



Procedimiento de Carga y Pre-enfrío Mercado Nacional	Elaborado por:	Fernando Vázquez Cigarroa	Nombre	Fecha
	Revisado por:	Juan Carlos Renero		Noviembre 2023
	Código:	P-LG-03	Versión 02	Diciembre 2023

Procedimiento de Carga y Pre-enfrío Mercado Nacional

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 Carga y Pre-enfrío Mercado Nacional	Elaborado por:	Fernando Vázquez Cigarroa	Noviembre 2023
	Revisado por:	Juan Carlos Renero	Diciembre 2023
	Código:	P-LG-03 Versión 02	

ÍNDICE

OBJETIVO	3
ALCANCE	3
RESPONSABLES	3
DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD	4
REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD E HIGIENE	7
FORMATOS	8
DIAGRAMA	11



Procedimiento de Carga y Pre-enfrío Mercado Nacional	Elaborado por:	Fernando Vázquez Cigarroa	Noviembre 2023
	Revisado por:	Juan Carlos Renero	Diciembre 2023
	Código:	P-LG-03 Versión 02	

OBJETIVO

El objetivo del presente es establecer las acciones y lineamientos para la refrigeración previa a su traslado de los productos comercializados por Frutas Chanitos SA de CV y así cumplir con los requisitos de temperatura en las entregas de producto a clientes nacionales e internacionales.

ALCANCE

Este procedimiento aplica para el manejo y traslado de todo producto que por su origen y/o necesidad de los clientes de Frutas Chanitos requiera ser refrigerado de manera previa a su traslado.

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).

Gerente de logística: es responsable de planificar las necesidades de transporte para el envío semanal del producto al proceso de pre-enfrío, de asegurar que los operadores cumplan con las especificaciones requeridas para el óptimo traslado (termómetro de pulpeo, hoja de control), así como de verificar que el encargado de pre-enfrío entregue todas las cargas en la temperatura correcta. Adicionalmente, deberá realizar una revisión semanal aleatoria de las hojas de servicio, así como revisar que la bitácora del área de pre-enfrío se encuentre debidamente llenada e indagar sobre las diferencias de temperatura que esta pueda indicar.

Encargado de cámaras de refrigeración (pre-enfrío): es responsable de recibir a los operadores e ingresar el producto a la cámara de refrigeración, así como de entregar el producto en la temperatura adecuada y recabar la evidencia que así lo muestre (bitácora de carga).

Coordinadores de logística: son responsables del posicionamiento del termo de acuerdo con la planeación semanal, de entregar al operador los documentos necesarios para el transporte del producto¹ y de monitorear la temperatura del producto durante el traslado asegurando que esta se mantenga entre los 13.8 y 16.0 grados

¹ En la página 4 se especifican los documentos necesarios.



Procedimiento de Carga y Pre-enfrío Mercado Nacional	Elaborado por:	Fernando Vázquez Cigarroa	Noviembre 2023
	Revisado por:	Juan Carlos Renero	Diciembre 2023
	Código:	P-LG-03 Versión 02	

centígrados (57 y 61° F) en el caso de mercado nacional y de 13. 3° C (55. 94° F) para el caso del producto que tenga un destino internacional.

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 adecuadas. Además, deberá verificar que la temperatura del termo se encuentre en 50° F al recibir el transporte.

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD

A partir de la programación semanal de embarques que elaboran Dirección Comercial y Escritorio de Fruta se indican los días de carga, región de carga, finca de origen, cliente, fecha de cita, clave de empaque, calidad, cantidad de cajas y cantidad de pallets, la Coordinación de Mercado Nacional y Monitoreo programa el posicionamiento de las unidades de transporte para que carguen el producto en fincas propias o externas y se trasladen a las cámaras de refrigeración que se encuentran en Finca Nelly, para las cargas que tengan origen en Tapachula, Chiapas y en Tecomán, para el caso de las cargas que tengan origen en Colima.

El Gerente de Logística deberá 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 cada vez que se proporcione un servicio y prender el termo 30 minutos antes de la carga a 10° C (50° F) para enfriar la caja. La hoja de servicio se considera la evidencia del traslado y será requerida por el área de cuentas por pagar para realizar el pago. La hoja de servicio se puede solicitar con el coordinador de logística y con el responsable del área de pre-enfrío.

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). El proceso de carga se deberá realizar ingresando tarimas pares y cerrando las puertas entre una y otra carga. El encargado de las cámaras de pre-enfrío en Finca Nelly se comunicará con los coordinadores de logística para programar la llegada de las unidades de transporte y proporcionar los tiempos estimados de entrada y salida del proceso. Al llegar al área de pre-énfrío 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.

