

## L U M B R E



# Comprobar base, producto y formato

**Materia:** Color y preparación · Comprobación de base, producto y formato

31/10/2026

## Antes de empezar

Segundo objeto del curso C06. Enseña a hacer la comprobación previa a la preparación: las tres comprobaciones —base, producto y formato—, qué se mira en cada una y cómo se comprueba, qué errores se detectan antes y durante, qué se registra y qué se etiqueta para que la preparación sea trazable, y qué decisiones quedan fuera del mostrador y las confirma dirección.

### QUÉ APRENDERÁS

- Verificar, antes de iniciar la preparación de un color, que la base, el producto y el formato son los correctos: comprobar el tipo y la fecha de la base y la integridad de su envase; confirmar que la referencia del producto y su acabado son los que autoriza la fórmula; verificar la capacidad y la cantidad del formato; registrar lo comprobado y etiquetar lo preparado; y saber qué decisiones no se toman en la tintadora, porque las confirma dirección.

## Comprobar base, producto y formato

Supuesto didáctico. Un martes a primera hora, en el taller de tintado de la tienda del centro, se abre un encargo de color: un cliente particular quiere pintar un armario empotrado y ha pedido un verde que viu en una tienda de la Tienda Este. La persona que prepares tiene delante dos bases, una de 4 L y otra de 15 L, el producto y la fórmula del encargo. En el pasillo hay un bote cuya etiqueta está parcialmente borrada por una gota de diluyente y hay un registro del mes pasado con dos preparaciones que ya no se sabe de qué lote salieron.

Todos los datos, cifras y referencias de esta lección son inventados para practicar. No son datos de Pinturas Especializadas ni de su catálogo.

### Qué vas a poder hacer al terminar

Verificar, antes de iniciar la preparación de un color, que la base, el producto y el formato son los correctos: comprobar el tipo y la fecha de la base y la integridad de su envase; confirmar que la referencia del producto y su acabado son los que autoriza la fórmula; verificar la capacidad y la cantidad del formato; registrar lo comprobado y etiquetar lo preparado; y saber qué decisiones no se toman en la tintadora, porque las confirma dirección.

- Hecho verificado: consta en la norma, la ficha técnica o la etiqueta citada.

- Buena práctica: método razonado del sector; no es, por sí solo, una política de Pinturas Especializadas.
- Decisión interna pendiente: autorizaciones, tolerancias y criterios de lote que debe confirmar dirección.
- Supuesto didáctico: las situaciones, cifras y referencias marcadas como ficticias sirven para practicar; no son datos de la empresa.

### **Dependencia interna pendiente**

Esta lección distingue el método general de las decisiones que corresponden a Pinturas Especializadas. Antes de aplicar un umbral, un importe o una facultad, confirma con dirección: Qué referencias de base y de producto están autorizadas hoy y qué fórmula las autoriza: el listado vigente lo confirma dirección. Qué desviación se acepta entre la referencia del envase y la fórmula, y quién la autoriza por escrito. Qué formatos se ofrecen y cuál corresponde a cada tipo de preparación: el criterio de tamaño de lote lo fija dirección. Qué se hace con el sobrante de un formato abierto: si se guarda, si se etiqueta o si se retira. Qué vida útil se reconoce a un producto ya preparado y cómo se comunica al cliente. Quién revisa una preparación que no supera las comprobaciones y con qué se le escribe.

## **1 · La comprobación previa: por qué empieza antes de la máquina**

La preparación de color no empieza en la máquina: empieza en la **comprobación previa**. Antes de dosificar, verifica que tienes la base correcta, el producto correcto y el formato correcto.

