

**INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA
IPSA**

DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL Y SEMILLAS

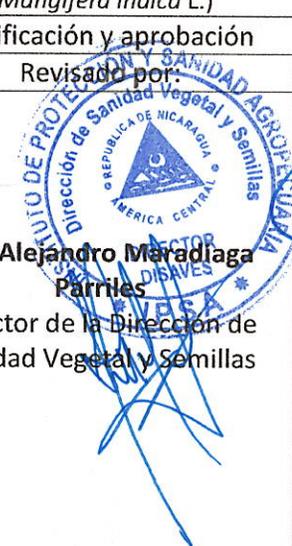
DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA

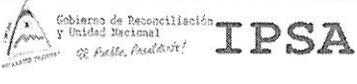
PROCEDIMIENTO

**Inspección diaria a áreas cuarentenadas en planta de empaque de fruta fresca
de mangos (*Mangifera indica* L)**

Managua, mayo 2024.

I. CERTIFICACIÓN Y APROBACIÓN

Generalidades del documento		
Título: Inspección diaria a áreas cuarentenadas en planta de empaque de fruta fresca de mangos (<i>Mangifera indica</i> L.)		
Certificación y aprobación		
Elaborado por:  MSc. Ramón Ernesto Noguera García Responsable del Departamento de Inspección y Certificación Fitosanitaria	Revisado por:  Ing. Alejandro Maradiaga Parriles Director de la Dirección de Sanidad Vegetal y Semillas	Aprobado por:  Ing. Ricardo Somarriba Reyes Director Ejecutivo IPSA.
 MSc. Martín Agénor Rosales Mondragón Responsable del Departamento de Vigilancia Fitosanitaria y Campañas		
 Ing. Nahum José Ruíz González Especialista Fitosanitario		
 MSc. Ricardo Medrano Consultor		
Firma y sello	Firma y sello	Firma y sello

	Inspección diaria a áreas cuarentenadas en planta de empaque de fruta fresca de mangos (<i>Mangifera indica</i> L.)	Fecha: mayo 2024 Código: Versión: 01 Página: 2 de 7
--	--	--

II. PROCEDIMIENTO

2.1. Nombre del procedimiento

Inspección diaria a áreas cuarentenadas en planta de empaque de fruta fresca de mangos (*Mangifera indica* L.).

2.2. Propósito

Verificar la limpieza de las áreas de reposo, empaque y cuarto frío antes del proceso de empaque y embarque del mango destinado a la exportación.

2.3. Alcance

Este procedimiento es implementado por los Inspectores o Especialistas Fitosanitarios del Departamento de Inspección y Certificación Fitosanitaria, de la Dirección de Sanidad Vegetal y Semillas.

Si se encuentran plagas en el área cuarentenada en el proceso de inspección diaria, se procede a realizar una aplicación de insecticida y se espera que, entre dos y dos horas y media, se disipe la aplicación realizada. Si se encuentran basura o restos de fruta se debe indicar la aplicación de medidas correctivas por parte del establecimiento.

Una vez realizado el tratamiento hidrotérmico, en un tiempo no mayor a cinco minutos está debe ser transportada al área de reposo, la cual debe estar limpia y libre de plagas. Así mismo, los mangos tratados con agua caliente no deben moverse directamente al cuarto frío hasta por lo menos 30 minutos después del tratamiento. Las ventanas deben ser cubiertas con una malla de cedazo de por lo menos 1 milímetro para evitar la introducción de insectos. El cedazo debe inspeccionarse regularmente e indicar su reparación si esta está rota o en mal estado.

2.4. Frecuencia

Cada vez que se realice el tratamiento hidrotérmico y empaque de frutas de mango.

2.5. Definiciones

Establecimiento: Estructura o instalación física, responsable de la producción, acopio, recepción, empaque, procesamiento y distribución de animales, plantas, productos y subproductos de origen agropecuario, apícola, acuícola y pesquero.

No conformidad: Incumplimiento de un requisito especificado.

IPSA: Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria.

Plaga: Cualquier especie, raza o biotipo vegetal o animal o agente patógeno dañino para las plantas o productos vegetales. [FAO 1990; revisado NIMF 2, 1995; CIPF, 1997; revisado CMF, 2012].

Tratamiento hidrotérmico: Tratamiento por inmersión en agua caliente a la temperatura mínima especificada y por el periodo de tiempo especificado según el peso de la fruta.