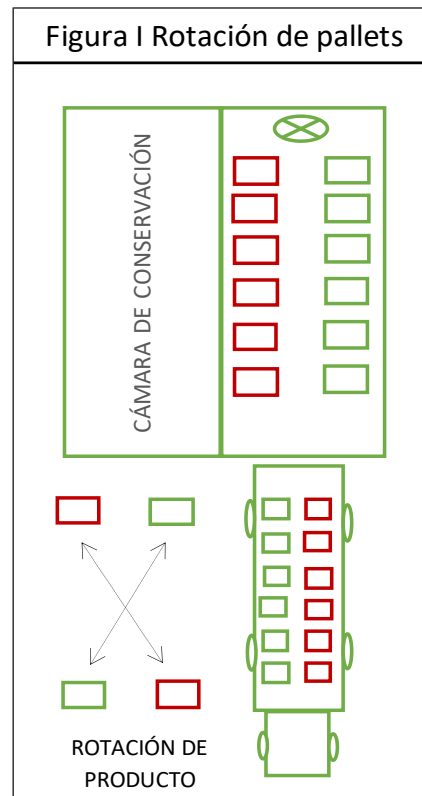
Antes de encender las cámaras el encargado de refrigeración revisará que el voltaje eléctrico sea adecuado para la operación (440 Volts +/- 20 volts) y en caso de existir una variación que exceda este intervalo deberá

Procedimiento de Carga y Pre-enfrío Mercado Nacional	Elaborado por:	Fernando Vázquez Cigarroa	Nombre	Fecha
	Revisado por:	Juan Carlos Renero		Noviembre 2023
	Código:	P-LG-03	Versión 02	Diciembre 2023

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.

Al iniciar la descarga el responsable de pre-enferio debe revisar la temperatura del producto a través de una muestra aleatoria (pulpeo en cajas y pallet's distintos) y registrar dicha temperatura en la bitácora. Posteriormente deberá acomodar 12 pallets dentro de la cámara; 6 de cada lado cada lado al límite del difusor y colocar la lona desde la parte superior hasta el piso en el lado contrario al difusor, adicionalmente se colocará las lonas que van en el piso por fuera de los pallets, ambas para 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, ello con la finalidad de reducir la temperatura de ingreso a la cámara y así disminuir el tiempo del proceso.

Para dar inicio al pre-enfrío de la primera parte de la carga, el encargado deberá cerrar la puerta de la cámara y encender las unidades de refrigeración, esta primera acción tomará aproximadamente 1 hora con 15 minutos, al término de este periodo deberá tomar la temperatura del producto nuevamente y registrarla en la bitácora, esta se deberá encontrar entre los 13 y 14° C (55.4 y 57. 2° F) en la parte lateral y de 22 y 23° C (71.6 y 73. 4° F). en la parte interna Una vez alcanzada la temperatura 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 alrededor de una hora y 15 minutos para que la temperatura en el producto 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, con ello comenzará nuevamente de la misma forma que con el primer procedimiento de pre-enfrío: toma de temperaturas, enfriamiento y rotación.



Al finalizar con la carga completa el responsable de las cámaras de refrigeración deberá comenzar con el proceso de carga del producto, para ello notificará al operador del transporte y le mostrará la temperatura de este. El operador del transporte deberá firmar en la bitácora del área de pre-enfrío la temperatura recibida y colocar la temperatura del termo entre los 9 y 12° C (48.2 y 53. 6° F) para el caso del plátano macho y entre los 13 y 14° C para el caso del plátano convencional (54 y 57° F), lo anterior para asegurar que durante el



Procedimiento de Carga y Pre-enfrió Mercado Nacional	Elaborado por:	Fernando Vázquez Cigarroa	Noviembre 2023
	Revisado por:	Juan Carlos Renero	Diciembre 2023
	Código:	P-LG-03 Versión 02	

traslado el producto se mantenga dentro de la temperatura adecuada, así como mostrar el termómetro de pulpa, necesario para tomar la temperatura y registrarla en la hoja de servicio. Las unidades de transporte permanecerán alrededor de 5 horas en finca mientras dura el proceso de pre-énfrió (sin considerar el tiempo de espera para su descarga).

Mientras el producto se encuentra en el proceso de pre-énfrió 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 de Frutas Chanitos si la entrega es en los CEDIS de Walmart
- Copia firmada por el encargado de las cámaras y el chofer de la unidad de la bitácora de los registros de temperatura del pre-énfrió.
- Termógrafo
- Marchamo
- Cita en caso de que el destino sea un cliente nacional

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 el caso de entregas al cliente la temperatura final deberá ser colocada por el transportista en la hoja de servicio, misma que entregará al área de cuentas por pagar junto con la factura para que se pueda procesar. En las entregas que se realicen a otros almacenes del grupo el responsable del almacén deberá colocar la temperatura de recepción y firmar la hoja de servicio como prueba.

En caso de existir 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-énfrió y contra 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.

Procedimiento de Carga y Pre-enfriado Mercado Nacional	Elaborado por:	Fernando Vázquez Cigarroa	Noviembre 2023
	Revisado por:	Juan Carlos Renero	Diciembre 2023
	Código:	P-LG-03 Versión 02	

REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD E HIGIENE



GRUPO CHANTITOS

Reglamento Interno de Seguridad e Higiene

Higiene personal

-  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.
-  Mantener las uñas cortas, limpias y sin barniz. Ingresar sin maquillaje.
-  Evitar cargar lápices, plumas, etc. En las bolsas arriba de la línea de la cintura.
-  Utilizar camisa o blusa con mangas (no se permite sin mangas, con hombros descubiertos o del tipo ombliguera).
-  Los hombres deberán usar pantalón. Se permitirá solamente bermuda para personal de cosecha.
-  Las mujeres deberán usar falda que no esté por arriba de la rodilla o pantalón.
-  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).
-  Los hombres deberán usar el cabello corto, bigote recortado, sin barba.
-  Antes de entrar al área de proceso, desinfecte el calzado y realice la técnica de lavado de manos.