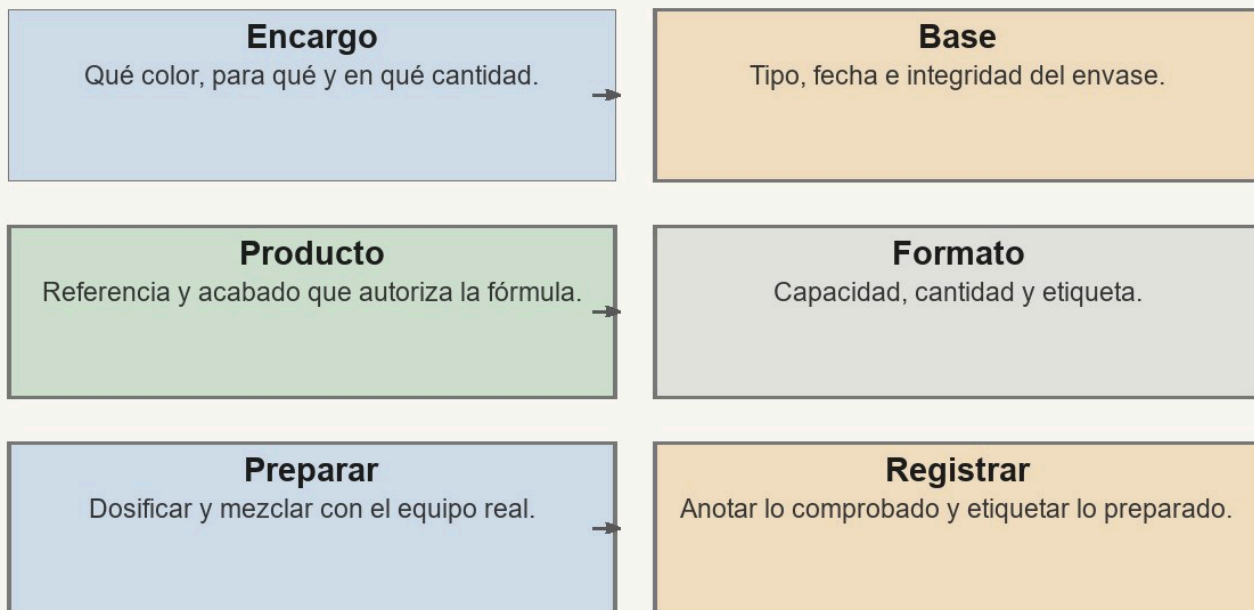
Un error detectado antes de preparar ahorra tiempo, dinero y problemas. Un error detectado después de preparar es un bote perdido y un cliente enfadado.

La razón es fácil de entender si se piensa en lo que se pierde en cada momento. Un producto equivocado en la estantería no ha costado nada: solo ha costado leer la etiqueta. Una base caducada detectada en la balanza ha costado abrirla y apartarla. Un producto caducado, mezclado y entregado al cliente ha costado el material, el trabajo de preparación, la entrega y la confianza del cliente, y ha dejado un color en la pared de un tercero que no se va a poder quitar. La comprobación previa es, literalmente, la última barrera antes del coste.

Por eso la comprobación previa no es un trámite de inicio de turno: es el paso que decide si se trabaja o no. Y tiene una ventaja que no tiene ningún otro paso de la

preparación: **todavía no se ha roto nada**. Todo lo que se detecta aquí se puede devolver, cambiar o consultar. Por eso este apartado se lee antes que el resto.

## El recorrido de una preparación



Esquema didáctico. Las autorizaciones, tolerancias y criterios de lote los confirma dirección; la comprobación previa es método de trabajo.

*El recorrido de una preparación. Las tres comprobaciones son la puerta de entrada: si no se pasan, no se entra.*

### Regla de oro

Antes de preparar, verifica tres cosas: base (agua/disolvente), producto (referencia con fórmula), formato (capacidad). Si algo no cuadra, no prepares.

#### Las tres comprobaciones previas

| Comprobación | Qué verificar                 | Cómo                                                  |
|--------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Base         | Tipo, fecha, integridad       | Leer etiqueta, verificar caducidad, revisar envase    |
| Producto     | Referencia, acabado, color    | Comparar con fórmula, verificar código                |
| Formato      | Capacidad, cantidad, etiqueta | Verificar 0.5L/4L/15L, revisar referencia en etiqueta |

## 1. ¿Qué haces antes de preparar un color?

- ☐ Preparar directo
- ☐ Verificar base, producto y formato
- ☐ Preguntar al cliente
- ☐ Mezclar y ya

## 2 · La comprobación de la base: tipo, fecha e integridad

De la base se comprueba **tipo, fecha e integridad**, y las tres cosas importan por motivos distintos.

El **tipo** decide el medio del sistema. Una base acuosa y una base disolvente no se mezclan con la misma manera ni se comportan igual: por eso la etiqueta dice cuál es, y por eso hay que compararlo con lo que la fórmula del encargo espera. Es la primera pregunta y la que más caro sale equivocarse, porque un sistema mal elegido no se arregla mezclando.

La **fecha** decide si el producto sirve. La caducidad de una base no es un trámite de almacén: una base caducada puede no agarrar bien, y un color preparado sobre una base que no agarra se ve mal en la pared del cliente, que es donde se nota. Y la fecha no se «aproxima»: o se lee o no se ha comprobado.

La **integridad** decide si el envase sirve. Un envase abierto, agrietado, con la tapa mal cerrada, con costra o con la sustancia alterada es un envase que ya no garantiza nada. La comprobación es de un minuto: se mira, se mueve, se huele si hay duda, y se retira del circuito lo que no está en condiciones.

Y hay una cuarta comprobación que no es de la base pero que se hace en el mismo instante, porque ocurre en el mismo armario: **que la base sea la que pide la fórmula**. Son dos datos que se leen en la misma etiqueta y que no se pueden comprobar uno detrás del otro.

