

**PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL DEL PRODUCTO NO
CONFORME**

CRB - D - 017

Versión: 01

Fecha: marzo de 2021



REVISADO POR:

CARLOS FELIPE A

**COORDINADOR DE GESTIÓN DE CALIDAD Y
SGSST**

APROBADO POR:

[Handwritten signature]

DIRECTOR DE PLANTACIÓN



PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL DEL PRODUCTO NO CONFORME

CRB -D- 017

Versión: 01

Fecha: marzo de 2021

1. OBJETIVO

Establecer un procedimiento documentado que suministre los lineamientos para el control del producto no conforme que se presente en PALMERAS CARARABO.

2. ALCANCE

El presente procedimiento aplica para todos los productos no conformes identificados desde su elaboración hasta el momento en que se hace entrega del producto al cliente.

3. RESPONSABLES

El director de la plantación junto con los coordinadores son los responsables de garantizar el cumplimiento de las actividades en cada una de las etapas del proceso de producción, lo anterior con el fin de asegurar la calidad y cantidad del fruto en el momento de la entrega al cliente.

4. DEFINICIONES

Producto: Se considera al resultado o consecuencia de una determinada situación o circunstancia.

Queja: Muestra de disconformidad, oposición o protesta por alguna cosa.

No Conforme: Incumplimiento de un requisito.

Producto: Resultado de un proceso.

Producto No Conforme: Producto que no cumple con los requisitos, puede ser un producto suministrado por un proveedor, o por el cliente o un resultado de algún proceso ejecutado por la Organización



PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL DEL PRODUCTO NO CONFORME

CRB -D- 017

Versión: 01

Fecha: marzo de 2021

5. REFERENCIAS

ISO: 9000:2005: Sistema de Gestión de Calidad. Fundamentos y Vocabulario.

ISO: 9001:2015: Sistema de Gestión de Calidad. Requisitos.

6. DESARROLLO

Toda la producción es entregada al único cliente que tiene PALMERAS CARARABO, lo anterior implica que todo el fruto cumpla sus especificaciones, razón por la cual la compañía encamina sus esfuerzos en cada etapa del proceso de producción, con el objetivo de dar cumplimiento a sus requisitos. El cliente es quien cuenta con la autoridad de aceptar o rechazar el fruto sin realizar devolución en el momento de la recepción, toda vez que implica la ejecución de descuentos aplicables al peso final del fruto.

De acuerdo a lo anterior, a continuación, se describe los criterios aplicados por el cliente para la aceptación del fruto:

PARAMETRO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN	OBSERVACIÓN DE EVALUACIÓN
RACIMO VERDE	Es todo racimo normal que según la variedad presenta color negro, verde o vino tinto sin pérdida de brillo y con cero alveolos vacíos y con espigas verdes	Colores oscuros sin alveolos vacíos
RACIMO MADURO	Es todo racimo normal que ha desprendido 1 o más frutos de forma natural	Racimo con dos o más alveolos vacíos, color característico desgranado fácil.
RACIMO SOBRE MADURO	Son racimos que han perdido una buena cantidad de frutos, pero aún conservan la mayoría de características físico-químicas y organolépticas de los racimos maduros. Presentando un desprendimiento natural de frutos entre el 20% de los frutos externos y el 50% del total de frutos del racimo.	De 30 a 50 alveolos vacíos
RACIMOS PODRIDOS	Corresponde a todo racimo que presenta más del 50% de alveolos vacíos, olor, rancio con pudriciones con evidente degradación	Racimo con más de 50 alveolos vacíos, racimo con color rancio, áreas con



PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL DEL PRODUCTO NO CONFORME

CRB -D- 017

Versión: 01

Fecha: marzo de 2021

	física y organoléptica.	podrición y evidente degradación física
TUZAS	Es el racimo que no presente ningún fruto adherido ni mal olor.	Raquis 100% sin fruto.
PEDÚNCULO LARGO	Corresponde a aquellos racimos que por mal manejo de cosecha no se les corto suficientemente el pedúnculo, debe tener corte con una longitud máxima hasta la base del racimo, preferiblemente con corte en V.	Racimos con pedúnculos de más de 5 cm de largo respecto a los hombros del racimo.
OTROS (FRUTOS SUELTOS)	Es fruto desprendido en forma natural del racimo, el cual debe recogerse en los platos y no debe contener más del 5% de impurezas, (frutos viejos y/o en descomposición, nueces, suelo, piedras, palos y pedúnculos, entre otros), debe presentar el característico color naranja brillante, sin maltrato, sin color negruzco y no debe desprender vapor ocasionado por la fermentación.	Basuras e impurezas
FRUTO ENFERMO	Son aquellos que por constitución genética o sanitaria presentan anomalías tales como: desprendimiento de frutos verdes, ápices podridos, racimos deformes, fruta blanca, desarrollo anormal del mesocarpio y racimos con una exagerada longitud de pedúnculo acompañada de racimos muy pequeños para la edad y variedad.	Racimos con fruto enfermo según descripción.

Palmeras Cararabo a través del ticket entregado por el cliente en el momento de la recepción del fruto, analiza los criterios de descuentos descritos en la tabla anterior, para identificar aquellos que tienen mayor incidencia y tomar las acciones respectivas, con el fin de disminuir la repetición de las mismas.

Nota: El director de plantación es el cargo quien tiene la autoridad y responsabilidad de verificar el cumplimiento del producto entregado al cliente, y de tomar cualquier acción respectiva en caso de presentarse reclamación.

En caso de que se presenten quejas y reclamaciones del cliente, se toman las acciones correctivas al respecto con el fin de garantizar su eficacia y cierre.



PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL DEL PRODUCTO NO CONFORME

CRB -D- 017

Versión: 01

Fecha: marzo de 2021

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	FECHA	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO

ANEXOS

FORMATO	DOCUMENTO