



Procedimiento de Pre-enfrío Mercado Nacional		Nombre	Fecha
	Elaborado por:	Luis Antonio Ramírez	Julio 2022
	Revisado por:	Luis Vázquez Rodas	Julio 2022
	Código:	P-LG-03	Versión 01

Procedimiento de Pre-enfrío

Grupo Chantitos



Procedimiento de Pre-enfrío Mercado Nacional		Nombre	Fecha
	Elaborado por:	Luis Antonio Ramírez	Julio 2022
	Revisado por:	Luis Vázquez Rodas	Julio 2022
	Código:	P-LG-03	Versión 01

ÍNDICE

OBJETIVO.....	3
ALCANCE	3
RESPONSABLES	3
DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD.....	5
REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD E HIGIENE	11
FORMATOS.....	12
DIAGRAMA.....	9



Procedimiento de Pre-enfrío Mercado Nacional		Nombre	Fecha
	Elaborado por:	Luis Antonio Ramírez	Julio 2022
	Revisado por:	Luis Vázquez Rodas	Julio 2022
	Código:	P-LG-03	Versión 01

1. OBJETIVO GENERAL

El objetivo del presente es establecer las acciones y lineamientos para la refrigeración previa al traslado de los productos comercializados por Grupo Chanitos¹ y cumplir con los requisitos de temperatura en las entregas de producto a clientes nacionales e internacionales.

2. ALCANCE

Este procedimiento aplica para las actividades del área de pre-enfrío que se llevan a cabo en las cámaras de finca Fortaleza y finca Nelly ubicadas en Tapachula, Chiapas.

3. RESPONSABLES

Escritorio de Fruta: es responsable de informar de manera oportuna la compra de fruta al área de logística, para que sea posible gestionar el posicionamiento del termo en el lugar de entrega, así como trasladar el material para empaque necesario (en caso de fincas externas).

Coordinadores de logística de mercado nacional y exportación: son responsables de planificar las necesidades de transporte para el envío semanal del producto tanto al proceso de pre-enfrío, como al cliente final. Asegurar que los operadores cumplan con las especificaciones requeridas para el óptimo traslado (termómetro de pulpa, hoja de control), así como de verificar que el encargado de pre-enfrío entregue todas las cargas en la temperatura correcta.

Coordinador de pre-enfrío: es responsable de recibir la fruta de fincas y operadores de transporte, ingresar el producto a las cámaras de refrigeración de acuerdo con el presente documento, entregar el producto en la temperatura adecuada y recabar la evidencia que así lo muestre a través del formato *Bitácora pre-enfrío F-LG03*.

Gerente de calidad: es responsable de realizar el check list de las unidades que se reciban en fincas propias o externas para cargar el producto, el cual asegura que el termo se encuentre en las condiciones higiénicas

¹ Grupo Chanitos se conforma por: La Santanera SPR de RL de CV, Frutas Chanitos Sa de CV, Chanitos International LLC, Punto de Abasto SRL de CV y Chanitos Guatemala.



Procedimiento de Pre-enfrío Mercado Nacional		Nombre	Fecha
	Elaborado por:	Luis Antonio Ramírez	Julio 2022
	Revisado por:	Luis Vázquez Rodas	Julio 2022
	Código:	P-LG-03	Versión 01

adecuadas, verificar que la temperatura del termo se encuentre en 50° F al recibir el transporte y revisar a detalle la calidad, empaque y estiba del producto al realizar la carga.

4. DEFINICIONES O ABREVIATURAS

Pre-enfrío: proceso por el cual se reduce la temperatura de la fruta al colocarla en una cámara refrigerada durante un lapso determinado para que pueda trasladarse en condiciones óptimas.

5. POLÍTICAS

El coordinador de Pre-enfrío es responsable de recabar todos los documentos que comprueben que entregó la fruta de acuerdo con las especificaciones solicitadas, tanto a través de la bitácora de pre-enfrío como por medio del formato de entrega de fruta.

Las variaciones en la temperatura durante el traslado serán responsabilidad del transportista desde el momento en que firma de recibo la fruta en la *Bitácora del área de pre-enfrío F-LG-03*.