2.6. Referencias

1. Plan de trabajo para el tratamiento y pre inspección de mango producido en Nicaragua para la temporada de exportación 2015-2020.
2. Department of Agriculture. 7 CFR Parts 300 and 319. [Docket No. 90-152]. Hot Water Dip Treatments for Mangoes. Federal Register / Vol. 55, No. 186 / Tuesday, September 25, 1990.
3. Department of Agriculture. 7 CFR Parts 300 and 318. [Docket No. 02-026-5]. Hot Water Dip Treatment for Mangoes. Federal Register. Vol. 68, No. 100. Friday, May 23, 2003.

2.7. Insumos

Indumentaria (mascarilla, gorro, gabacha, botas), lámpara, lupa de aumento, formato de no conformidades.

2.8. Resultados

Áreas de reposo y empaque se encuentran aptas para recibir frutas y realizar embalaje para su exportación.

2.9. Procedimiento.

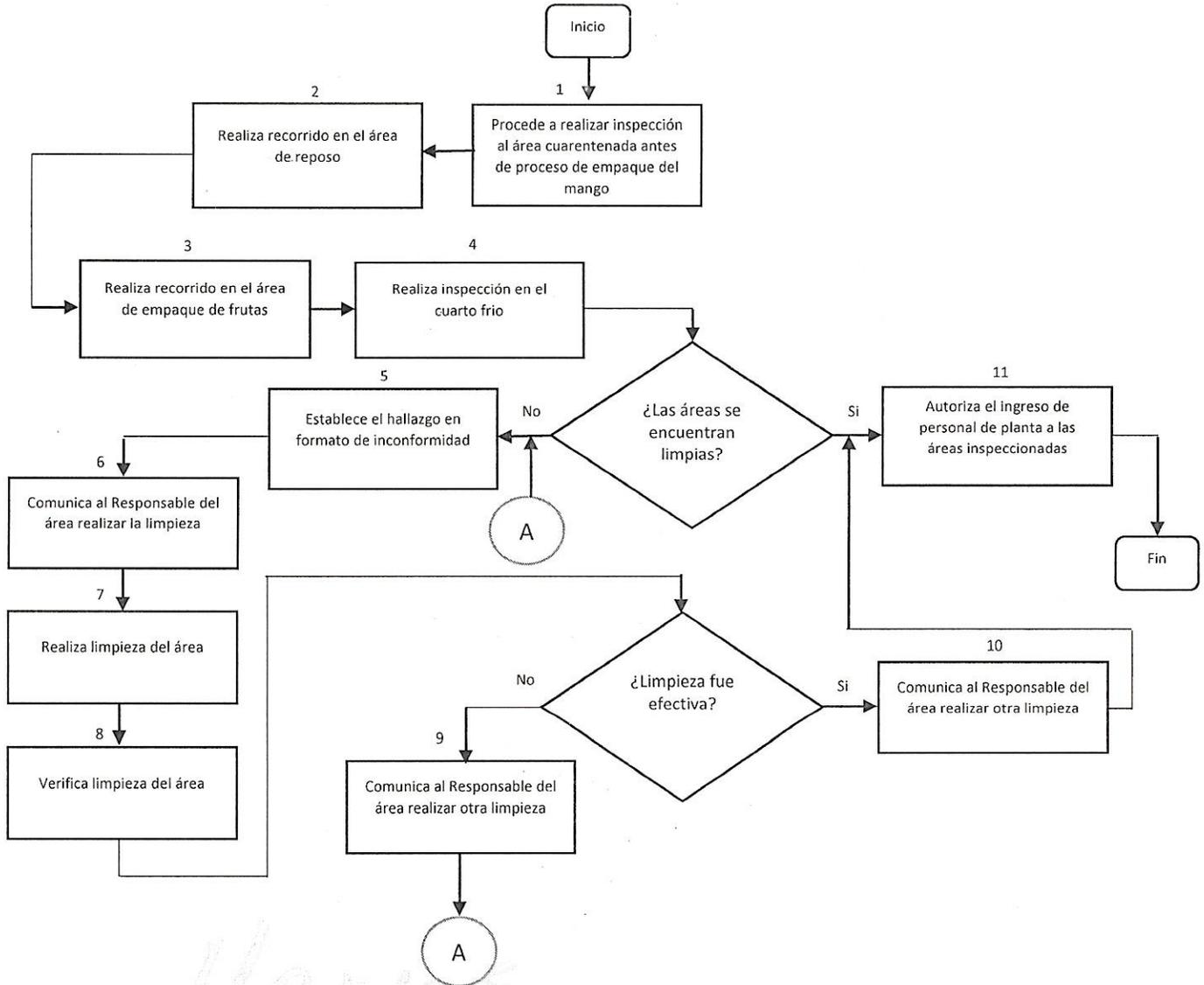
Nº	Cargo / Dependencia	Descripción	Formato	Tiempo
1	Especialista Fitosanitario	Procede a realizar inspección al área cuarentenada antes de proceso de empaque del mango. El área cuarentenada se considera las áreas de reposo, empaque y cuarto frío.		De 10 a 20 minutos
2	Especialista Fitosanitario	Realiza recorrido en el área de reposo. Se verifica que el área este limpia, libre de plagas y no hayan frutas que no han sido tratadas. Que el piso tenga desagües y una pendiente, que permitan la evacuación rápida del agua y evite la formación de charcos. Las paredes estén limpias y la estructura de la malla de por lo menos 1mm, este en buenas condiciones.		10 minutos
3	Especialista Fitosanitario	Realiza recorrido en el área de empaque de frutas. Revisa que el área este limpia, sin presencia de plagas. No hallan frutas del proceso anterior de empaque. Se utiliza linterna para mayor precisión de la inspección.		10 minutos
4	Especialista Fitosanitario	Realiza inspección en el cuarto frío. Revisa que el área este limpia, sin presencia de plagas. Verifica que el piso y paredes estén limpios, libre de olores y que no hallan frutas del proceso de embarque anterior.		De 1 a 10 minutos

