

**PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL DE LA CALIDAD DE  
LAS LABORES**

CRB - D - 014

Versión: 01

Fecha: Mayo de 2021



REVISADO POR:

*CARLOS FELIPE A*

**COORDINADOR DE GESTIÓN DE LA CALIDAD**

APROBADO POR:

*[Handwritten Signature]*

**DIRECTOR DE PLANTACIÓN**



## PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL DE CALIDAD DE LAS LABORES

CRB -D- 014

Versión: 01

Fecha: Mayo de 2021

### 1. OBJETIVO

Describir la metodología para el control de la calidad de las labores de producción del fruto de palma en las diferentes fincas de la compañía.

### 2. ALCANCE

El procedimiento para el control de calidad, aplica para los subprocesos de sanidad, mantenimiento y cosecha relacionados con la producción del fruto de palma.

### 3. RESPONSABLES

Los responsables por la aplicación del presente procedimiento son:

| CARGO                              | RESPONSABILIDAD SOBRE EL PROCESO   |
|------------------------------------|--|
| Director de Plantación             | Es el responsable de garantizar que se ejecuten las labores con la calidad solicitada.   |
| Coordinador de Zona y/o de Sanidad | Es el responsable de realizar las actividades de control de calidad en las plantaciones. |

### 4. DEFINICIONES

**Control de Calidad:** El control de calidad es el conjunto de los mecanismos, acciones y herramientas realizadas para detectar la presencia de errores.

**Calidad:** Es la conformidad relativa con las especificaciones.

**Labor:** Conjunto de trabajos o acciones organizadas que son hechos con un fin determinado por una persona, una profesión o una entidad.

### 5. REFERENCIAS

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

**NTC-ISO: 9001:2015:** Sistema de Gestión de Calidad. Requisitos.



## PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL DE CALIDAD DE LAS LABORES

CRB -D- 014

Versión: 01

Fecha: Mayo de 2021

### 6. DESARROLLO

A continuación, se describe el proceso de control de calidad para las actividades realizadas en los subprocesos de cosecha y mantenimiento:

| ACTIVIDAD                   | DESCRIPCION  | RESPONSABLE                        | FORMATOS   |
|-----------------------------|--|------------------------------------|--|
| <b>Programación semanal</b> | Se realiza la programación de actividades de control de calidad, teniendo en cuenta la programación del sub-proceso de cosecha, mantenimiento y sanidad.   | Coordinadores de zona y de sanidad | Programación de Actividades CRB-F-030  |
| <b>Inspección de Lotes</b>  | Las actividades de control de calidad, inician realizando el recorrido por las fincas y lotes, de acuerdo a la metodología de revisión la cual es de 4 líneas contiguas completas (una "U") en los lotes y labores programados y deja la evidencia en los formatos CRB-F-072 Control de calidad cosecha, CRB-F-103 Control de calidad monitoreo, CRB-F-160 Control de calidad plagas, CRB-F-185 Control de calidad plateo químico, CRB-F-186 Control de calidad erradicación de espontaneas.<br>Para la revisión de trampeo la metodología consiste en elegir al azar como mínimo 3 trampas de las programadas y dejar la evidencia en el formato CRB-F-010. | Coordinadores de zona y de sanidad | Control Calidad de:<br>Revisión de Trampas CRB-F-010,<br>Cosecha CRB-F-072,<br>Monitoreo CBR-F-103,<br>Plagas CRB-F-160, Plateo Químico CRB-F-185,<br>Erradicación espontáneas CRB-F-186 |
| <b>Reportar al Director</b> | Una vez terminado el recorrido se debe reportar al director de la plantación las novedades encontradas.  | Coordinadores de zona y de sanidad | Control Calidad de:<br>Trampas CRB-F-010,<br>Cosecha CRB-F-072,<br>Monitoreo CBR-F-103,<br>Plagas CRB-F-160, Plateo Químico CRB-F-185,<br>Erradicación espontáneas CRB-F-186             |



## PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL DE CALIDAD DE LAS LABORES

CRB -D- 014

Versión: 01

Fecha: Mayo de 2021

|  |   |                                    |  |
|--|---|------------------------------------|--|
| <b>Reportar a la empresa contratista</b> | El Director de la plantación notificara a la empresa contratista las inconsistencias encontradas que no hayan sido atendidas y/o resueltas en cuanto a las actividades de cosecha, mantenimiento y sanidad. | Director de Plantación             | Correo electrónico   |
| <b>Seguimiento</b>                       | Los coordinadores de zona y sanidad, realizan seguimiento a las acciones tomadas por la empresa contratista las cuales no deben ser mayor a tres (3) días hábiles.  | Coordinadores de zona y de sanidad | Control Calidad de:<br>Revisión de Trampas CRB-F-010,<br>Cosecha CRB-F-072,<br>Monitoreo CBR-F-103,<br>Plagas CRB-F-160, Plateo Químico CRB-F-185,<br>Erradicación espontáneas CRB-F-186 |

### Control de Calidad del Fruto:

Cada vez que se hace entrega del fruto al cliente, se debe tener en cuenta el cumplimiento de los siguientes criterios de aceptación:

### Criterios para Calificar fruto en Tolva

| PARAMETRO A EVALUAR        | DESCRIPCIÓN   | OBSERVACIÓN DE EVALUACIÓN  |
|----------------------------|---|--|
| <b>RACIMO VERDE</b>        | 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          | Color oscuro sin alveolos vacíos   |
| <b>RACIMO MADURO</b>       | 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. |
| <b>RACIMO SOBRE MADURO</b> | 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. | De 30 a 50 alveolos vacíos   |



## PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL DE CALIDAD DE LAS LABORES

CRB -D- 014

Versión: 01

Fecha: Mayo de 2021

|                               |  |  |
|-------------------------------|--|--|
|                               | Presentando un desprendimiento natural de frutos entre el 20% de los frutos externos y el 50% del total de frutos del racimo.  |  |
| <b>RACIMOS PODRIDOS</b>       | Corresponde a todo racimo que presenta más del 50% de alveolos vacíos, olor rancio, con pudriciones con evidente degradación física y organoléptica.   | Racimo con más de 50 alveolos vacíos, racimo con color rancio, áreas con pudrición y evidente degradación física |
| <b>TUZAS</b>                  | Es el racimo que no presente ningún fruto adherido ni mal olor.  | Raquis 100% sin fruto.   |
| <b>PEDÚNCULO LARGO</b>        | Corresponde a aquellos racimos que por mal manejo de cosecha no se les corto suficientemente el pedúnculo, idealmente 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.                                |
| <b>OTROS (FRUTOS SUELTOS)</b> | 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  |
| <b>FRUTO ENFERMO</b>          | 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.   |

**Nota:** Todos los racimos son recibidos por el cliente, sin embargo, él es quien realiza la verificación y determina los descuentos a la organización, teniendo en cuenta la calidad del mismo.



## PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL DE CALIDAD DE LAS LABORES

CRB -D- 014

Versión: 01

Fecha: Mayo de 2021

### CONTROL DE CAMBIOS

| VERSIÓN | FECHA | DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO |
|---------|-------|------------------------|
|         |       |                        |

### ANEXOS

| FORMATO                                   | DOCUMENTO                                 |
|---|---|
| CRB-F-030                                 | Programación de Actividades               |
| CRB-F-010                                 | Control Calidad Revisión de Trampas       |
| CRB-F-072                                 | Control Calidad Cosecha                   |
| CRB-F-103                                 | Control Calidad Monitoreo de Enfermedades |
| CRB-F-160                                 | Control Calidad Monitoreo de Plagas       |
| CRB-F-185                                 | Control Calidad Plateo Químico            |
| CRB-F-186                                 | Control Calidad Erradicación Espontáneas  |
| <b>Procedimientos Operativos Estandar</b> |   |
|   |   |