Cigarroa	Diciembre 2023
	Código:	P-PR-03 Versión 02	

8. El supervisor de cosecha instruirá a la cuadrilla para que coloque una señal (nylon amarrado en la cola del racimo), que indique que la fruta cortada corresponde a áreas con problemas de sigatoka, racimos de plantas agobiadas o cualquier otra fruta que se deba destinar a aprovechamiento nacional; esto con el fin de que el inspector de patio ponga mayor atención en la revisión preventiva por riesgo de maduros.
9. Recorrido del área a trabajar por día: La labor diaria se inicia recorriendo el cable en forma de “U”. Se recorre primero el lado derecho, al llegar al final del cable, se devuelve por el lado izquierdo.

DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

Actividad 1: Distribución de labores

El trabajador se debe presentar donde su supervisor y recibir la instrucción de que cable visitar en ese día y recibir instrucciones de trabajo, recibe la orden de corta (aquí se especifica el cable, cintas a cosechar y calibraciones por edad).

Actividad 2: Traslado al área de trabajo

El trabajador se desplaza al área asignada para realizar el trabajo. Recorrerá el área de trabajo visitando todas las plantas con la fruta identificada según los colores de cinta a cosechar, calibrando según instrucción de cosecha:

1. Se recorrerá el área de acuerdo con las instrucciones del Supervisor de cosecha.
2. Una vez en el área asignada, la cuadrilla procederá a prepararse para la labor. En el área de corta se inicia el armado del equipo del primer viaje, colocará en el cable vía los rodos y separadores. Se deben armar todos los equipos para viajes de 20 o 25 frutas, según instrucción.
3. El cortador recorrerá el área visitando toda fruta que tenga los colores de cintas indicadas en la orden de corta para calibrarlas. La calibración de la fruta seleccionada se hará en cualquiera de los 3 dedos centrales que presente la calibración solicitada



Procedimiento de la Labor de Cosecha		Nombre	Fecha
	Elaborado por:	Alfredo García	Diciembre 2023
	Aprobado por:	Fernando Vázquez Cigarroa	Diciembre 2023
	Código:	P-PR-03 Versión 02	

en la orden de corta, de la última mano apical o de la segunda mano basal, según instrucciones de la Administración.

4. Antes de cosechar la fruta, el cortador debe revisar la cantidad de hojas que tenga la planta. El mínimo de hojas para proceso de cosecha debe ser de 5 hojas sanas y completas. En caso contrario, la planta que no cumpla con el requerimiento de mínimo de hojas sanas y completas, el racimo se cosechará para proceso nacional.
5. Para cosechar la planta, el cortador coloca la chuza en la base del pseudotallo como soporte. Realiza un corte en forma de equis (X) en el pseudotallo a una altura mínima de 2 metros o más dependiendo de la condición de vigor y tamaño de la planta.
6. Se revisa la caída de la planta, se corta toda hoja que pueda dañar matas vecinas o hijos realizando el corte sin que caiga látex sobre el racimo.
7. El cortador suelta la pita de la base del amarre de manera que se recoja el 100% de pita, mientras la otra guía sostiene la planta.
8. Toda la pita se recoge en sacos y es llevado a la bodega y se colocarán en los lugares destinados para acopio.
9. El cortador guía la planta con la chuza hasta la posición de corta de tal forma que el racimo baje por su peso.
10. Se levanta la bolsa y se colocan las protecciones en cada una de las manos en la fruta, de abajo hacia arriba de izquierda a derecha para evitar los daños en el racimo.
11. El cortador realiza un corte recto (de cigarro) en el pinzote para cosechar el racimo
12. Procede a cortar el pseudotallo 30 cm arriba de la (X) o en lugar de la equis (según lo indique la administración de la finca), sin dañar hijos o plantas vecinas. Corta las hojas para acelerar la descomposición y evita que el material quede en rodajas, canales, cable vía, carreteras u otros.
13. El acaparador se dirige donde el cortador y le ayuda a preparar la fruta y una vez que la fruta tenga colocadas debidamente las protecciones, el acaparador se colocará bajo la fruta para recibirla. Lleva la fruta al cable cuidando de no golpearla o rozar pseudotallos u obstáculos y engazará el racimo con la cadena, tapaná el corte del pinzote con una porción de la bolsa, revisará que las protecciones sigan bien



Procedimiento de la Labor de Cosecha		Nombre	Fecha
	Elaborado por:	Alfredo García	Diciembre 2023
	Aprobado por:	Fernando Vázquez Cigarroa	Diciembre 2023
	Código:	P-PR-03 Versión 02	

colocadas y amarrará la fruta con la bolsa (asegurar que la bolsa quede amarrada cubriendo todo el racimo).