Nº	Cargo / Dependencia	Descripción	Formato	Tiempo
5	Especialista Fitosanitario	¿Las áreas se encuentran limpias? No – Establece el hallazgo en formato de inconformidad.	Formato de no conformidad	De 1 a 5 minutos
6	Especialista Fitosanitario	Comunica al Responsable del área realizar la limpieza.		1 minuto
7	Establecimiento	Realiza limpieza del área. Una vez realizada la limpieza, el Responsable del área le comunica al Especialista Fitosanitario que han efectuado la limpieza.		De 10 a 15 minutos
8	Especialista Fitosanitario	Verifica limpieza del área. Pasa a la actividad 9.		De 5 a 10 minutos
9	Especialista Fitosanitario	¿Limpieza fue efectiva? No – Comunica al Responsable del área realizar otra limpieza. Hace observación en formato de no conformidades que la limpieza no fue efectiva y orienta realizarla nuevamente. Pasa a la actividad 5.		1 minuto
10	Especialista Fitosanitario	Si – Acepta medida correctiva implementada. Pasa a la actividad 11.		5 minutos
11	Especialista Fitosanitario	Si – Autoriza el ingreso de personal de planta a las áreas inspeccionadas. Fin del Proceso.		1 minuto

Nota: Los tiempos registrados son aproximados.

Vamos
Adelante!
**CON FE Y
ESPERANZA!**

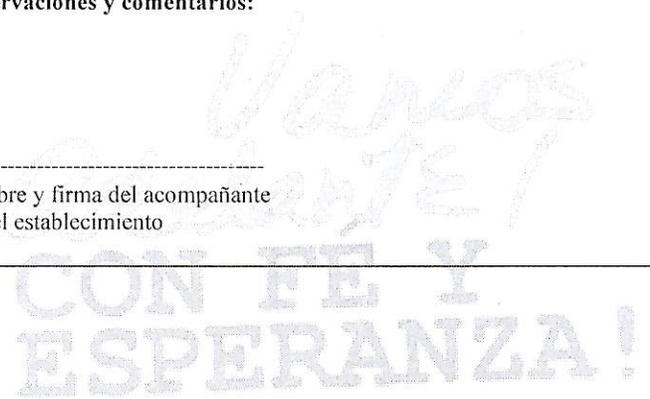
2.10. Diagrama de flujo

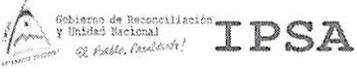


Vamos Adelante!
CON FE Y ESPERANZA!

2.11. Formatos.

Reporte de no conformidad del establecimiento

Nombre establecimiento:				
Actividad del establecimiento:			Dirección del establecimiento:	
Inspector oficial:			Teléfono:	
			E-mail:	
Inspección: () Inspección diaria; () Inspección en el proceso;			Fecha de Inspección:	
() Reinspección				
Nombre y cargo del personal del establecimiento que acompaña la Inspección:				
Área inspeccionada	Hallazgo	Descripción de la No Conformidad	Hora reportada	Hora de cierre
Observaciones y comentarios:				
				
_____ Nombre y firma del acompañante del establecimiento			_____ Nombre y firma del inspector oficial	

	Inspección diaria a áreas cuarentenadas en planta de empaque de fruta fresca de mangos (<i>Mangifera indica</i> L.)	Fecha: mayo 2024 Código: Versión: 01 Página: 7 de 7
--	--	--

Explicación del contenido del formato Reporte de no conformidad del establecimiento

Inspección diaria (): Es la inspección que se realiza todos los días en las áreas cuarentenadas (Reposo, Empaque y embalaje, cuarto frío).

