## Laboratorios Bonin

#### PROCEDIMIENTO ESTÁNDAR DE OPERACIÓN

#### **LIQUIDOS -MARMITA 50 LITROS**

## **PRODUCCIÓN**

Código: PEO-PD-025-05 Versión: 05

Vigencia: 20/09/2023 Vencimiento: 20/09/2025 Página 1 de 3

#### 1. PROPÓSITO

Dar a conocer los pasos a seguir para la operación del equipo de preparación de líquidos, así como también las precauciones que se deben de tomar al momento de la operación del mismo con la finalidad de no ocasionar daños o accidentes, así como asegurar la calidad de los productos.

#### 2. ALCANCE

Aplica al área de líquidos

#### 3. DOCUMENTOS RELACIONADOS

CÓDIGO	NOMBRE DEL DOCUMENTO
No aplica	

#### 4. **DEFINICIONES**

No aplica

#### 5. RESPONSABILIDAD Y AUTORIDAD

#### RESPONSABILIDAD

**Personal Operativo**: Es responsable de ejecutar la operación del equipo como se indica en este procedimiento.

Jefe y Supervisores de Producción: Son responsables de verificar que se cumpla con la operación según lo indicado en este procedimiento.

#### **AUTORIDAD**

El Jefe y los Supervisores de Producción tienen la autoridad para llamar la atención del operador cuando se considere que no sigue correctamente los pasos de este procedimiento.

### 6. CONTENIDO

#### 6.1. Frecuencia

6.1 Según programa semanal

#### **6.2.** Precauciones

- 6.2.1. Utilizar guantes resistentes a altas temperaturas
- 6.2.2. Verificar que las abrazaderas queden fijas

#### 6.3. Equipo

**6.3.1** El equipo consta de lo siguiente:

	Elaborado por:	Supervisor de Producción	Firma	Fecha: 20/09/2023
	1	Jefe de Producción		Fecha: 20/09/2023
Created w	itapPrint2PpoF:	To remove this line; thuy a lice	ុក្សាat: <u>http://www.software60</u> 2	FGGRM: 20/09/2023

# Laboratorios Bonin

#### PROCEDIMIENTO ESTÁNDAR DE OPERACIÓN

#### **LIQUIDOS -MARMITA 50 LITROS**

## **PRODUCCIÓN**

Código: PEO-PD-025-05

Versión: 05
Vigencia: 20/09/2023

Vencimiento: 20/09/2025 Página 2 de 3

- (a) Marmita de 50 L de capacidad
- (b) Panel de control
- (c) Llave para paso de líquido
- (d) Marmita de 50 L de capacidad
- (e) Panel de control
- (f) Llave para paso de líquido

#### 6.4. Sistema de operación

- 6.4.1. Cerrar la llave de paso de líquidos.
- 6.4.2. Conectar el equipo al tomacorriente.
- 6.4.3. Encender girando el botón del medio del panel de control hacia la derecha.
- 6.4.4. Los números en verde indican la temperatura a alcanzar. Se gradúan usando los botones de arriba o abajo del panel de control. Graduar según lo requerido en Hoja Técnica.
- 6.4.5. Los números en rojo indican la temperatura real alcanzada.
- 6.4.6. Agregar a la marmita las materias primas según lo pedido en Hoja Técnica.
- 6.4.7. La solución se puede trasegar pasándolo a través la llave de paso en la parte inferior del equipo.
- 6.4.8. Al finalizar el proceso apagar el equipo girando el botón del medio del panel de control hacia la izquierda. Desconectar.

#### 6.5. Control de uso de equipo

**6.5.1**Registrar en el formato **Control de equipo código FO-PD-002** la fecha en que se utilizó, el nombre del producto, número de lote, operario que lo utilizó y supervisor que verificó el uso.

#### 7. REVISIÓN DE ESTE DOCUMENTO

El presente documento deberá revisarse el 20/09/2025 o antes de su vencimiento si fuere necesario.

#### 8. BIBLIOGRAFÍA

Ninguna

#### 9. ARCHIVO

El presente documento será archivado en Gestión de Calidad bajo condiciones de seguridad adecuadas, además se emiten copias controladas para el área de Producción siendo los responsables los supervisores y área administrativa.



## PROCEDIMIENTO ESTÁNDAR DE OPERACIÓN

## LIQUIDOS -MARMITA 50 LITROS

## **PRODUCCIÓN**

Código: PEO-PD-025-05 Versión: 05

Vigencia: 20/09/2023 Vencimiento: 20/09/2025 Página 3 de 3

## 10. ANEXOS

CODIGO	NOMBRE	
No aplica	No aplica	

## 11. CONTROL DE REGISTROS

CODIGO Y NOMBRE DEL REGISTRO	RESPONSABLE DE SU ARCHIVO	MODO DE INDIZACION Y ARCHIVO	ACCESO AUTORIZADO	TIEMPO DE CONSERVACION

#### 12. CAMBIOS EN EL DOCUMENTO

Versión	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO
1	Se agregó control de uso de equipos
2	Se cambia formato
3	Se agrega numeral 6.2. Precauciones
4	Se actualiza el cargo de Asistente por Jefe de Producción