El encargado de calidad verificará; la higiene del transporte; el funcionamiento adecuado de la caja refrigerante y las condiciones físicas del termo (piso en buenas condiciones, lona de inducción, entre otros), así como la programación de la temperatura, la calidad, cantidad y estiba de la fruta utilizando el formato de *Registro e inspección de contenedores*. El coordinador de pre-enfrío se exime de la responsabilidad al momento en el que se le firma de recibido la *Bitácora del área de pre-enfrío F-LG-03* de acuerdo con las especificaciones registradas en ella.

Los coordinadores de logística deberán solicitar a los proveedores de transporte que cumplan con las especificaciones solicitadas por Grupo Chantitos: contar con termómetro de pulpa, llenar la hoja de servicio y prender el termo 30 minutos antes de la carga a 10° C (50° F) para enfriar la caja.

Mientras la fruta se encuentra en el proceso de pre-enfrío el coordinador de logística debe asegurar que el transportista cuente con todos los documentos necesarios para su traslado; Hoja de servicio, Guía FitoSanitaria (AAPPS), Documento de embarque (proporcionado por el oficinista de la finca), Factura y Carta Porte, Termógrafo, Marchamo y Cita en caso de que el destino sea un cliente nacional.



Procedimiento de Pre-enfrío Mercado Nacional		Nombre	Fecha
	Elaborado por:	Luis Antonio Ramírez	Julio 2022
	Revisado por:	Luis Vázquez Rodas	Julio 2022
	Código:	P-LG-03	Versión 01

La hoja de servicio se considera la evidencia del traslado y será requerida por el área de cuentas por pagar para procesar la orden de compra (se puede solicitar con el coordinador de logística o con el responsable del área de pre-enfrío).

6. HERRAMIENTAS, MATERIALES O EQUIPO

Formatos impresos, termómetro de pulpa, equipo de cómputo con acceso a internet e impresora.

7. DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD

7.1 PROGRAMACIÓN DE INGRESOS A CÁMARA DE PRE-ENFRÍO

A partir de la proyección comercial y la confirmación de cargas que elabora el área de logística, el coordinador de pre-enfrío deberá programar los ingresos semanales considerando, día de envío, finca de origen, cliente, fecha y hora de cita, calidad, cantidad de cajas y pallets. Para tal actividad el viernes de cada semana el coordinador de logística deberá proporcionarle vía correo electrónico los datos completos de las cargas de fruta que ingresarán a cámaras en la que se incluirán las cargas del lunes al sábado de la semana siguiente

El coordinador de pre-enfrío debe elaborar un documento en el que especifique el lugar, la fecha y la hora de ingreso de cada carga al proceso y devolverlo al coordinador de logística vía correo electrónico el sábado de cada semana. De esta forma ambos tendrán la visibilidad sobre la programación de las cargas que ingresarán a cámaras, la cual abarcará del lunes al sábado de la semana siguiente.

7.2 Recepción de fruta

Al recibir la fruta el coordinador o auxiliar de pre-enfrío que se encuentre como responsable de las cámaras deberá llenar por cada entrega la fila correspondiente en el *Control de recepción de Fruta F-LG-04*, así como los apartados relacionados en la *Bitácora del área de pre-enfrío F-LG-03*. En este formato se indica: semana, fecha de recepción, cantidad de cajas, finca de origen, firma de quien entrega, firma de quien recibe, calidad (es) recibida y total de cajas. Una vez que la persona que entrega la fruta



Procedimiento de Pre-enfrío Mercado Nacional		Nombre	Fecha
	Elaborado por:	Luis Antonio Ramírez	Julio 2022
	Revisado por:	Luis Vázquez Rodas	Julio 2022
	Código:	P-LG-03	Versión 01

al área de pre-enfrío firma de recibido no se aceptarán quejas referentes a variaciones en la cantidad de cajas entregadas.

7.3 Ingreso a cámaras

Al llegar al área de pre-enfrío el transportista será informado sobre la hora aproximada de carga y durante la espera deberá mantener el termo encendido a una temperatura de 12. 8° C (55° F) con enfriamiento en ciclos. Durante la descarga el responsable de pre-enferio debe revisar la temperatura del producto a través de una muestra aleatoria (pulpeo en cajas y pallets distintos) y registrar dicha temperatura en la bitácora. El ingreso de tarimas de fruta a la cámara se deberá realizar por pares y entre un ingreso y otro se deberán cerrar las puertas para mantener la temperatura baja.

