



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS  
CENTRO DE PRODUCCIÓN SANTA RITA S.A. DE C.V.

**NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO:**  
Producto del Suelo

**CÓDIGO DEL PROCEDIMIENTO:**  
PR-INO-129

**REVISIÓN:**  
8

**FECHA DE REVISIÓN:**  
Agosto -2016

**HOJA:**  
1/3

---

**OBJETIVO DEL PROCEDIMIENTO:**

Prevenir la contaminación de las manos por agentes patógenos al tener contacto con producto del suelo y tener un control sobre este producto para evitar que llegue al consumidor ya sea en producto para exportación o producto nacional.

---

**ÁREAS DE APLICACIÓN:**

Departamentos que interviene en el procedimiento de Producto del Suelo:

- ➡ Operaciones
- ➡ Empaque



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS  
CENTRO DE PRODUCCIÓN SANTA RITA S.A. DE C.V.

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

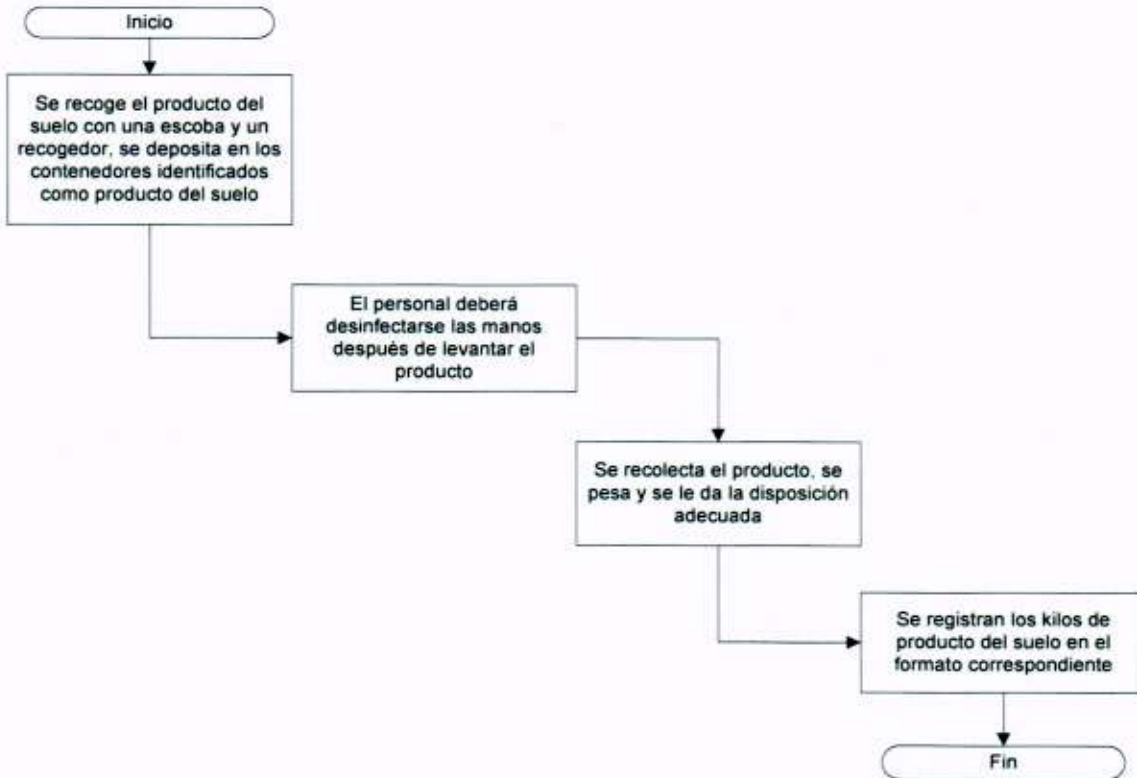
<b>Dirección: Técnica</b>		<b>Fecha de elaboración: Marzo, 2010</b>
<b>Departamento: Calidad e Inocuidad</b>		<b>Hoja: 2/3</b>
<b>Procedimiento: Producto del Suelo</b>		
<b>Responsable</b>	<b>Operación Núm.</b>	<b>Descripción del procedimiento</b>
Empaque / Invernaderos / Logística Interna	01	<p>En empaque se asigna a una persona por línea, la cual debe pasar a levantar todo el producto del suelo y colocarlo en los contenedores que están identificados como producto del suelo, esta actividad se hace con una escoba y un recogedor.</p> <p>En invernaderos y logística interna, cualquier operario puede realizar la actividad, en esta área el producto se recoge con la mano y se deposita en los contenedores de merma.</p> <p>Si por alguna razón se caen cajas completas con producto, en el caso de logística, inmediatamente se recoge y se coloca en una caja, se identifica con el tipo de variedad, invernadero, fecha y peso aproximado (para la deposición del producto, el lavado y desinfección de las cajas).</p> <p>En el caso de invernaderos recogen el producto y lo colocan en las trailas de basura.</p>
	02	<p>Ya que se terminó de levantar el producto, el personal deberá. Desinfectarse las manos:</p> <p>En empaque en los despachadores que se encuentran al inicio o al final de la línea.</p> <p>En logística interna en los despachadores que se encuentran dentro del área.</p> <p>En invernadero se lleva a cabo como última actividad, esta se hace al final del turno por lo que no es necesario desinfectarse las manos, o bien en caso de realizarse durante el día el personal deberá de desinfectar las manos en los dispensadores que se encuentran ubicados dentro del invernadero, para posteriormente poder realizar las siguientes actividades.</p> <p>Nota: la solución desinfectante se prepara de acuerdo al PR-INO-122 preparación y monitoreo de solución desinfectante.</p>
	03	<p>Para empaque al final del turno se recolectará todo el producto que se encuentre en los contenedores, se pesará y se debe anotar en la papeleta de nacional, en el cual se registrarán los kilos y se especifica que es de producto del suelo, este se envía a la merma.</p> <p>Para logística interna se recolecta, se identifica como merma y es enviada al área de merma, para el producto de cajas completas se envía a calidad para su disposición.</p> <p>En caso de invernadero lo envían a logística para su pesado, ahí lo vacían en un contenedor, para que al final del turno se lo lleven a disposición.</p>
	04	<p>En empaque los kilos se deben registrar en el formato FO-SGC-017.</p> <p>En logística y en invernaderos se deberá registrar en el sistema harvest.</p>

**DOCUMENTO CONTROLADO**

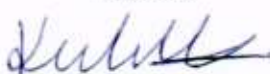


DIAGRAMA DE FLUJO

Dirección: Técnica	Fecha de Elaboración: Marzo, 2010
Departamento: Calidad e Inocuidad	Hoja: 3/3
Procedimiento: Producto del Suelo	

Empaque / Invernaderos / Logística interna



**DOCUMENTO CONTROLADO**

Formuló  Tec. Karla P. Medina González <b>COORDINADOR DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Revisó  Tec. Jaime A. Almazán Izaguirre <b>GERENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD</b>	Autorizo  Ing. Ismael Padrón Segura <b>DIRECTOR TÉCNICO</b>
--	--	---