## Qué mira la base y qué la invalida

| Qué se mira     | Cómo se comprueba                                 | Qué lo invalida                           | Qué se hace si falla                  |
|-----------------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------|
| Tipo            | Se lee en la etiqueta y se compara con la fórmula | Que no sea el medio que la fórmula espera | Parar y consultar antes de abrir nada |
| Fecha           | Se lee la caducidad del envase                    | Fecha vencida o ilegible                  | No preparar y dar aviso               |
| Integridad      | Se mira y se mueve el envase                      | Abierto, agrietado, con costra o alterado | Retirar el envase del circuito        |
| Correspondencia | Se compara la referencia con la fórmula           | Referencia distinta de la autorizada      | No preparar y consultar               |

Esquema didáctico. Qué desviación se acepta y quién la autoriza lo confirma dirección; esta lección enseña a detener el proceso, no a decidir la desviación.

*Cada punto de la comprobación tiene su forma de mirar y su consecuencia. Lo que falla se aparta, no se «aproxima».*

### 2. Se puede preparar con una base caducada si «todavía parece buena».

☐ Verdadero

☐ Falso

## 3 · La comprobación del producto: referencia, acabado y fórmula

Del producto se comprueba **referencia, acabado y color**, y la comparación de referencia con fórmula es lo que da sentido a la comprobación. No se trata de que el producto «parezca el correcto», sino de que la **referencia del envase sea la que la fórmula autoriza** para esa base y para ese acabado.

La diferencia entre las dos cosas es la que separa un control de un vistazo. Un producto puede ser de la familia correcta, del color correcto y del acabado correcto, y aun así no ser el que la fórmula autoriza: hay referencias distintas de la misma familia, con formulaciones y acabados distintos. Por eso la referencia se copia de la etiqueta y se compara con la fórmula, y no se reconoce de memoria.

La comprobación del acabado y del color no es menos importante, y por una razón muy concreta: el acabado es parte del encargo. Un cliente que pide un verde satinado y recibe un verde mate no ha recibido un error de la tienda: ha recibido otra cosa. Y

como el acabado se ve después de la entrega, es de los errores que no se arreglan con una disculpa.

Durante esta comprobación se anota el **lote** del envase. Es el dato que después permite preguntar «¿de dónde salió este color?» con una respuesta concreta. Y conviene repetir una idea que aparece en todas las lecciones de color: la comprobación se hace con la etiqueta delante, no con la memoria delante. La memoria del tintador es buena, y aun así se equivoca cuando el catálogo cambia.

## Las tres comprobaciones y lo que cuesta saltarse una

### Base

Tipo, fecha e integridad. Si se salta: un sistema mal elegido o un color que no agarra, ya en la pared del cliente.

### Producto

Referencia y acabado, comparados con la fórmula. Si se salta: se entrega un color que no es el encargado, y el acabado no se ve hasta la entrega.

### Formato

Capacidad, cantidad y etiqueta. Si se salta: se prepara de más y se queda producto abierto sin control, o falta para el encargo.

Esquema didáctico. La consecuencia real de cada error depende del producto y del trabajo; aquí se explica el mecanismo, no un caso concreto.

*Saltar una comprobación no ahorra tiempo: adelanta el error a un momento en que ya no se puede arreglar.*

### 3. Une cada comprobación con qué verificar.

|    |          |       |
|----|----------|-------|
| 3. | Base     | ----- |
| 3. | Producto | ----- |
| 3. | Formato  | ----- |

**Opciones:** Fecha, integridad · Referencia, acabado · Capacidad, cantidad

## 4 · La comprobación del formato: capacidad, cantidad y etiqueta

Del formato se comprueba **capacidad, cantidad y etiqueta**, y aquí la comprobación tiene un efecto económico directo que conviene entender.

La **capacidad** es el tamaño del envase: en esta parte del catálogo se trabaja con formatos de 0,5 L, 4 L y 15 L. La **cantidad** es la que hace falta para el encargo. Y la **etiqueta** del envase es la que dice qué formato es y con qué referencia, porque dos envases del mismo producto y distinto tamaño no se mezclan en la cabeza: cada formato abierto es un producto distinto.

La comprobación del formato decide tres cosas. Primero, **el tamaño del lote que preparas**: no es lo mismo preparar 0,5 L que 15 L, y el resultado de una mezcla no mejora por hacer más. Segundo, **lo que te queda abierto**: si el encargo es de 8 L y el único formato es de 15 L, dejas siete litros de producto mezclado en un envase abierto, y ese producto tiene fecha de caducidad, ocupa sitio y hay que registrarlo. Tercero, **la etiqueta**, que es lo que permite saber, meses después, qué había en ese envase.

Y hay un caso que se repite en la práctica y que conviene tener decidido de antemano: **qué se hace con el sobrante de un formato abierto**. Se puede guardar y etiquetar, se puede retirar o se puede entregar al cliente. Cada opción tiene una consecuencia distinta y la elección no es del tintador: la confirma dirección. Lo que sí es del tintador es **no decidirlo solo**: si hay sobrante, se anota qué sobrante es, cuánto y por qué, y se consulta.

