	PROCEDIMIENTO ESTÁNDAR DE OPERACIÓN LIQUIDOS - TANQUE PEQUEÑO PRODUCCIÓN	Código: PEO-PD-029-05
		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	No aplica

4. DEFINICIONES

NA

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

6.1.1 Según programa semanal

6.2. Precauciones

6.2.1 Verificar que llave de salida esté cerrada antes de agregar cualquier líquido

Elaborado por: Supervisor de Producción	Firma	Fecha: 20/09/2023
Revisado por: Jefe de Producción	Firma	Fecha: 20/09/2023
Aprobado por: Gerente de Producción	Firma	Fecha: 20/09/2023

Laboratorios Bonin 	PROCEDIMIENTO ESTÁNDAR DE OPERACIÓN LIQUIDOS - TANQUE PEQUEÑO PRODUCCIÓN	Código: PEO-PD-029-05 Versión: 05 Vigencia: 20/09/2023 Vencimiento: 20/09/2025 Página 2 de 3
--	---	--

6.3. Equipo

6.3.1 El equipo consta de lo siguiente:

- (a) Marmita de 400 L de capacidad
- (b) Motor con aspa
- (c) Llave para paso de líquido

6.4. Sistema de operación

6.4.1. Cerrar la llave de paso de líquidos.

6.4.2. Agregar a la marmita las materias primas según lo pedido en Hoja Técnica.

6.4.3. Para mezclar, encender el agitador con la palanca que está encima del motor.

6.4.4. Mezclar el tiempo que la Hoja Técnica indique.

6.4.5. Para trasegar la preparación a otra marmita o tanque, conectar una manguera de diámetro correcto a la salida de la marmita que se encuentra en la parte inferior de la misma. Abrir la llave de paso de forma que ésta esté paralela a la salida.

6.4.6. Para dejar de trasegar la preparación, cerrar la llave de paso hasta que esté perpendicular a la salida. Desconectar las mangueras de la salida

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. REVISION 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.

10. ANEXOS

CODIGO	NOMBRE
No aplica	No aplica

Laboratorios Bonin 	PROCEDIMIENTO ESTÁNDAR DE OPERACIÓN LIQUIDOS - TANQUE PEQUEÑO PRODUCCIÓN	Código: PEO-PD-029-05
		Versión: 05
		Vigencia: 20/09/2023 Vencimiento: 20/09/2025
		Página 3 de 3

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	REF. PEO.53. Se agrega Control de uso de equipo
2	Cambio de formato
3	Se agrega numeral 6.2. Precauciones
4	Se actualiza el cargo de Asistente por Jefe de Producción