Se acomodarán 12 pallets dentro de la cámara; 6 de cada lado cada lado al límite del difusor y al término se colocará la lona desde la parte superior hasta el piso en el lado contrario al difusor, así como las lonas que van en la parte inferior por fuera de los pallets, en ambos casos la intención es evitar fuga del aire frío. Los 12 pallets restantes para complementar una carga deberán permanecer en el termo, acomodados a los costados del camión y con una temperatura constante de 52° Fahrenheit para reducir la temperatura de ingreso a la cámara y así disminuir el tiempo del proceso.

7.4 Encendido de cámaras

Antes de encender las cámaras el encargado de refrigeración revisará que el voltaje eléctrico sea adecuado para la operación (440 Volts +/- 20 volts) y en caso de existir una variación que exceda este intervalo deberá utilizar la planta generadora. El encargado de pre-enfrío solicitará a los operadores le proporcionen su termómetro de pulpa para revisar la calibración y ajustarla en caso de ser necesario.

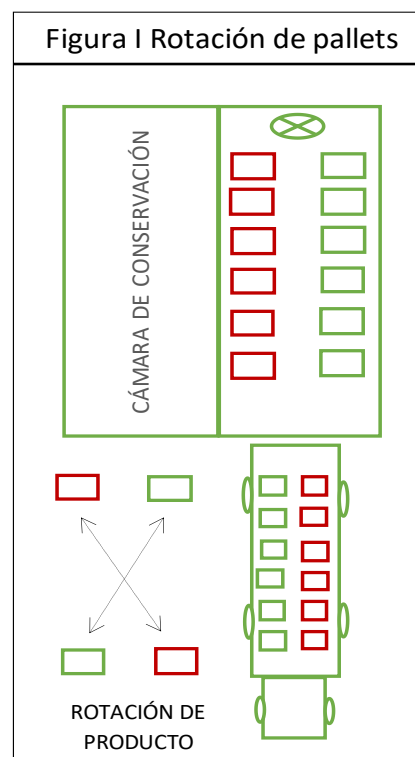
Para dar inicio al pre-enfrío de la primera parte de la carga, el coordinador deberá cerrar la puerta de la cámara y encender las unidades de refrigeración, esta primera fase tardará aproximadamente 1 hora con 15 minutos. Al término de este periodo, el auxiliar de pre-enfrío deberá tomar la temperatura del producto y asegurarse de que se entre los 13 y 14° C (55.4 y 57. 2° F) en la parte lateral y de 22 y 23° C

Procedimiento de Pre-enfrío Mercado Nacional	Elaborado por:	Luis Antonio Ramírez	Nombre	Fecha
	Revisado por:	Luis Vázquez Rodas		Julio 2022
	Código:	P-LG-03	Versión 01	

(71.6 y 73. 4° F) en la parte interna, cuando esto ocurra se puede finalizar la primera etapa del proceso, registrar las temperaturas en la *Bitácora del área de pre-enfrío F-LG-03*.

7.5 Rotación

Una vez que la primera etapa del proceso se encuentra completa, el auxiliar de pre-enfrío deberá rotar los pallets; los de la izquierda hacia la derecha y los de adelante hacia atrás como se muestra en la figura I. Deberá dejar el producto nuevamente dentro de la cámara un lapso de alrededor de 1 hora y 15 minutos para que la temperatura sea lo más homogénea posible. Una vez que los 12 pallets dentro de la cámara se encuentren en la temperatura adecuada 13. 9° C (57° F) se colocarán en la cámara de conservación y se deberán ingresar los que se encuentran en refrigeración dentro del termo. Para la segunda etapa se utilizará el mismo procedimiento: toma de temperaturas, refrigeración, rotación y captura de datos en la *Bitácora*.



7.6 Entrega de fruta

Al finalizar las dos etapas del proceso, el responsable de las cámaras de pre-enfrío deberá iniciar la carga de fruta en el transporte, para ello notificará al operador y le mostrará la temperatura de la fruta. El operador del transporte deberá firmar en la *Bitácora del área de pre-enfrío* la temperatura recibida y programar el termo entre los 9 y 12° C (48.2 y 53. 6° F) para el plátano macho y entre los 13 y 14° C para el plátano convencional (54 y 57° F), así como mostrar al auxiliar o coordinador del área que cuenta con un termómetro de pulpa para monitorear la fruta durante el traslado y registrarla en la hoja de servicio. Las unidades de transporte permanecerán alrededor de 5 horas en finca mientras dura el proceso de pre-enfrío (sin considerar el tiempo de espera para su descarga).