14. El acaparador antes de amarrar la bolsa en el racimo, debe mojar el racimo con el agua que porta en las amphoras, la cantidad de amphoras varía de dos a tres dependiendo del tamaño de racimo y de la cantidad de rodos por cuadrilla.
15. En el caso de descolar la fruta, el cortador debe asegurar que la cinta de identificación del racimo no se caiga.
16. El acaparador observará si el cortador requiere protecciones y cuando regresa del cable para acaparar la próxima fruta entregará las protecciones que el cortador necesita. El cortador debe cuidar las protecciones: no debe ponerlas en el suelo ni en ningún otro sitio donde puedan ensuciarse. No se deben acaparar ni trasladar racimos sin protecciones.
17. Una vez completo el equipo, el jalador debe trasladar los racimos a la planta empacadora, repitiendo este ciclo hasta finalizar su jornada de trabajo. No se deben trasladar a la planta racimos que se caen durante la cosecha, pero si deberán trasladar a la planta los rodos, protecciones y separadores de dichos racimos.
18. Al llegar a la planta empacadora, el jalador debe reportar el cable del cual viene, en caso de llevar en un mismo viaje fruta de varios cables, debe indicar cuales frutas corresponden a cada cable, con el fin que el receptor de fruta pueda llevar un adecuado inventario de fruta cosechada y el recorrido de los cables ya cosechados.
19. El jalador reporta la siguiente información al receptor de fruta en la planta empacadora: número de cable, cantidad de fruta y reporta los racimos perdidos durante el traslado y las causas (si aplica).
20. El jalador no debe quitar las protecciones de la fruta, esto lo debe hacer el desmanador.
21. El acaparador debe asegurarse que las protecciones, rodos y separadores salgan de la planta empacadora completas, para ser reutilizadas.
22. Las protecciones deben salir de la empacadora completamente limpias y húmedas.
23. Las protecciones que por accidente se caigan al suelo no deben ser utilizadas para la protección del racimo, hasta llevarlas a la empacadora y limpiarlas.

Procedimiento de la Labor de Cosecha		Nombre	Fecha
	Elaborado por:	Alfredo García	Diciembre 2023
	Aprobado por:	Fernando Vázquez Cigarroa	Diciembre 2023
	Código:	P-PR-03 Versión 02	

24. Al terminar la labor se debe recoger todo el equipo utilizado y entregar en la bodega de donde fue retirado por la mañana (no debe quedar material de cosecha en el campo chuzas, separadores, rodos, amphoras); debe entregar los rodos y separadores al encargado designado para recibirlos.



Fig. 1- Calibración del racimo en los tres dedos centrales, al centro del dedo.

Procedimiento de la Labor de Cosecha	Elaborado por:	Nombre	Fecha
	Aprobado por:	Alfredo García	Diciembre 2023
	Código:	Fernando Vázquez Cigarroa	Diciembre 2023
P-PR-03 Versión 02			



Fig. 2- La chuza soportando la planta a cosechar y colocación de foam al pie de la planta.



Fig. 3- Descolillado de racimo sin eliminar la cinta de identificación.

Procedimiento de la Labor de Cosecha	Elaborado por:	Nombre	Fecha
	Aprobado por:	Alfredo García	Diciembre 2023
	Código:	Fernando Vázquez Cigarroa	Diciembre 2023
P-PR-03 Versión 02			



Fig. 4- Acaparador lleva la fruta del pie de la planta hasta el cable vía, evitando maltratarla.

Procedimiento de la Labor de Cosecha	Elaborado por:	Nombre	Fecha
	Aprobado por:	Alfredo García	Diciembre 2023
	Código:	Fernando Vázquez Cigarroa	Diciembre 2023

P-PR-03 Versión 02



Fig. 5- Engazando la fruta en el cable vía. Viene protegida desde el pie de la mata.



Fig. 6- Se debe humedecer la fruta para evitar fricción, durante el viaje a la empacadora.

Procedimiento de la Labor de Cosecha	Elaborado por:	Nombre	Fecha
	Aprobado por:	Alfredo García	Diciembre 2023
	Código:	Fernando Vázquez Cigarroa	Diciembre 2023

P-PR-03 Versión 02



Fig. 7- Amarre de la bolsa para sujetar las protecciones y cuidar del maltrato de punta durante la jalada a la empacadora.



Fig. 8- Corte de cigarro en el pinzote y colocación de bolsa para evitar látex en la fruta.

Procedimiento de la Labor de Cosecha	Elaborado por:	Nombre	Fecha
	Aprobado por:	Alfredo García	Diciembre 2023
	Código:	Fernando Vázquez Cigarroa	Diciembre 2023

P-PR-03 Versión 02



Fig. 9- El jalador una vez lista su carga, traslada las frutas hacia la planta empacadora.



Fig. 10- La planta cosechada debe de repicarse bien y no ensuciar rodajas, drenajes, aspersores, cable vía ni caminos.

Procedimiento de la Labor de Cosecha	Elaborado por:	Nombre	Fecha
	Aprobado por:	Alfredo García	Diciembre 2023
	Código:	Fernando Vázquez Cigarroa	Diciembre 2023

P-PR-03 Versión 02



Fig. 10- En la planta empacadora se recibe la fruta, anotando cable de procedencia, colores de cinta y cantidad de cargas por cuadrilla.



Fig. 11- En la empacadora, ya desocupado su equipo, el jalador lo arma de nuevo, llena de agua sus amphoras y regresa al sitio de cosecha.

Procedimiento de la Labor de Cosecha	Elaborado por:	Alfredo García	Diciembre 2023
	Aprobado por:	Fernando Vázquez Cigarroa	Diciembre 2023
	Código:	P-PR-03 Versión 02	

DIAGRAMA DE FLUJO