Las cifras de este apartado son de práctica: sirven para entender el mecanismo del formato, no para fijar existencias ni precios.

#### 4. Un cliente pide 8 L de un producto que solo se ofrece en formatos de 15 L. ¿Cuántos litros de ese formato quedan sin necesidad para el encargo?

Respuesta:  (L)

## 5 · Errores antes y durante la preparación

Los errores más frecuentes se dividen en dos grupos, y la división no es académico: es de precio.

### Antes de preparar:

- Base incorrecta (agua vs disolvente).
- Producto caducado.
- Envase dañado.
- Referencia incorrecta.

### Durante la preparación:

- Fórmula incorrecta.
- Dosificación errática.
- Mezcla incompleta.

Detectar un error antes de preparar es barato. Detectarlo después es caro. Los cuatro errores de «antes» son, por eso mismo, los que se pueden ver con el envase en la mano: son errores de lectura y de cotejo. Los tres de «durante» son errores de ejecución: una dosificación que se desvía, una mezcla que no homogeneiza, una fórmula que no es la del encargo. Y estos últimos ya no se pueden arreglar devolviendo el envase: el bote está mezclado.

La diferencia práctica entre los dos grupos es la siguiente: **los de antes se detectan comparando, los de durante se detectan midiendo**. Comparar es leer una etiqueta y contrastarla con la fórmula; medir es pesar, dosificar y comprobar el resultado. Por eso la primera tanda de errores se resuelve con una rutina de lectura, y la segunda necesita el equipo y el orden de trabajo.

Y hay un error que no está en ninguna de las dos listas y que es el más común de todos: **saltarse una comprobación porque «ya la conozco»**. El conocimiento del tintador vale, pero vale para lo que no cambia; y en esta parte del catálogo lo que cambia es justo lo que se comprueba: las referencias, los formatos y lo que el cliente pide cada temporada. La regla es simple: la comprobación se hace cada vez, y el que ya la conoce la hace más rápido.

### Antes y durante: cómo se detecta y qué cuesta

| Momento | Error típico          | Cómo se detecta                                  | Consecuencia                          |
|---------|-----------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Antes   | Base incorrecta       | Leyendo la etiqueta y comparando con la fórmula  | Sistema mal elegido, sin marcha atrás |
| Antes   | Base caducada         | Leyendo la fecha del envase                      | Un color que puede no agarrar bien    |
| Antes   | Envase dañado         | Mirando y moviendo el envase                     | Un producto sin garantías de estado   |
| Antes   | Referencia incorrecta | Comparando la referencia con la fórmula          | Otro producto del mismo color         |
| Durante | Fórmula incorrecta    | Contrastando el código de fórmula con el encargo | Un color distinto del pedido          |
| Durante | Dosificación errática | Midiendo cada dosificación                       | Color fuera de lo previsto            |
| Durante | Mezcla incompleta     | Revisando la homogeneidad de la mezcla           | Color irregular en la entrega         |

Esquema didáctico. El mecanismo de cada error y su forma de detección; las tolerancias concretas las confirma dirección.

*Los de antes se detectan comparando y se pueden devolver. Los de durante se detectan midiendo y ya no se pueden deshacer.*

#### La frase de relevo

«Antes de preparar, compruebo tres veces: base, producto, formato. Si algo no cuadra, no preparo.»

ACTIVIDAD INTERACTIVA DISPONIBLE EN  
LUMBRE

## 5. Marca las frases incorrectas.



## 6 · Trazabilidad: registrar y etiquetar

Toda preparación debe ser **trazable**. Si hay un problema, puedes rastrear qué base se usó, qué fórmula, qué fecha.

### Registrar:

- Fecha de preparación.
- Referencia del producto.
- Código de fórmula.
- Lote de base.

### Etiquetar:

- Nombre del cliente.
- Color y acabado.
- Fecha de entrega.

Sin trazabilidad, no hay garantía de calidad. Y esa frase merece una precisión, porque es donde se suele ir con la fe: la trazabilidad no es un requisito burocrático, es lo que hace que una pregunta tenga respuesta. Cuando un cliente llama seis meses después diciendo «este verde ha quedado raro», la diferencia entre una respuesta y un silencio está en si alguien anotó el lote de la base y el código de fórmula.

Los cuatro datos del registro y los tres de la etiqueta no son tres y tres por simetría: son los que permiten reconstruir **qué se preparó, con qué y cuándo**. Añadir un dato más no mejora la trazabilidad; lo que la mejora es que el dato esté escrito donde el otro que lo busca lo va a encontrar.

Y hay un detalle de la etiqueta que se subestima: **el nombre del cliente no basta**. Una etiqueta con «Sr. Pérez» y un color no dice qué estantería ni qué puerta. Lo que hace falta es que la etiqueta distinga lo preparado de lo demás, y eso es una cuestión de criterio al escribirla, no de cantidad de datos.

