



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

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO:

Liberación de Producto.

CÓDIGO DEL PROCEDIMIENTO:

PR- SGC-112

REVISIÓN:

6

FECHA DE REVISIÓN:

Junio -2016

HOJA:

1/7

OBJETIVO DEL PROCEDIMIENTO:

Establecer los lineamientos para la liberación de producto a mercado nacional, local, merma de empaque y merma de comercio exterior.

ÁREAS DE APLICACIÓN:

Departamentos que intervienen en el procedimiento de Liberación de Producto:

- ⇒ Empaque
- ⇒ Calidad e Inocuidad
- ⇒ Logística
- ⇒ Expedición
- ⇒ Contraloría Interna

DOCUMENTO
CONTROLADO



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

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Dirección: Técnica		Fecha de elaboración: Abril, 2010
Departamento: Calidad e Inocuidad		Hoja: 2/7
Procedimiento: Liberación de Producto		
Responsable	Operación Núm.	Descripción del procedimiento
Supervisor de Líneas de Empaque, Logística	01	Producto a Mercado Nacional y Local. Solicita al Coordinador de Calidad e Inocuidad la(s) papeleta(s) necesarias para la liberación de producto enviado directo de invernadero y el generado por invernadero en línea de empaque (FO-SGC-013 Control de liberación de producto calidad 2)
Coordinador e Inspector de Calidad e Inocuidad	02	Envía con un obrero la tarima de producto nacional o local al área de calidad con la correspondiente papeleta.
	03	Recibe de la línea de empaque el producto a liberar con su correspondiente papeleta.
	04	Verifica que los datos de la papeleta correspondan con el producto recibido: cantidad de cajas, folios, fecha de cosecha y empaque, daños, peso, variedad, invernadero y que este firmada por el supervisor de línea. Nota: El producto enviado a mercado nacional es empacado en cajas de cartón y debe contar con una etiqueta de identificación que debe contener los siguientes datos: invernadero de procedencia, clave de fecha de empaque (día y semana), además de la leyenda que indique el producto debe ser lavado antes de consumirse. El producto a mercado local es empacado en caja de producto nacional.
	05	Efectúa una revisión visual para determinar de último momento si el producto posee las características de producto calidad 2. De no ser así, se comunica con el supervisor de línea para que este coordine una nueva revisión del producto.
Jefe de Expedición	06	Firma la papeleta autorizando que el producto ha sido liberado para mercado nacional o local, colocando la copia No. 2 en la tarima. En esta papeleta también se debe indicar la caducidad del producto (Ver PR-SGC-276 Procedimiento para Caducar Producto en Expedición)
	07	Entrega tarima de producto liberado al área de Expedición, así como la Papeleta de liberación en original y copia No. 1
	08	Firma la papeleta de liberación y se queda con la copia No. 1 para su archivo.
	09	Entrega original de papeleta al Coordinador de Calidad e Inocuidad.

DOCUMENTO CONTROLADO



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

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Dirección: Técnica		Fecha de elaboración: Abril, 2010
Departamento: Calidad e Inocuidad		Hoja: 3/7
Procedimiento: Liberación de Producto		
Responsable	Operación Núm.	Descripción del procedimiento
Coordinador de Calidad e Inocuidad	10	Captura la papeleta en el Sistema Harvest en el apartado de Calidad: Registro de Mermas.
	11	Verifica que se traslade el producto liberado al área correspondiente. De no ser así, se comunica al área de Expedición para que se haga a la brevedad posible. Producto a Merma de Empaque.
Supervisor de Línea de Empaque	12	Solicita al Coordinador de Calidad la(s) papeleta(s) necesarias para la liberación de merma generada por invernadero en línea de empaque (FO-SGC-017 Control de liberación de producto enviado a merma)
	13	Envía con un obrero la tarima de producto a merma al área de calidad con la correspondiente papeleta.
Coordinador de Calidad e Inocuidad	14	Recibe la merma generada en las diferentes líneas de empaque. Se le denomina merma al producto de desecho, dañado, rama y producto del suelo.
	15	Verifica que el número de cajas, fecha de cosecha y empaque y variedad correspondan con lo indicado en la papeleta. Así como que esta haya sido firmada por el supervisor de línea. Además se debe verificar que la merma este en la caja designada para tal fin y en bolsa plástica debidamente cerrada.
	16	Firma la papeleta autorizando que el producto sea liberado para su desecho como merma.
DOCUMENTO CONTROLADO	17	Entrega la copia de la papeleta al supervisor de línea.
	18	Traslada la merma al muelle del área de nacional de Expedición para su disposición final realizada por personal de Mantenimiento encargado de la recolección de desechos.
	19	Captura la papeleta en el Sistema Harvest en el apartado de Calidad: Registro de Mermas.
	20	Archiva papeleta