7.7 Bitácora

La *Bitácora del área de pre-enfrío F-LG-03* es el documento en el que se concentra la información de cada carga que se recibe y procesa en las cámaras ubicadas en finca Fortaleza y Nelly. La *Bitácora* contiene;



Procedimiento de Pre-enfrío Mercado Nacional		Nombre	Fecha
	Elaborado por:	Luis Antonio Ramírez	Julio 2022
	Revisado por:	Luis Vázquez Rodas	Julio 2022
	Código:	P-LG-03	Versión 01

fecha, hora y temperatura de llegada, finca de origen, cantidad y calidad de cajas recibidas, así como nombre y firma de quien entrega. La hora de ingreso de la 1ra mitad de la carga, temperatura y hora de salida. La temperatura, hora de entrada y hora de salida de la segunda mitad de la carga. Así como el destino del producto, la fecha, hora y temperatura a la que se entrega y por último el nombre y la firma de recibido del operador y la hora de despacho. La Bitácora del área representa el documento probatorio de que el proceso de pre-enfrío fue elaborado de acuerdo con las especificaciones contenidas en este documento y exime de toda responsabilidad al área de pre-enfrío una vez que cuenta con las firmas de recibo y entrega de cada carga.

7.8 Evaluación

El proceso finaliza con la entrega de la carga al cliente o al almacén destino. Al recibir el transporte, el cliente o el responsable del almacén verificarán que la temperatura del producto se encuentre dentro del rango establecido. En las entregas al cliente, la temperatura final deberá ser colocada por el transportista en la hoja de servicio, misma que se enviará al área de cuentas por pagar junto con la factura y evidencia de entrega para que se pueda procesar. En las entregas que se realicen a otros almacenes de Grupo Chanitos, el responsable del almacén deberá colocar la temperatura de recepción y firmar la hoja de servicio.

Cuando exista alguna anomalía con la temperatura se deberá iniciar una investigación en busca de los motivos que la originaron. Para ello se comparará la temperatura de entrega en la bitácora del área de pre-enfrío con la hora y temperatura indicada por el transportista en la hoja de servicio, por último, ambos datos se cotejarán con el termógrafo de la unidad. Si el transportista resulta responsable de la variación en temperatura ocasionada por el manejo inadecuado del producto durante el traslado, puede hacerse acreedor a una sanción económica que se determinará de acuerdo con la gravedad del incidente, mientras que si la responsabilidad recae en el área de pre-enfrío, el director de Logística determinará la sanción aplicable de acuerdo con el *Régimen Disciplinario D-RL-01*.

8. Anexos



Procedimiento de Pre-enfrío Mercado Nacional		Nombre	Fecha
	Elaborado por:	Luis Antonio Ramírez	Julio 2022
	Revisado por:	Luis Vázquez Rodas	Julio 2022
	Código:	P-LG-03	Versión 01

DIAGRAMA I PROCESO DE PRE-ENFRÍO





Procedimiento de Pre-enfrío Mercado Nacional		Nombre	Fecha
	Elaborado por:	Luis Antonio Ramírez	Julio 2022
	Revisado por:	Luis Vázquez Rodas	Julio 2022
	Código:	P-LG-03	Versión 01

	Formato: SIPOC Proceso de Pre-enfrío		Actualización	jul-22	Grupo Chantitos
			Área responsable	Logística	
			Código	F-CT-01	Versión 01
PROVEEDOR	ENTRADA	PROCEDIMIENTOS	SALIDA	CLIENTE	
1 Finca propia 2 Proveedor de transporte (fincas externas)	1 Programación semanal de fruta para pre-enfrío 2 Recepción de fruta	1 Ingreso 2 Encendido de cámaras 2 Rotación 3 Entrega 4 Bitácora 5 Evaluación	1 Entrega de Fruta	1 Proveedor de transporte 2 Cliente final	

8.2 DIAGRAMA SIPOC

Procedimiento de Pre-enfrío Mercado Nacional	Elaborado por:	Luis Antonio Ramírez	Nombre	Fecha
	Revisado por:	Luis Vázquez Rodas		Julio 2022
	Código:	P-LG-03	Versión 01	



GRUPO CHANTITOS

Reglamento Interno de Seguridad e Higiene

Higiene personal



1 Todos los colaboradores deben asistir bañados con ropa limpia, calzado limpio y cerrado. Es obligatorio el uso correcto del cubrebocas dentro de las instalaciones de la finca.