## Qué se registra, qué se etiqueta y para qué sirve

| Dato                     | Registrar o etiquetar | Para qué sirve                                            |
|--------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------|
| Fecha de preparación     | Registrar             | Sitúa la preparación en el tiempo y en un lote de trabajo |
| Referencia del producto  | Registrar             | Dice qué se usó, aunque el envase ya no esté              |
| Código de fórmula        | Registrar             | Permite volver a pedir exactamente la misma preparación   |
| Lote de base             | Registrar             | Permite acotar un problema a un lote concreto             |
| Cliente, color y acabado | Etiquetar             | Distingue lo preparado de lo demás en el estante          |
| Fecha de entrega         | Etiquetar             | Enlaza lo preparado con el trabajo del cliente            |
| Referencia del formato   | Etiquetar             | Distingue un formato abierto de otro ya cerrado           |

Esquema didáctico. Los campos obligatorios del registro y de la etiqueta, y el soporte donde se conservan, los confirma dirección.

*Cada dato responde a una pregunta concreta. Los que no responden a ninguna, sobran; los que faltan, se pagan a los seis meses.*

## 6. Clasifica cada acción.

### Elementos:

- Verificar base, producto y formato
- Preparar sin comprobar
- Registrar fecha de preparación
- Usar base caducada

|            |       |
|------------|-------|
| Correcto   | . . . |
| Incorrecto | . . . |

## 7 · La rutina de las tres comprobaciones, en orden

La comprobación previa es una rutina, y una rutina se ejecuta en orden. El orden no es un capricho: cada paso usa lo que el anterior ha dejado confirmado.

**Leer la etiqueta.** Primero lo que dice el envase: tipo de base, fecha, referencia, acabado y formato. Es el paso que no cuesta nada y el que más datos da.

**Comparar con la fórmula.** A continuación, la referencia del producto y el formato, contrastados con lo que la fórmula del encargo autoriza. Aquí es donde se decide si lo que hay en la estantería es lo que se pidió.

**Verificar.** Después, lo que se comprueba con la vista y con las manos: integridad del envase, estado de la tapa, correspondencia entre la referencia del envase y la de la fórmula, y capacidad frente a la cantidad del encargo.

**Parar y preguntar.** Y por último, el paso que casi nunca se escribe y que es el que evita el desastre: si algo no cuadra, se para y se pregunta. No se improvisa, no se «me apaño», no se prepara «a ver qué sale».

**Cada comprobación es obligatoria.** No se puede saltar la de base «porque ya la conozco». No se puede saltar la de producto «porque es el mismo de siempre». No se puede saltar la de formato «porque ya lo he visto». La rutina de comprobación es: leer etiqueta, comparar con fórmula, verificar. Si algo no cuadra, parar y preguntar.

Y hay un matiz que hace el paso cuatro más fácil de cumplir: **parar no es fallar**. La comprobación previa no se puntúa por número de preparaciones, sino por número de preparaciones correctas. Un lote que se ha parado a tiempo es un lote que no vuelve al cliente.

## La comprobación previa, en cuatro tiempos

1

Leer la etiqueta: tipo de base, fecha, referencia, acabado y formato.

2

Comparar con la fórmula: la referencia y el formato, con lo que el encargo autoriza.

3

Verificar: integridad del envase, tapa, correspondencia y capacidad frente a la cantidad.

4

Si algo no cuadra, parar y preguntar. Anotar qué no cuadra y a quién se ha consultado.

Esquema didáctico. Qué desviación se admite y quién la autoriza lo confirma dirección; el orden de comprobación no depende de esa confirmación.

*Cada paso usa lo que el anterior ha confirmado. El último es el que evita el desastre y el que menos se escribe.*

## 7. Ordena los pasos de la comprobación previa.

Leer la etiqueta del envase: tipo de base, fecha, referencia, acabado y formato.

---

Comparar la referencia y el formato con lo que autoriza la fórmula del encargo.

---

Verificar la integridad del envase, la tapa y la capacidad frente a la cantidad.

---

Si algo no cuadra, parar, anotarlo y consultar antes de preparar.

---

## 8 · Ejemplo resuelto: el encargo que se para

Ejemplo resuelto, con datos inventados para practicar.

Un martes por la mañana se abre un encargo de color en el taller: un cliente quiere pintar un armario empotrado de un verde que viu en una tienda de la Tienda Este y ha pedido 4 L. La persona que tiene el encargo delante tiene a mano dos bases, una de 4 L y otra de 15 L, el producto de la familia del encargo y la fórmula.

Al leer la etiqueta de la base de 4 L aparece que su caducidad venció el mes pasado, y que el tipo de base que declara no es el que espera la fórmula del encargo. La etiqueta de la base de 15 L está legible, es del tipo correcto y está en plazo. El producto, por su parte, sí lleva la referencia que autoriza la fórmula, aunque su acabado es satinado y el encargo era mate.

