

REGISTRO DE ACCIONES DE CONTROL DE CALIDAD

Este insumo le ayudará a llevar un **REGISTRO DE ACCIONES DE CONTROL DE CALIDAD** en los distintos cuarteles o sectores de su predio. Abordando los siguientes aspectos del estándar.

Tema  **Gestión de la calidad**

Acciones  **Nº 88**

Buena Práctica  **Poseer una política de calidad y de mejora continua en el predio.**

Complete:

Nombre de la instalación	
Año	

Instrucciones:

El presente registro tiene como finalidad llevar a cabo una documentación sobre algunos atributos de la fruta a partir de un muestreo aleatorio. El registro permitirá conocer parámetros promedios en cuanto a la cantidad de sólidos disueltos (azúcares), firmeza y defectos presentes en frutos muestreados. Debe completar el registro con la siguiente información:

- **Fecha:** fecha de toma de muestra de control de calidad (día, mes, año).
- **Sector o cuartel:** identificar el sector o cuartel del cual se tomó la muestra.
- **Medición de niveles de grados brix en la fruta:** Indicar el contenido de sólidos disueltos (azúcar) como grados brix de una muestra mediante el uso de un refractómetro. El refractómetro debe estar previamente calibrado utilizando el jugo extraído de la misma muestra. Además, el refractómetro debe lavarse con agua destilada y secarse entre mediciones con un papel limpio. Protocolo de muestreo: seleccionar aleatoriamente 15 frutos desde diferentes zonas del predio, estos no deben presentar ningún tipo de daño físico, deben ser uniformes en términos de tamaño y además deben ser representativos del tamaño medio. Finalmente, se obtiene un valor de grados brix promedio a partir de las muestras obtenidas.
- **Medición de la presión o firmeza en la fruta:** Indicar el valor de presión o firmeza (en libras) de la pulpa obtenida de una muestra mediante el uso de un presionómetro o penetrómetro. Se debe tomar una lectura para cada mejilla del fruto y se registra el promedio. Protocolo de muestreo: seleccionar aleatoriamente 15 frutos desde diferentes zonas del predio, estos no deben presentar ningún tipo de daño físico, deben ser uniformes en términos de tamaño y además deben ser representativos del tamaño medio. Finalmente, se obtiene un valor de firmeza promedio a partir de las muestras obtenidas.



- **Registro de identificación de defectos en la fruta:** Indicar todos los tipos de defectos observados a partir de una muestra (ejemplo: fuera de color, textura deficiente, rotura de piel, carozo expuesto, daño por calor, daño por insectos, suciedad adherida, borracha, daño por roedores, hongo, infestación de insectos, pudrición o fermentación, grieta o cicatriz apical, grieta o cicatriz callosa, fisura, cuerudo, otro). Protocolo de muestreo: seleccionar aleatoriamente 30 frutos luego de realizada la cosecha. Finalmente, se deja registro de todos los defectos observados a partir de las muestras.