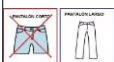
2 Mantener las uñas cortas, limpias y sin barniz. Ingresar sin maquillaje



3 Evitar cargar lápices, plumas, etc. En las bolsas arriba de la línea de la cintura



4 Utilizar camisa o blusa con mangas (no se permite sin mangas, con hombros descubiertos o del tipo ombliguera).



5 Los hombres deberán usar pantalón. Se permitirá solamente bermuda para personal de cosecha



6 Las mujeres deberán usar falda que no esté por arriba de la rodilla o pantalón.



7 No utilizar en las áreas de trabajo: celulares, relojes, aretes, anillos, pulseras, collares, cosméticos o cualquier otro tipo de joyas (solo estarán permitidos lentes con aumentos).



8 Los hombres deberán usar el cabello corto, bigote recortado, sin barba.



9 Antes de entrar al área de proceso, desinfecte el calzado y realice la técnica de lavado de manos

Conducta



10 No se permite en el empaque objetos personales, alimentos, bebidas y objetos de vidrio, estos deben quedarse en los lockers asignados.



11 Se permite beber solo agua en los lugares asignados.



12 No traer animales domésticos al empaque.



13 No se permite dentro del empaque: fumar, mascar chicle o caramelos, comer, beber refrescos y evitar actos no sanitarios (escupir, tocarse la nariz o la boca, entre otros)



14 No sentarse en las líneas de empaque o cualquier lugar asignado para el proceso de la fruta.



15 Cada persona debe permanecer solamente en su área de trabajo a menos que se le indique lo contrario.



16 No jugar con los patines.



17 Observar buena conducta, respeto a los compañeros y jefes de área. No usar palabras obscenas.



18 Usar debidamente guantes, fajas, mandil y cofias, en las áreas que lo requieran.



19 Mantener limpio el mandil y la cofia, usarlos solo en el área de trabajo, no llevarlos al baño.



20 Avisar al jefe inmediato si tiene algún síntoma de enfermedad infectocontagiosa como diarrea, resfriado, fiebre, dolor de cabeza, pérdida de olfato o del gusto, antes de empezar a laborar. Solicite una evaluación en el área de enfermería.



21 Se prohíbe entrar al empaque con heridas abiertas, cortaduras, quemaduras o erupciones en la piel que puedan poner en peligro la salud de los colaboradores y la inocuidad del producto.

Salud

Orden y Limpieza



22 Poner la basura en los contenedores asignados por área.



23 Fruta que caiga al suelo, se deberá de desechar.



24 Los materiales de empaque se deberán utilizar únicamente para el proceso de banana



25 Hacer buen uso de los baños y ayudar a que se mantengan limpios (no tirar agua, ni papeles en el piso, no rayar las paredes). Lavarse las manos después de ir al baño.



26 Cada trabajador es responsable de mantener su lugar de trabajo limpio.

VISITANTES:



27 Solicitar permiso a la oficina, para poder ingresar a la unidad de empaque y registrarse.



28 Cumplir con todos los puntos anteriores.



29 No se permiten niños en la unidad de empaque.

OPERADORES DE TRAILERS:



30 Deberán cumplir con todos los puntos anteriores.



31 Depositar la Basura que saquen de su vehículo en los contenedores indicados



32 Se rechazará el uso de unidades de transporte que se hayan utilizado para actividades que puedan suponer un riesgo de contaminación para el producto (haber transportado personas, animales, basura y/o sustancias tóxicas).

Al personal que se sorprenda faltando a este reglamento: se sancionará según reglamento interno general de la empresa



Procedimiento de Pre-enfrío Mercado Nacional	Elaborado por:	Luis Antonio Ramírez	Nombre	Fecha
	Revisado por:	Luis Vázquez Rodas		Julio 2022
	Código:	P-LG-03	Versión 01	

8.3 FORMATOS

REGISTRO DE INSEPCCIÓN DE CONTENEDORES

EMPRESA: _____ FINCA: _____

UBICACIÓN: _____ CULTIVO: _____ VARIEDAD: _____

Fecha:	Línea de transporte:		
Nombre del chofer:			No. De contenedor:
No. De placas:	Numero de embarque:		