La preparación se **para**. Se anota qué no cuadra —la caducidad de la base de 4 L y la diferencia de acabado con el encargo— y se consulta antes de continuar. No se sustituye una base caducada por otra para salir del paso, porque la mezcla no admite que le «cambies» la base a mitad: la base caducada se aparta y se abre la de 15 L, que sí es correcta. Y la diferencia de acabado se consulta antes de preparar, porque un verde mate y un verde satinado son dos encargos distintos y el cliente tiene que confirmar cuál quiere.

Lo que se entrega al cliente en este momento no es un color: es una respuesta con su motivo. «Paro la preparación porque esta base está caducada y el acabado que hemos comparado con su encargo no coincide; en cuanto me confirme cuál quiere, lo preparo y se lo entrego con su etiqueta». Y lo que se anota es lo pendiente: la confirmación del acabado.

ACTIVIDAD INTERACTIVA  
DISPONIBLE EN LUMBRE

## 8. Ejemplo resuelto: el encargo que se para, paso a paso



### 9. En el caso anterior, la base de 4 L está caducada y el acabado del producto no coincide con el encargo. ¿Qué es lo correcto?

- ☐ Preparar con la base caducada, porque el color va a quedar igual y el acabado no se nota tanto.
- ☐ Preparar con la base de 15 L y cambiar el acabado del color por el satinado, que es el que hay en el envase.
- ☐ No preparar: apartar la base caducada, usar la base correcta y consultar el acabado antes de continuar.
- ☐ Preparar la mitad con cada base para aprovechar el formato de 4 L y no perder producto.

## 9 · Ejemplo resuelto: el encargo que pasa las tres comprobaciones

Ejemplo resuelto, con datos inventados para practicar.

El mismo taller, dos días después. Llega un encargo: 2 L de un color para una puerta de un cliente particular, con la fórmula y la referencia del producto. En la estantería hay una base del tipo que espera la fórmula, en plazo y con el envase íntegro; el producto lleva la referencia que autoriza la fórmula y el acabado del encargo; y el formato disponible es el de 4 L, que es el único.

Esta vez las tres comprobaciones se pasan, y el trabajo no consiste en comprobarlas sino en **dejarlo escrito**. Se anota la fecha de preparación, la referencia del producto, el código de fórmula y el lote de la base. Se prepara el lote que pide el encargo. Y se etiqueta lo preparado con el cliente, el color y el acabado, y con la fecha de entrega, que no es la fecha de preparación sino la fecha en que el cliente recoge el bote.

Y aquí aparece la cuestión del formato que se decide antes y se resuelve después: el lote preparado son 2 L dentro de un envase de 4 L, así que quedan 2 L de producto mezclado en un envase abierto. Lo que se hace con ese sobrante no lo decide quien prepara: lo anota —cuánto es y por qué— y lo consulta. Anotar el sobrante no es burocracia: es la forma de que dentro de tres meses nadie se pregunte qué es ese bote de la estantería.

El resultado de este caso es invisible, que es la mejor señal de que el método funciona: no hay nada que contar, salvo que seis meses más tarde un cliente llame con una duda

y el registro permita responder.

ACTIVIDAD INTERACTIVA  
DISPONIBLE EN LUMBRE

## 10. Ejemplo resuelto: el encargo que pasa las tres comprobaciones



**11. Las tres comprobaciones son:** \_\_\_\_\_, **producto y** \_\_\_\_\_ **. Antes de preparar,** \_\_\_\_\_ **. Si algo no cuadra,** \_\_\_\_\_.

## 10 · Lo que la tintadora no decide

Hay decisiones que aparecen alrededor de la preparación y que **no son de quien prepara**. Confundirlas es el error que más problemas crea, porque quien prepara actúa con la sensación de estar decidiendo y en realidad se está improvisando.

- **Qué referencias están autorizadas** para qué base y para qué acabado, y qué fórmula las avala. Eso no se deduce de lo que hay en la estantería: es un listado que confirma dirección.
- **Qué desviación se admite** entre lo que pide la fórmula y lo que dice la etiqueta del envase. Puede existir un margen, y ese margen tiene que estar escrito y tener un responsable.
- **Qué formato corresponde a cada tipo de preparación.** El criterio de tamaño de lote no sale de la práctica personal: sale de un criterio confirmado.
- **Qué se hace con el sobrante de un formato abierto.** Guardarlo y etiquetarlo, retirarlo o entregarlo son tres decisiones con consecuencias distintas.
- **Qué vida útil se reconoce a un producto ya preparado**, y cómo se le comunica al cliente.
- **Quién revisa una preparación que no supera las comprobaciones**, y con qué se le escribe.

La diferencia entre estas seis decisiones y las tres comprobaciones es de fondo. Las comprobaciones son **técnicas**: cualquiera que haya leído una etiqueta y una ficha las puede hacer bien. Las seis decisiones son **de criterio y de autorización**: dependen de lo que la empresa haya decidido, y por eso se consultan y no se improvisan.

