


| | | |
|--|-------------------------------|----------------------|
|  LABIOFAM Grupo Empresarial Empresa de Productos Inyectables | INTRUCCION DE TRABAJO | IT 2-06-07 |
| | TANQUES DE INOCULACIÓN | Revisión:02 |
| | | Página 1 de 1 |

DESARROLLO:

1. REVISION TÉCNICA.

Al recibir el turno, el operario debe comprobar:

1. Estado técnico general del equipo.
2. Que no existan afectaciones en la conexión eléctrica.
3. Cerciorarse de que el equipo este limpio.

Ante cualquier anomalía, solicitar los servicios de un técnico de mantenimiento.

2. PUESTA EN MARCHA Y OPERACIÓN.

Nota: Para el llenado de los tanques de inoculación con leche pasteurizada, apoyarse en el instructivo del pasteurizador que especifica cada llave que se debe abrir y el procedimiento para llevar a cabo este primer paso.

Una vez añadido el cultivo industrial, (la esencia y el colorante si es yogur saborizado) se enciende el agitador durante 5min (Botón Agitador existe uno para cada tanque de inoculación en la pizarra de control) transcurrido este tiempo se apaga el mismo y se procede a envasar el producto abriendo las siguientes llaves:

- Para la llenadora de 1.5L y 5L partiendo del tanque 404 abrir R-4118, para el 403 abrir R-4113, para el 402 R-4110 y para el 401 abrir R-4107 luego de abrir la llave correspondiente encender las bombas 406 y 408 desde el panel en CA-2.
- Para la llenadora de mini dosis partiendo del tanque 404 abrir R-4116, para el 403 abrir R-4112, para el 402 abrir R-4109 y para el 401 abrir R-4106 luego de abrir la llave correspondiente, encender las bombas 405 y 407 desde el panel de control en CA-2.

ATENCION: El resto de las válvulas deben estar cerradas.
Estas bombas deben estar en automático.

3. LIMPIEZA (diaria):

Limpiar con suficiente agua y detergente las superficies de los tanques.
Pasar un paño con alcohol al 70% por las superficies.

| | | | | |
|---------------|--------------------------|---------------------|-------|-------|
| Aprobado por: | Nombre y Apellidos | Cargo | Firma | Fecha |
| | Anabel Meléndez Esquivel | Directora UEB Yogur | | |