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

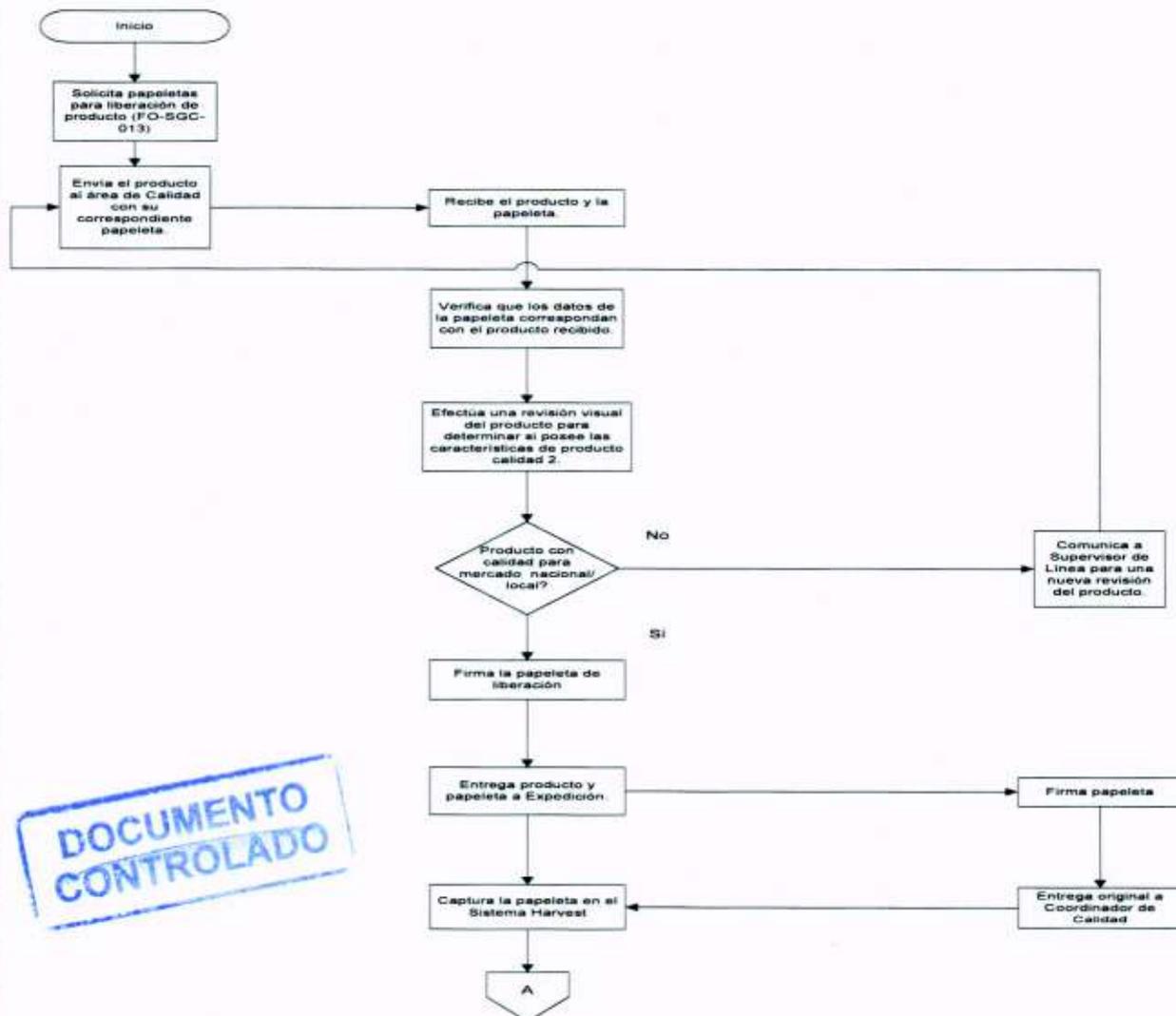
DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Dirección: Técnica		Fecha de elaboración: Abril, 2010
Departamento: Calidad e Inocuidad		Hoja: 4/7
Procedimiento: Liberación de Producto		
Responsable	Operación Núm.	Descripción del procedimiento
		Merma en Comercio Exterior. Cuando el producto liberado por el área de Calidad para los mercados nacional y local, no logra ser comercializado por el área de Comercio Exterior y se genera una sobre maduración en el producto es necesario darle una nueva disposición a merma con la finalidad de que sea retirado del área y evitar de esta manera que genere problemas de inocuidad y fauna nociva.
Jefe de Expedición	21	Comunica al Área de Calidad que se ha generado merma en el área de Expedición.
Coordinador de Calidad e Inocuidad	22	Verifica que efectivamente el producto en mención ha iniciado un proceso de descomposición.
	23	Contabiliza y registra número de cajas, invernadero y variedad del producto.
Jefe de Expedición	24	Elabora la papeleta de liberación de producto FO-SGC-017 Control Interno de Liberación de Producto Enviado a Merma, incluyendo los datos del punto anterior y registrando el folio de referencia (folio de papeleta en la cual fue liberado inicialmente el producto).
	25	Entrega papeleta a Jefe de Expedición.
	26	Firma en la papeleta y conserva la copia para su archivo.
Coordinador de Calidad e Inocuidad	27	Entrega papeleta a Coordinador de Calidad e Inocuidad
	28	Captura papeleta en el sistema Harvest en el apartado de calidad: Registro de mermas, teniendo cuidado de catalogar la merma como de Expedición.
	29	Archiva papeleta.