Y hay una forma práctica de no confundir unas con otras: **si la respuesta a lo que te estás preguntando cambia según quién esté de turno, no es una decisión tuya**. Es una decisión pendiente de confirmar, y se escribe como tal.

Esta lección, por tanto, enseña un método de comprobación, no un procedimiento interno. Los umbrales, las autorizaciones y los criterios de lote son de dirección, y esta lección los deja explícitamente como pendientes.

## Comprobar o esperar confirmación

frente a

### Se comprueba en la tintadora

Se lee la etiqueta: tipo de base, fecha, referencia, acabado y formato. Se compara con la fórmula del encargo. Se verifica la integridad del envase y la capacidad. Consecuencia: una preparación que sale con la certeza de que lo preparado es lo pedido.

### Espera confirmación

Qué referencias están autorizadas y con qué fórmula. Qué desviación se admite y quién la autoriza. Qué formato corresponde a cada preparación. Qué se hace con el sobrante y con la vida útil. Consecuencia: lo que no está decidido se anota y se consulta, en vez de improvisarse.

Esquema didáctico. Las autorizaciones, tolerancias y criterios de lote los confirma dirección; la comprobación técnica no depende de esa confirmación.

*Comprobar es una técnica; autorizar es una decisión de la empresa. Confundirlas es improvisar creyendo que se decide.*

**12. Si en la estantería solo hay un formato de 15 L y el encargo es de 2 L, quien prepara puede decidir por su cuenta que se abre el de 15 L, se prepara lo pedido y se guarda el sobrante, porque es una decisión menor que no necesita consultar.**

☐ Verdadero

☐ Falso

## Herramienta de trabajo: registro de comprobación previa

Se rellena en el momento de la comprobación, antes de abrir ningún envase. La columna de ejemplo es ficticia y sirve para ver el nivel de detalle; no son datos de Pinturas Especializadas. Lo que no cuadra se escribe con su motivo y con quién se ha consultado, y no se rellena con suposiciones.

*Modelo didáctico de registro de comprobación previa. Lo comprobado, lo que no cuadra y lo que se ha consultado.*

| Campo    | Qué se escribe                                     | Ejemplo ficticio                                     | Límite                                           |
|----------|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Encargo  | Cliente, color, acabado y cantidad                 | Cliente particular, verde mate, 2 L                  | Lo que pide el cliente, no lo que se le atribuye |
| Base     | Tipo, fecha de caducidad, estado del envase y lote | Tipo correcto, en plazo, envase íntegro, lote L-2217 | Se copia de la etiqueta                          |
| Producto | Referencia y acabado comparados con la fórmula     | Referencia autorizada, acabado mate                  | Contra la fórmula, no contra la memoria          |

| Campo                | Qué se escribe                                        | Ejemplo ficticio                                       | Límite                                      |
|----------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Formato              | Capacidad del envase, cantidad del encargo y sobrante | Envase de 4 L para 2 L de encargo, 2 L de sobrante     | El sobrante se anota, no se decide          |
| Qué no cuadra        | El dato que falla, con su motivo                      | Caducidad de la base de 4 L                            | Con su motivo y con quién se consulta       |
| Qué se ha consultado | A quién, cuándo y con qué respuesta                   | Consulta a dirección técnica, pendiente de respuesta   | Lo confirma dirección                       |
| Preparación          | Fecha, referencia, código de fórmula y lote de base   | Preparado el 14 de octubre, con la fórmula del encargo | Sin esto no hay trazabilidad                |
| Entrega              | Cliente, color, acabado y fecha de entrega            | Cliente, verde mate, entrega el 16 de octubre          | La fecha de entrega no es la de preparación |

### Cómo usarla

Regla de escritura: lo que no cuadra se escribe con su motivo y con quién se ha consultado, nunca se corrige por su cuenta en silencio. Un registro con huecos declarados es utilizable; uno relleno de suposiciones se contradice solo.

## Repaso activo

ACTIVIDAD INTERACTIVA  
DISPONIBLE EN LUMBRE

### 13. Memoria: las tres comprobaciones

Empareja cada comprobación con lo que se verifica.



ACTIVIDAD INTERACTIVA DISPONIBLE  
EN LUMBRE

### 14. Tarjetas de la comprobación previa



ACTIVIDAD INTERACTIVA  
DISPONIBLE EN LUMBRE

## 15. Chequeo: una comprobación previa que se sostiene



### Para dominar este tema

Comprobar base, producto y formato es, en el fondo, una sola idea: **la última barrera antes del coste**. Un producto equivocado en la estantería no ha costado nada; una base caducada mezclada y entregada ha costado el material, el trabajo, la entrega y la confianza del cliente, y ha dejado un color en la pared de un tercero. Por eso la comprobación previa no es un trámite de inicio de turno, sino el paso que decide si se trabaja o no.