Inspección en el proceso (): Es la inspección que se realizan en los procesos que se realizan en la planta.

Reinspección (): Es cuando se ha detectado una no conformidad y se realizará nuevamente la inspección para comprobar que la no conformidad ha sido solucionada.

Área inspeccionada: Es el área dentro de la planta donde se ha encontrado el hallazgo o la no conformidad.
Hallazgo: Se menciona cual es la no conformidad que se encontró.

Descripción de la no conformidad: Se detalla en que consiste el hallazgo. Se escribe la explicación del hallazgo.

Hora reportada: Se escribe la hora en la cual fue detectado el hallazgo.

Hora de cierre: Se escribe la hora en la cual fue atendido y solucionado el hallazgo.

Observaciones y comentarios: Se escribe alguna consideración que el Inspector o el Especialista Fitosanitario quiera explicar con respecto al hallazgo o la medida a implementarse.

2.12. Registro de ediciones

- Nombre del procedimiento: Inspección diaria a áreas cuarentenadas en planta de empaque de fruta fresca de mango (*Mangifera indica* L.).

Registro de ediciones: Primera edición (mayo 2024).

Vamos
Adelante!
CON FE Y
ESPERANZA!

**INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA
IPSA**

DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL Y SEMILLAS

DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA

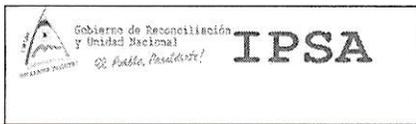
PROCEDIMIENTO

Inspección al proceso de recepción, limpieza y desinfección de frutas fresca de mango (*Mangifera indica* L.) antes del tratamiento hidrotérmico

Managua, mayo 2024.

I. CERTIFICACIÓN Y APROBACIÓN

Generalidades del documento		
Título: Inspección al proceso de recepción, limpieza y desinfección de fruta fresca de mango (<i>Mangifera indica</i> L.) antes del tratamiento térmico		
Certificación y aprobación		
Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
 MSc. Ramón Ernesto Noguera García Responsable del Departamento de Inspección y Certificación Fitosanitaria	 Ing. Alejandro Maradiaga Parriles Director de la Dirección de Sanidad Vegetal y Semillas	 Ing. Ricardo Somarriba Reyes Director Ejecutivo IPSA
 MSc. Martín Agenor Rosales Mondragón Responsable del Departamento de Vigilancia Fitosanitaria y Campañas		
 Ing. Nahum José Ruíz González Especialista Fitosanitario		
 MSc. Ricardo Medrano Consultor		
Firma y sello	Firma y sello	Firma y sello

	Inspección al proceso de recepción, limpieza y desinfección de fruta fresca de mango (<i>Mangifera indica</i> L.) antes del tratamiento hidrotérmico	Fecha: mayo 2024 Código: Versión: 01 Página: 2 de 6
--	---	--

II. PROCEDIMIENTO

2.1. Nombre del procedimiento

Inspección al proceso de recepción, limpieza y desinfección de fruta fresca de mango (*Mangifera indica* L.) antes del tratamiento hidrotérmico.

2.2. Propósito

Verificar el proceso de limpieza y desinfección de la fruta de mango antes de iniciar su tratamiento térmico, para su exportación a Estados Unidos.

2.3. Alcance

Este procedimiento es implementado por los Inspectores o Especialistas Fitosanitarios del Departamento de Inspección y Certificación Fitosanitaria, de la Dirección de Sanidad Vegetal y Semillas.

Si en el proceso de inspección que se efectúa en la disección de frutas, se detecta una o más larvas vivas de moscas de la fruta en un lote de mango, este no será sometido al proceso de limpieza y desinfección para su posterior tratamiento hidrotérmico. Así mismo, esta medida se aplica al picudo del mango (*Sternonchetus mangiferae*). El o los lotes no será objeto de exportación y se destina para el consumo nacional.

Así mismo, el lote o campo de donde proviene el mango se cuarentena por un periodo de 14 días, en el transcurso del cual, no debe haber captura de plagas *Anastrepha* spp. y *Ceratitis capitata* (Mosca del Mediterráneo).