DOCUMENTO CONTROLADO

DIAGRAMA DE FLUJO

Dirección: Técnica		Fecha de elaboración: Abril, 2010
Departamento: Calidad e Inocuidad		Hoja: 5/7
Procedimiento: Liberación de Producto		
Supervisor de Línea de Empaque	Coordinador de Calidad e Inocuidad	Jefe de Expedición



DOCUMENTO CONTROLADO



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

DIAGRAMA DE FLUJO

Dirección: Técnica	Fecha de elaboración: Abril, 2010
Departamento: Calidad e Inocuidad	Hoja: 6/7
Procedimiento: Liberación de Producto	
Supervisor de Línea de Empaque	Coordinador de Calidad e Inocuidad

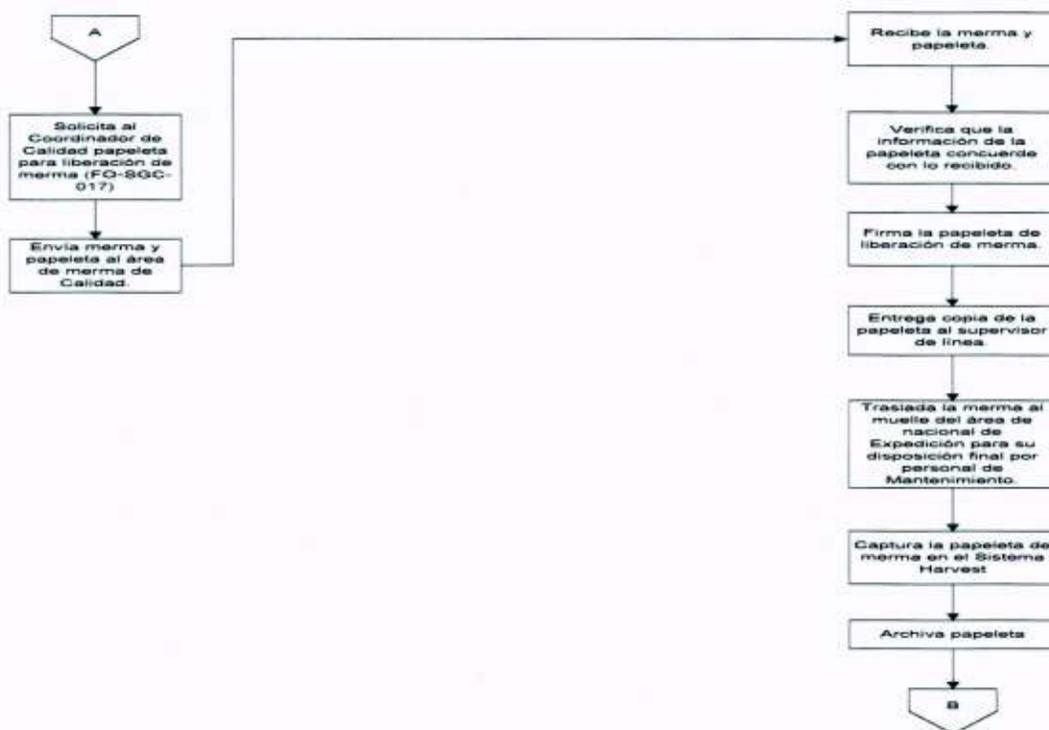