Las tres comprobaciones tienen su contenido. La **base**: tipo —agua o disolvente—, fecha de caducidad e integridad del envase, y la correspondencia con lo que la fórmula espera. El **producto**: referencia y acabado comparados con la fórmula, porque puede haber varias referencias de la misma familia y lo que vale es la que está autorizada, no la que se recuerda; y el lote, que es lo que después permite responder a «¿de dónde salió este color?». El **formato**: capacidad —0,5 L, 4 L o 15 L—, cantidad del encargo y etiqueta, porque el formato decide el tamaño del lote, lo que queda abierto y lo que se responde.

La rutina tiene un orden que importa: leer la etiqueta, comparar con la fórmula, verificar y, si algo no cuadra, parar y preguntar. Ninguna comprobación se salta porque «ya la conoce»: justamente lo que se comprueba es lo que cambia. Y lo que no cuadra se anota con su motivo y con quién se ha consultado.

Después de preparar, la trazabilidad: se registra la fecha de preparación, la referencia del producto, el código de fórmula y el lote de la base, y se etiqueta lo preparado con cliente, color, acabado y fecha de entrega. Sin trazabilidad no hay garantía de calidad, porque no hay forma de preguntar nada. Y hay seis decisiones que no son de quien prepara —qué referencias están autorizadas, qué desviación se admite, qué formato corresponde a cada preparación, qué se hace con el sobrante, qué vida útil tiene lo preparado y quién revisa lo que no supera las comprobaciones—: se consultan y se registran, no se improvisan.

Esta evaluación acredita el conocimiento del método de comprobación. No sustituye a la revisión del trabajo real hecho en el puesto por alguien con experiencia, que es donde se ve el criterio y donde se aprende a distinguir una comprobación de verdad de un producto simplemente usado.

- Fichas técnicas de los fabricantes del catálogo de Pinturas Especializadas (AMPP, Jotun, AkzoNobel/Sikkens, PPG y Sherwin-Williams): fuente operativa para tipo de base, vida útil, formato, rendimiento y condiciones de preparación; la ficha vigente prevalece sobre cualquier resumen interno (consulta 2026-10).
- Reglamento (UE) n.º 1907/2006 (REACH) y Reglamento (CE) n.º 1272/2008 (CLP): la etiqueta y la ficha de datos de seguridad son la fuente primaria de identificación del producto y de sus peligros (DOUE, consulta 2026-10).
- UNE-EN 13300, pinturas y barnices para paredes y techos interiores: definición de las prestaciones declaradas y de la clasificación por acabado (AENOR/UNE, consulta 2026-10).
- Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo (INSST): orientación sobre la exposición a disolventes y sobre la ventilación en los lugares de trabajo (consulta 2026-10); esta lección no reproduce medidas de seguridad, que son las de la ficha y del documento de seguridad de cada producto.

---

## Para mirarlo de otra manera

### Piénsalo como un chef

Un chef verifica los ingredientes antes de cocinar: frescura, cantidad, tipo. Tú verificas la base, el producto y el formato antes de preparar. Si algo no cuadra, no cocinas (no preparas). Y el paralelismo se puede alargar: un chef que se salta la verificación de un ingrediente no improvisa, lo que hace es servir un plato que no es el que había pedido.

#### **La analogía tiene un límite**

El chef puede decidir sobre su propio lote. En una tienda, la diferencia entre referencias, tolerancias y formatos la confirma dirección: comprobarlos es método, autorizarlos no.

## El mismo cliente, dos enfoques

**Enfoque incorrecto:** «Quiero este color». Tú preparas directo. Resultado: la base era incorrecta, el color no queda bien.

**Enfoque correcto:** «Quiero este color». Tú verificas base, producto, formato. Preparas. Resultado: el color queda perfecto, y además queda escrito qué se usó, con qué lote y para quién.

### El atajo que no funciona

«Ya lo conozco» es la frase que más caro sale en la tintadora. Justamente lo que se comprueba —referencias, formatos y autorizaciones— es lo que cambia. La memoria es buena; el envase manda.

## De la etiqueta a la preparación, en cuatro tiempos

1. Lee la etiqueta: tipo de base, fecha, referencia, acabado y formato.
2. Compara con la fórmula: referencia y formato, con lo que autoriza el encargo.
3. Verifica: integridad del envase, tapa y capacidad frente a la cantidad.
4. Si algo no cuadra, para, anota el motivo y consulta antes de preparar.

### La última línea es la que se salta

Parar no es fallar. La comprobación previa no se mide por cuántos lotes salen, sino por cuántos lotes vuelven a la pared del cliente sin una queja. Un lote parado a tiempo no es tiempo perdido.

## Referencia curricular

**Materia:**

Color y preparación · Comprobación de base, producto y formato

Versión interactiva completa (con actividades, videos y autoevaluación):



<https://pinturasespecializadas.lumbre.lat/object/comprobar-base-producto-y-formato>

Material educativo generado desde Lumbre · lumbre.lat