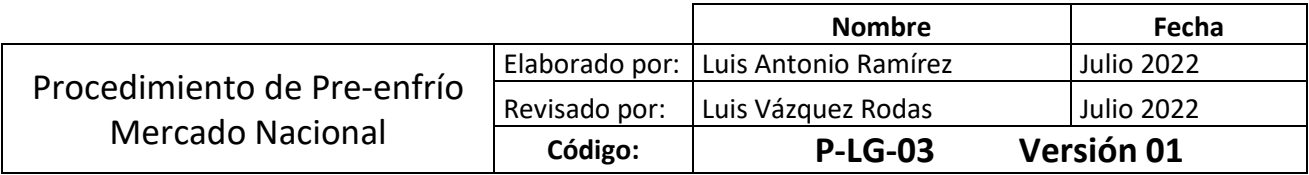
CONCEPTO	SI	NO	OBSERVACIONES	ACCION CORRECTIVA
El contenedor transportó otros materiales.				
La unidad de transporte se encuentra lavada				
La unidad de transporte se limpió antes de cargar.				
La unidad presenta insectos en su interior.				
La unidad presenta malos olores que pongan en riesgo la inocuidad del producto.				
La unidad se encuentra en buenas condiciones libre de agujeros.				
Se encuentran libres de material ajeno a la unidad como basura, madera, clavos etc.				
Los trabajadores encargados de cargar la unidad cumplen con los principios básicos de higiene				
Se carga de tal forma que el producto no sufra daño.				
El transportista cumple con los principios básicos de higiene.				

ENCARGADO DE INSPECCION: _____



Procedimiento de Pre-enfrío Mercado Nacional		Nombre	Fecha
	Elaborado por:	Luis Antonio Ramírez	Julio 2022
	Revisado por:	Luis Vázquez Rodas	Julio 2022
	Código:	P-LG-03	Versión 01

ENCARGADO DE INOCUIDAD: _____

Página 14 | 16



Procedimiento de Pre-enfrío Mercado Nacional	Elaborado por:	Luis Antonio Ramírez	Nombre	Fecha
	Revisado por:	Luis Vázquez Rodas		Julio 2022
	Código:	P-LG-03	Versión 01	Julio 2022

 Hoja de servicio Frutas Chanitos SA de CV			
Proveedor:		Nombre del operador:	
Origen:		Destino:	
Producto:		Fecha y hora de despacho:	
Observaciones:		Estuvo en pre-enfrío: ☐ SI ☐ NO	
Si se aprecia alguna anomalía con la temperatura del termo será necesario que el operador se reporte con el coordinador del área de logística para manejo de temperatura y será necesario que el pulpeo se realice cada cuatro horas hasta volver al rango de temperatura correcto			
El operador deberá registrar la temperatura cada doce horas en el siguiente diagrama.			
Hora: 12 hrs. 24 hrs. 36 hrs. 48 hrs. 60 hrs. 72 hrs. 84 hrs. 96 hrs. Temperatura: Temperatura: Temperatura: Temperatura: Temperatura: Temperatura: Temperatura: Temperatura:			
Registro de temperatura cada cuatro horas en caso de presentar variación durante el traslado			
Fecha y hora de variación:		Posible causa de la variación en temperatura:	
Fecha	Hora	Temperatura	Observaciones
Estimado proveedor de transporte, el presente documento constituye la evidencia del servicio proporcionado de acuerdo con las políticas de Frutas Chanitos SA de CV y su entrega es obligatoria para procesar el pago de su factura. Las sanciones en que se puede incurrir ante la falta de este documento son: A) Si no se presenta la hoja de servicio pero no existe algún problema de temperatura con el producto, a partir de la tercera ocasión se realizará de un descuento de \$1,000 al realizar el pago de su factura B) Si no se presenta la hoja de servicio y existe algún problema con la temperatura que ponga en riesgo el producto se hará acreedor a una sanción directamente proporcional a la pérdida económica ocasionada a la empresa.			



Procedimiento de Pre-enfrío Mercado Nacional	Elaborado por:	Luis Antonio Ramírez	Julio 2022
	Revisado por:	Luis Vázquez Rodas	Julio 2022
	Código:	P-LG-03	Versión 01

		Control de Recepcion de Fruta Grupo Chantitos						Actualización		jul-22	Grupo Chantitos
								Área responsable		Logística	
								Código		F-LG-04	Versión 01
Semana	Fecha de recepción	Cantidad de cajas	Finca de origen	Firma de quien entrega	Firma de quien Recibe	Premium	Classic	Segunda	Manitas	Dedo suelto	Total