Al detectarse una plaga de las antes mencionadas por parte del Especialista en Certificación Fitosanitaria, procede a la colecta del espécimen de acuerdo al procedimiento número 10 "Toma de muestra para diagnóstico fitosanitario". El Especialista en Certificación procede a informar al Especialista en Vigilancia Fitosanitaria, para la implementación de medidas fitosanitarias y el plan de acción para el control de entradas transitorias en áreas libres de mosca de la fruta, en la zona norte del lago Xolotlán. El hallazgo también se le comunica al Oficial APHIS, al delegado departamental del IPSA y al Responsable del departamento de Vigilancia Fitosanitaria y Campañas.

El tratamiento térmico a las frutas de mango para exportación está a cargo del Oficial APHIS que se encuentra en la planta de procesamiento.

2.4. Frecuencia

Cada vez que se realice procesamientos de lotes de fruto fresco de mango.

2.5. Definiciones

APHIS – Servicio de Inspección Sanitaria de Animales y Plantas, del Departamento de Agricultura de Estados Unidos de América.

Establecimiento: Estructura o instalación física, responsable de la producción, acopio, recepción, empaque, procesamiento y distribución de animales, plantas, productos y subproductos de origen agropecuario, apícola, acuícola y pesquero.

IPSA: Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria.

Plaga: Cualquier especie, raza o biotipo vegetal o animal o agente patógeno dañino para las plantas o productos vegetales. [FAO 1990; revisado NIMF 2, 1995; CIPF, 1997; revisado CMF, 2012].

Tratamiento hidrotérmico: Tratamiento por inmersión en agua caliente a la temperatura mínima especificada y por el periodo de tiempo especificado según el peso de la fruta.

2.6. Referencias

1. Plan de trabajo para el tratamiento y pre inspección de mango producido en Nicaragua para la temporada de exportación 2015-2020.
2. Department of Agriculture. 7 CFR Parts 300 and 319. [Docket No. 90-152]. Hot Water Dip Treatments for Mangoes. Federal Register / Vol. 55, No. 186 / Tuesday, September 25, 1990.
3. Department of Agriculture. 7 CFR Parts 300 and 318. [Docket No. 02-026-5]. Hot Water Dip Treatment for Mangoes. Federal Register. Vol. 68, No. 100. Friday, May 23, 2003.
4. IPSA. 2021. Procedimiento No. 10. Toma de muestra para diagnóstico fitosanitario. Departamento de Vigilancia Fitosanitaria y Campañas.

2.7. Insumos

Indumentaria (mascarilla, gorro, gabacha, botas), estuche entomológico, lupa, lámpara, formato de no conformidades.

2.8. Resultados

Lotes de frutos de mango desinfectados para ser sometidos a proceso de tratamiento hidrotérmico.

