

	Registro	Código: J 500-F-FYH-001
		Revisión : 010
		Fecha: 02-01-17
		Página:1 de 8
Auditoría a Proveedores		

EVALUACION DE BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS

Nombre Empresa: Sociedad Agricola El Ranchillo 1 Ltda.

Fecha Informe: martes, 04 de junio de 2019

**Registro**

Código: J 500-F-FYH-001

Revisión : 010

Fecha: 02-01-17

Página:2 de 8

Auditoria a Proveedores**ANTECEDENTES GENERALES**

Razón Social	Sociedad Agricola El Ranchillo 1 Ltda.
Rut	78985100-k
Dirección de packing / sala de proceso	Fundo Ranchillo hijuelas N2. Maria Pinto
Dirección de predios 1	Fundo Ranchillo hijuelas N2. Maria Pinto
Dirección de predios 2	
Dirección de predios 3	
Fono	
E-mail	
Auditor	Claudio Orellana H.
Fecha Auditoría	jueves, 30 de mayo de 2019
Contacto Area Comercial	
Contacto Area Calidad	

ANTECEDENTES ESPECIFICOS

Número y fecha de resolución Sanitaria	Res. Sanit. 44049 del 01.08.12
Tipo de resolución	Procesar frutas, hortaliza y champiñones
Antigüedad de la planta	
Productos que produce	Limon (eureka fino 49)Naranja (fukonoto, Lane late, kara kara), Pomelo (Star ruby) Palta hass Edranol. Mandarina
Productos que comercializa	
Cultivo hidrop./conv./org.	Convencional
Número de Manipuladores	160 personas
Sistema de calidad	
Implementado y/o Auditado	
Puntos Críticos del Proceso	



Registro

Código: J 500-F-FYH-001

Revisión : 010

Fecha: 02-01-17

Página:3 de 8

Auditoría a Proveedores

RESULTADOS DE EVALUACION

Aspecto	Porcentaje	Conformidad (%)	Ponderación	Ptje Obtenido
Aseguramiento Calidad	13,00%	86,67%	15	0,13
Trazabilidad - Documentos	6,25%	62,50%	10	0,06
Predio	22,54%	90,17%	25	0,23
Packing - Sala de proceso - Bodega de acopio	18,08%	90,38%	20	0,18
Manipuladores	2,40%	80,00%	3	0,02
Almacenaje	1,80%	60,00%	3	0,02
Transporte	0,00%	0,00%	4	0,00
Limpieza y sanitización	8,00%	100,00%	8	0,08
Control de Plagas	5,70%	95,00%	6	0,06
Vestuario y sanitarios	6,00%	100,00%	6	0,06
Puntaje total			100	83,77%

Puntaje total	83,77%
----------------------	---------------

De 85 a 100%	Muy Bueno (Categoría A)
De 75 a 84,99%	Bueno (Categoría B)
De 55 a 74,99%	Regular (Categoría C)
De 0 a 54,99%	Crítica (Categoría D)

CRITERIO DE EVALUACION

La evaluación se basa en:
Reglamento Sanitario de los Alimentos DS 977/96
Reglamento Sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales básicas en lugares de trabajo DS 594/99
Buenas Practicas Agrícolas

Cumple	C	No verificado	NV
Cumple Parcialmente	CP	No aplica	NA
No Cumple	NC		