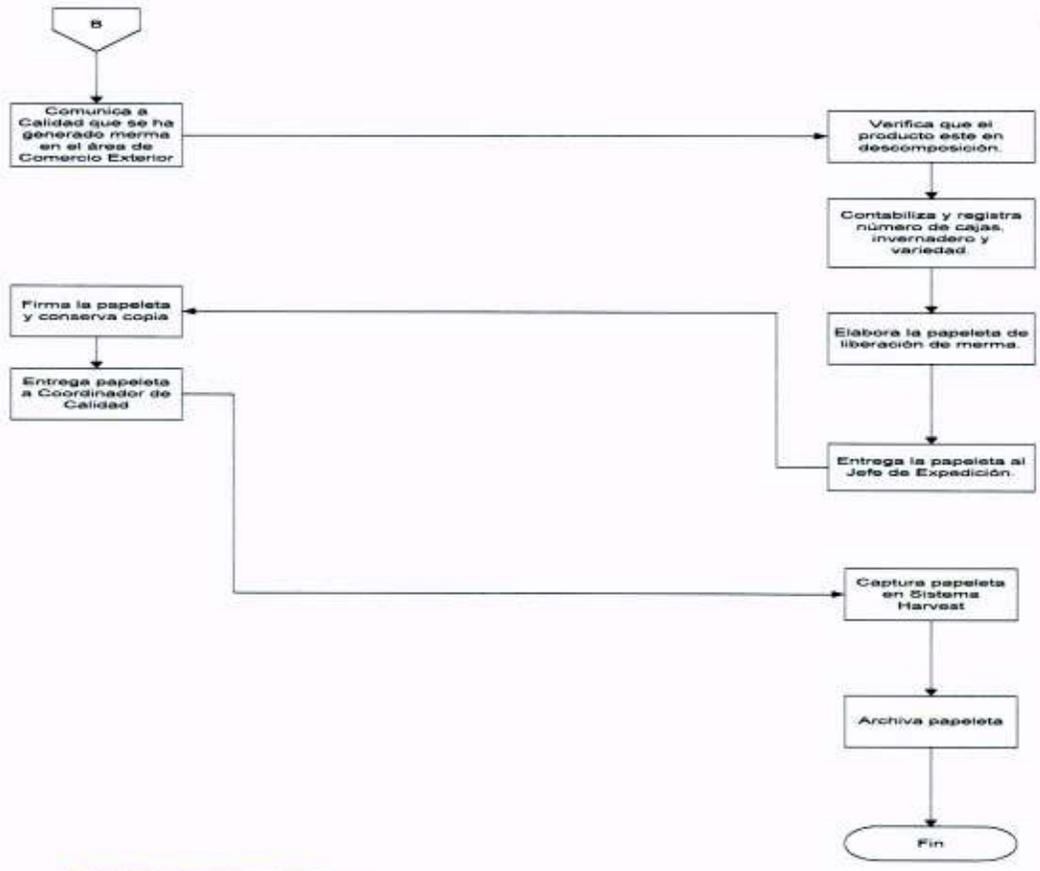
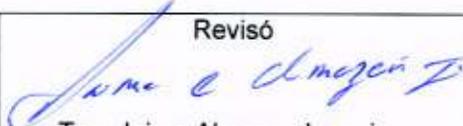


DIAGRAMA DE FLUJO

Dirección: Técnica	Fecha de elaboración: Abril, 2010
Departamento: Calidad e Inocuidad	Hoja: 7/7
Procedimiento: Liberación de Producto	
Jefe de Expedición	Coordinador de Calidad e Inocuidad



DOCUMENTO CONTROLADO

<p>Formuló</p>  <p>Lia. Erika Liliana Torres Lopez COORDINADOR DE CALIDAD E INOCUIDAD</p>	<p>Revisó</p>  <p>Tec. Jaime Almazan Izaguirre GERENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD</p>	<p>Autorizó</p>  <p>Ing. Ismael Padrón Segura DIRECTOR TÉCNICO</p>
---	--	--