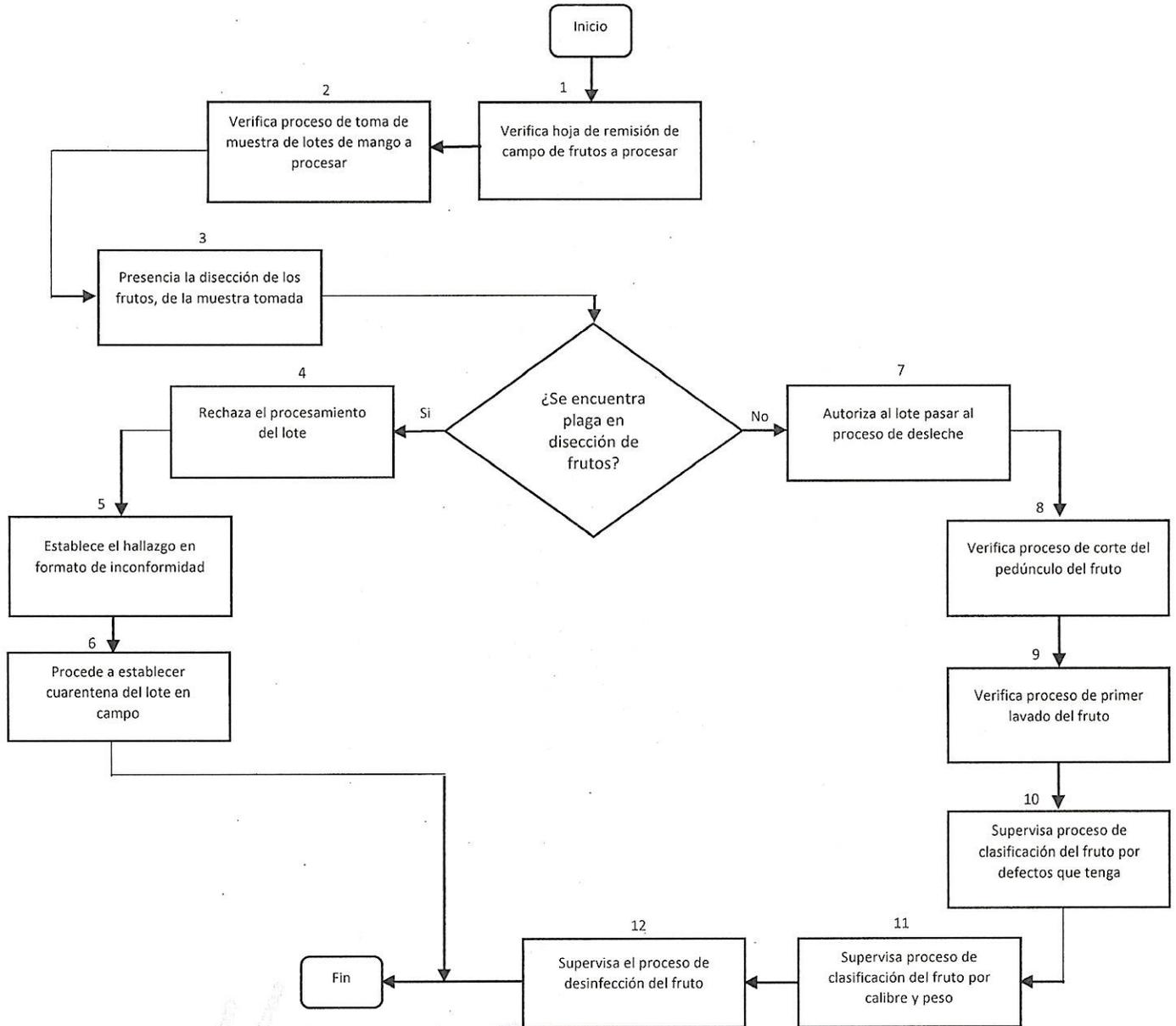
2.9. Procedimiento.

Nº	Cargo / Dependencia	Descripción	Formato	Tiempo
1	Especialista Fitosanitario	Verifica hoja de remisión de campo de frutos a procesar. Se verifica en la hoja de remisión el número del lote, cantidad de cajas, variedad del fruto. El área de recepción debe estar limpia.		5 minutos
2	Especialista Fitosanitario	Verifica proceso de toma de muestra de lotes de mango a procesar.		10 minutos

Nº	Cargo / Dependencia	Descripción	Formato	Tiempo
		La cantidad de frutos de la toma de muestra, estará en correspondencia a lo establecido en el plan de trabajo de mango del país.		
3	Especialista Fitosanitario	Presencia la disección de los frutos, de la muestra tomada. Revisa que los frutos que han sido divididos en partes no tengas larvas de insectos de <i>Anastrepha</i> spp. y <i>Ceratitis capitata</i> (mosca del mediterráneo).		20 minutos
4	Especialista Fitosanitario	¿Se encuentra plaga en disección de frutos? Si – Rechaza el procesamiento del lote. Le comunica al gerente de calidad del establecimiento y oficial de APHIS la detección de la plaga en el lote. También se le comunica al Delegado Departamental y al Responsable del Departamento de Vigilancia Fitosanitaria y Campañas.	Formato de inspección de fruta fresca de mango	5 minutos
5	Especialista Fitosanitario	Establece que el lote no será procesado para su exportación. El lote podrá ser destinado para la venta nacional pero no para su exportación.		1 minuto
6	Especialista Fitosanitario	Procede a establecer cuarentena del lote en campo. Este lote se cuarentena por 14 días en los cuales no debe haber captura de <i>Anastrepha</i> spp. y <i>Ceratitis capitata</i> (Mosca del Mediterráneo). Fin del proceso.		1 minuto
7	Especialista Fitosanitario	No – Autoriza al lote pasar al proceso de desleche.		1 minuto
8	Especialista Fitosanitario	Verifica proceso de corte del pedúnculo del fruto. Se realiza el corte del pedúnculo de los frutos del mango y se colocan en tarima para que proceda el primer lavado del fruto.		10 minutos
9	Especialista Fitosanitario	Verifica proceso de primer lavado del fruto.		10 minutos
10	Especialista Fitosanitario	Supervisa proceso de clasificación del fruto por defectos que tenga. El personal del establecimiento retira del lote los frutos que presentan defecto.		10 minutos
11	Especialista Fitosanitario	Supervisa proceso de clasificación del fruto por calibre y peso. El personal del establecimiento clasifica los frutos de acuerdo al peso de estos.		10 minutos
12	Especialista Fitosanitario	Supervisa el proceso de desinfección del fruto. El proceso de desinfección del fruto se realiza con agua y cloro (100 – 200 ppm) y se coloca después el fruto en bandejas de acuerdo a su clasificación. Posterior a la desinfección se realiza el proceso de tratamiento que está bajo la responsabilidad del oficial de APHIS.		10 minutos
		Fin del Proceso.		