Conducta

-  No se permite en el empaque objetos personales, alimentos, bebidas y objetos de vidrio, estos deben quedarse en los lockers asignados.
-  Se permite beber solo agua en los lugares asignados.
-  No traer animales domésticos al empaque.
-  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).
-  No sentarse en las líneas de empaque o cualquier lugar asignado para el proceso de la fruta.
-  Cada persona debe permanecer solamente en su área de trabajo a menos que se le indique lo contrario.
-  No jugar con los patines.
-  Observar buena conducta, respeto a los compañeros y jefes de área. No usar palabras obscenas.

Uso de Equipo de Protección Personal

-  Usar debidamente guantes, fajas, mandil y cofias, en las áreas que lo requieran.
-  Mantener limpio el mandil y la cofia, usarlos solo en el área de trabajo, no llevarlos al baño.

Salud

-  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.
-  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.

Orden y Limpieza

-  Poner la basura en los contenedores asignados por área.
-  Fruta que caiga al suelo, se deberá de desechar.
-  Los materiales de empaque se deberán utilizar únicamente para el proceso de banano.
-  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.
-  Cada trabajador es responsable de mantener su lugar de trabajo limpio.

VISITANTES:

-  Solicitar permiso a la oficina, para poder ingresar a la unidad de empaque y registrarse.
-  Cumplir con todos los puntos anteriores.
-  No se permiten niños en la unidad de empaque.

OPERADORES DE TRAILERS:

-  Deberán cumplir con todos los puntos anteriores.
-  Depositar la Basura que saquen de su vehículo en los contenedores indicados.
-  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 Carga y Pre-enfriado Mercado Nacional	Elaborado por:	Fernando Vázquez Cigarroa	Nombre	Fecha
	Revisado por:	Juan Carlos Renero		Noviembre 2023
	Código:	P-LG-03	Versión 02	
				Diciembre 2023

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: _____

ENCARGADO DE INOCUIDAD: _____



Procedimiento de Carga y Pre-enfrío Mercado Nacional		Nombre	Fecha
	Elaborado por:	Fernando Vázquez Cigarroa	Noviembre 2023
	Revisado por:	Juan Carlos Renero	Diciembre 2023
	Código:	P-LG-03	Versión 02

 Bitácora del área de Pre-enfrío Frutas Chanitos SA de CV 														
Fecha	Finca de origen	Hora de llegada	Hora de entrada 1ra carga	Temperatura 1ra carga	Hora de salida 1ra carga	Temperatura 2da carga	Hora de entrada 2da carga	Hora de salida 2da carga	Destino	Fecha de entrega o cita	Temperatura de entrega	Hora de entrega de carga	Nombre y firma del transportista	Hora de despacho



Procedimiento de Carga y Pre-enfrío Mercado Nacional	Elaborado por:	Fernando Vázquez Cigarroa	Nombre	Fecha
	Revisado por:	Juan Carlos Renero		Noviembre 2023
	Código:	P-LG-03	Versión 02	Diciembre 2023

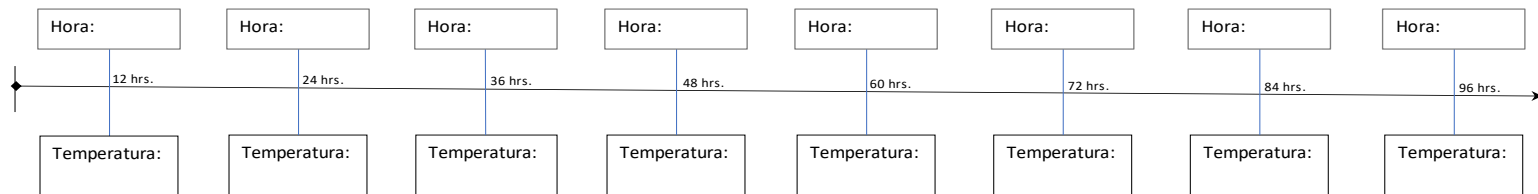


Hoja de servicio Frutas Chanitos SA de CV

Proveedor:	Nombre del operador:	Fecha y hora de carga:
Origen:	Destino:	Fecha y hora de cita:
Producto:	Fecha y Hora de despacho:	Estuvo en pre-enfrío: ☐ SI ☐ NO
Observaciones:		

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.



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 Carga y Pre-enfrío Mercado Nacional	Elaborado por:	Fernando Vázquez Cigarroa	Fecha	Noviembre 2023
	Revisado por:	Juan Carlos Renero		Diciembre 2023
	Código:	P-LG-03	Versión 02	

DIAGRAMA

