


<b>Laboratorios Bonin</b> 	<b>PROCEDIMIENTO ESTÁNDAR DE OPERACIÓN</b>  <b>OPERACIÓN HORNO FITZAIRE</b>  <b>PRODUCCION</b>	<b>Código:</b> <b>PEO-PD-048-04</b>
		<b>Versión: 04</b>
		Vigencia 30/11/2023 Vencimiento:30/11/2025
		Página 1 de 4

## 1. PROPÓSITO

Dar a conocer los pasos a seguir para la operación del equipo de preparación que forma parte del área de comprimidos, 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 y asegurar la calidad de los productos.

## 2. ALCANCE

Aplica al proceso del área de sólidos

## 3. DOCUMENTOS RELACIONADOS

CÓDIGO	NOMBRE DEL DOCUMENTO
NA	NA

## 4. DEFINICIONES

No aplica

## 5. RESPONSABILIDAD Y AUTORIDAD

### RESPONSABILIDAD:

**Personal operativo:** Es el responsable de ejecutar todos los pasos de este procedimiento

**Producción y supervisores de Producción:** Son responsables de verificar que se realice este procedimiento.

### AUTORIDAD

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

## 6. CONTENIDO

### 6.1. Frecuencia

6.1.1 Según programa semanal.

### 6.2. Precauciones


6.2.1 Asegurarse que el cincho y el empaque de la manga estén bien colocados para evitar que ésta se salga.

### 6.3. Equipo

6.3.1 Consta de lo siguiente:

- a) Horno
- b) Filtro

Elaborado por: Supervisor de Producción	Firma	Fecha: 30/11/2023
Revisado por: Jefe de Producción	Firma	Fecha: 30/11/2023
Aprobado por: Gerente de Producción	Firma	Fecha: 30/11/2023

<b>Laboratorios Bonin</b> 	<b>PROCEDIMIENTO ESTÁNDAR DE OPERACIÓN</b>  <b>OPERACIÓN HORNO FITZAIRE</b>  <b>PRODUCCION</b>	<b>Código:</b> <b>PEO-PD-048-04</b> <b>Versión: 04</b> Vigencia 30/11/2023 Vencimiento: 30/11/2025 Página 2 de 4
--	--	---

- c) Canasta
- d) Empaques y cinchos de protección

#### 6.4. Sistema de operación

- 6.4.1. Asegurarse que el filtro de seda que va en el interior de horno esté bien instalado y limpio para poder empezar el ciclo de secado.
- 6.4.2. Introducir la canasta al horno asegurándose que la canasta contiene la cantidad y calidad de producto que se va a secar.
- 6.4.3. Conectar el enchufe **anti estático** que está situado a la derecha del horno.
- 6.4.4. Chequear que la presión de **aire y vapor** estén a 50 libras (psi) mínimo.
- 6.4.5. Accionar la palanca "**container seal**" en la posición "**on**" para inflar los sellos neumáticos que hacen hermético el proceso de secado, esta acción también conecta la **válvula de vapor** que calienta el aire para el secado del producto.
- 6.4.6. Verificar **el tiempo y la temperatura** adecuada para el producto a secar\_
- 6.4.7. Poner a funcionar el paso "**fan**" oprimiendo el botón **start** para encender (**stop** para apagar).
- 6.4.8. En este momento el horno empieza a funcionar, entonces se gradúa la **presión estática a 10** en el control **de vacum**, con la palanca **dampers de control**, para arriba se cierra y para abajo se abre
- 6.4.9. Aproximadamente 10 minutos después de estar funcionando, el producto empieza a moverse, entonces se **conecta el agitador**, oprimiendo el botón **start** para encender, (**stop** para apagar) luego se gradúa **el dampers de control** bajando la presión estática **de vacum** entre 5 y 7, así se mantiene la presión hasta terminar el proceso de secado.
- 6.4.10. **Limpieza del filtro de seda. no 1**
- 6.4.11. Cuando el manómetro de vacum sube hasta 9 o 10, indica que el filtro de seda está tapado.
- 6.4.12. Apagar el **agitador** y cerrar totalmente el **dampers de control**
- 6.4.13. Mover la palanca de "**filter shaker**" hacia la posición "**on**" por unos 10 segundos.

**Nota 1:** Esta limpieza se hace las veces que sea necesario durante el secado.

- 6.3.14 Abrir despacio **el dampers de control** a la posición anterior y poner a funcionar **el agitador**.
- 6.3.15 Para apagar, el proceso es inverso al arranque.

#### 6.4 Control de uso de equipo


- 6.4.1 Registrar en el formato **Control de equipo 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 30/11/2025 o antes de su vencimiento si fuere necesario.

### 8. BIBLIOGRAFIA

NA

<b>Laboratorios Bonin</b> 	<b>PROCEDIMIENTO ESTÁNDAR DE OPERACIÓN</b>  <b>OPERACIÓN HORNO FITZAIRE</b>  <b>PRODUCCION</b>	<b>Código:</b> <b>PEO-PD-048-04</b>
		<b>Versión: 04</b>
		Vigencia 30/11/2023 Vencimiento: 30/11/2025
		Página 3 de 4

## 9. ARCHIVO

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

## 10. ANEXOS

CODIGO	NOMBRE

## 11. CONTROL DE REGISTROS

CODIGO Y NOMBRE DEL REGISTRO	RESPONSABLE DE SU ARCHIVO	MODO DE INDIZACION Y ARCHIVO	ACCESO AUTORIZADO	TIEMPO DE CONSERVACION
FO-PD-002 Control de Equipo	Áreas de Producción	Cronológico	Gerente, Jefe de Producción, Supervisor de producción	1 año

## 12. CAMBIOS EN EL DOCUMENTO

Versión	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO
1	Se agrega Numeral 6.4 Control de uso de equipo
2	Se cambia formato
3	Se agrega numeral 6.2. Precauciones, se detalla el propósito.