Nota: Los tiempos registrados son aproximados.

2.10. Diagrama de flujo



Vamos Adelante!
CON FE Y ESPERANZA!

**INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA
IPSA**

DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL Y SEMILLAS

DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA

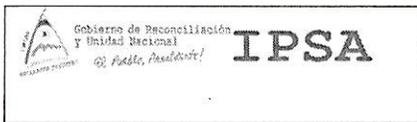
PROCEDIMIENTO

**Inspección al proceso de empaque y carga de frutos fresco de mangos
(*Mangifera indica* L.) al contenedor para su exportación**

Managua, mayo 2024.

I. CERTIFICACIÓN Y APROBACIÓN

Generalidades del documento		
Título: Inspección al proceso de empaque y carga de frutos fresco de mangos (<i>Mangifera indica</i> L.) al contenedor para su exportación		
Certificación y aprobación		
Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
 <p>MSc. Ramón Ernesto Noguera García Responsable del Departamento de Inspección y Certificación Fitosanitaria</p>  <p>MSc. Martín Agenor Rosales Mondragón Responsable del Departamento de Vigilancia Fitosanitaria y Campañas</p>  <p>Ing. Nahum José Ruíz González Especialista Fitosanitario</p>  <p>MSc. Ricardo Medrano Consultor</p> <p style="text-align: center;">Firma y sello</p>	 <p>Ing. Alejandro Maradiaga Parriles Director de la Dirección de Sanidad Vegetal y Semillas</p> <p style="text-align: center;">Firma y sello</p>	 <p>Ing. Ricardo Somarriba Reyes Director Ejecutivo IPSA.</p> <p style="text-align: center;">Firma y sello</p>

	Inspección al proceso de empaque y carga de frutos fresco de mangos (<i>Mangifera indica</i> L.) al contenedor para su exportación	Fecha: mayo 2024 Código: Versión: 01 Página: 2 de 4
--	---	--

II. PROCEDIMIENTO

2.1. Nombre del procedimiento

Inspección al proceso de empaque y carga de mangos fresco (*Mangifera indica* L.) al contenedor para su exportación.

2.2. Propósito

Verificar que los mangos que serán exportados cumplen con los requisitos de empaque, embalaje y están libre de plaga.

2.3. Alcance

Este procedimiento es implementado por los Inspectores o Especialistas Fitosanitarios del Departamento de Inspección y Certificación Fitosanitaria, de la Dirección de Sanidad Vegetal y Semillas.

Este proceso de inspección se efectúa después que los lotes de mangos han sido tratados hidrotérmicamente (TH) y se han depositado en el área de reposo. El embalaje, si es de madera, debe observarse el cumplimiento del procedimiento “Inspección de embalajes de madera utilizados en la exportación de productos y subproductos de origen vegetal”.

Todo embalaje debe estar limpio, en buen estado. Si se utiliza embalaje de madera, este debe tener el sello de tratamiento, los que pueden ser: térmico (HT) o con bromuro de metilo (MB).

La colocación del marchamo en el contenedor una vez cargado, es responsabilidad del Oficial de APHIS.

2.4. Frecuencia

Cada vez que se realice la exportación de un lote de frutos de mango.

2.5. Definiciones

APHIS – Servicio de Inspección Sanitaria de Animales y Plantas, del Departamento de Agricultura de Estados Unidos de América.

Embalaje de madera: Madera o productos de madera (excluyendo los productos de papel) utilizados para sujetar, proteger o transportar un producto (incluye la madera de estiba) [NIMF15, 2002].

IPSA: Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria.

SICEFI: Sistema de Certificación Fitosanitaria.

Tratamiento hidrotérmico: Tratamiento por inmersión en agua caliente a la temperatura mínima especificada y por el periodo de tiempo especificado según el peso de la fruta.

VUCEN: Ventanilla Única de Comercio Exterior de Nicaragua.

2.6. Referencias

1. Plan de trabajo para el tratamiento y pre inspección de mango producido en Nicaragua para la temporada de exportación 2015-2020.
2. NIMF N° 15 Reglamentación del embalaje de madera utilizado en el comercio internacional.
3. Norma Técnica Oficial Nicaragüense NTON 11-013-16. Reglamentación del embalaje de madera utilizado en el comercio internacional. Publicado en La Gaceta No. 1 del 2 de enero del año 2018.
4. Procedimiento No. 8. Inspección de embalajes de madera utilizados en la exportación de productos y subproductos de origen vegetal. Departamento de Inspección y Certificación Fitosanitaria. Dirección de Sanidad Vegetal y Semillas del IPSA.

2.7. Insumos

Indumentaria (mascarilla, gorro, gabacha, botas), lámpara, lupa, vial, dispositivo móvil, computadora, sistema SICEFI, sistema VUCEN.

2.8. Resultados

Lotes de frutos de mango para exportación cumplen con requisitos fitosanitarios.

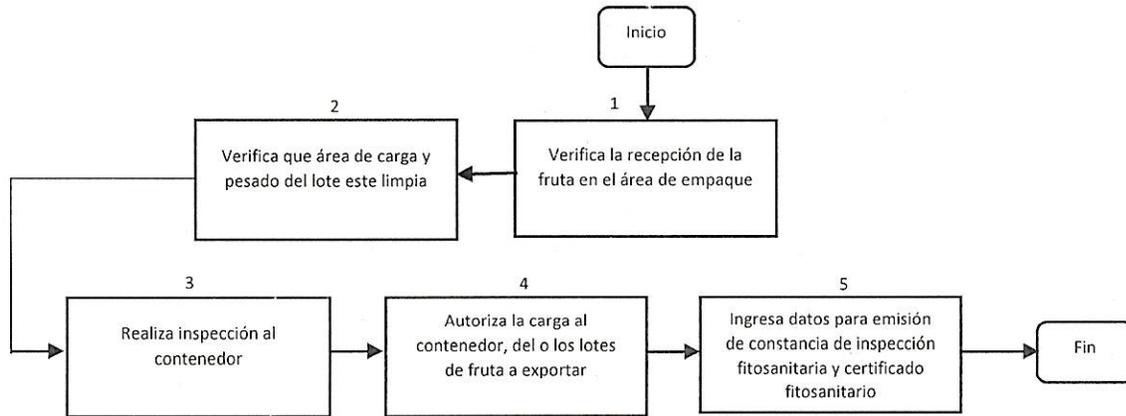
2.9. Procedimiento.

Nº	Cargo / Dependencia	Descripción	Formato	Tiempo
1	Especialista Fitosanitario	Verifica la recepción de la fruta en el área de empaque. Verifica que el área de empaque esté limpia, que los embalajes (tarimas) estén limpias y los de madera tengan su respectivo sello de tratamiento. También verifica que el personal ocupe la vestimenta adecuada (gabacha, redcillas, gorro) y se efectúe limpieza durante el proceso de empaque de ser necesario.		5 minutos
2	Especialista Fitosanitario	Verifica que área de carga y pesado del lote este limpia.		10 minutos
3	Especialista Fitosanitario	Realiza inspección al contenedor. Verifica la limpieza del contenedor y esté libre de insectos: Se revisa el piso, las paredes, que no halla presencia de olores y esté hermético. También se revisa la hermeticidad entre la zona de carga y el contenedor.		10 minutos
4	Especialista Fitosanitario	Autoriza la carga al contenedor, del o los lotes de fruta a exportar. Verifica el proceso de pesar cada estiba del lote a exportar para determinar el peso y la cantidad de cajas que serán exportadas. Estos datos se reflejan en la constancia de inspección y emisión del certificado fitosanitario.		1 mnuto

Nº	Cargo / Dependencia	Descripción	Formato	Tiempo
5	Especialista Fitosanitario	Ingresa datos para emisión de constancia de inspección fitosanitaria y certificado fitosanitario. Utilizando la plataforma digital de SICEFI y VUCEN ingresa los datos para la emisión de la constancia de inspección y el certificado fitosanitario.		10 minutos
		Fin del Proceso.		

Nota: Los tiempos registrados son aproximados.

2.10. Diagrama de flujo



2.11. Formatos.

Se ocupa la plataforma digital del SICEFI y VUCEN.

2.12. Registro de ediciones

- Nombre del procedimiento: Inspección al proceso de empaque y carga de mangos fresco (*Mangifera indica* L.) al contenedor para su exportación.

Registro de ediciones: Primera edición (mayo 2024).

CON FE Y ESPERANZA!