 LABIOFAM Grupo Empresarial Empresa de Productos Inyectables	INTRUCCION DE TRABAJO	IT 2-06-06
	PASTEURIZADOR	Revisión:02
		Página 1 de 2

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.

1. Abrir la llave R-2103 y llenar el tanque reservorio con agua suavizada.
2. Una vez lleno se cierra la llave.
3. Encender la bomba de producto (P-202), la (P-205) de agua caliente y el homogenizador, cuando el agua alcanza 90°C temperatura de pasteurización (lo indica la pantalla del panel de control) se presiona el Botón INICIAR USUARIO.
4. Una vez que la pizarra de control del pasteurizador indica que la temperatura de salida del producto es de 4°C procedemos a la pasteurización de la leche.
5. Abrir la llave R-4115 para que el agua del tanque reservorio valla hasta el desagüe.
6. Girar la tubería de recirculación del producto para el desagüe y antes de que se vacíe completamente el tanque reservorio. Para esto se abre la llave R-1107 del tanque 102 de preparación o la llave R-1109 del tanque 103, (nunca se pueden abrir las dos llaves al mismo tiempo) y se enciende la bomba 104 que es la de enviar la leche al tanque reservorio.
7. Una vez que la leche comience a caer en el tanque reservorio se cuentan 6 minutos y giramos nuevamente la tubería que se encontraba hacia el desagüe al interior del tanque; rápidamente se cierra R-4115 y abro la llave R-4114 para llenar el tanque de inoculación 404, R-4111 para el 403, R-4108 para el tanque 402 y R-4105 para el 401 en dependencia del que se quiera llenar.

Nota: Cuando los tanques de inoculación alcancen el volumen deseado, se cierra la llave de este y se abre la llave del otro tanque. Esta operación hay que realizarla con rapidez para que no se pierda la leche por el desagüe.

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

 LABIOFAM Grupo Empresarial Empresa de Productos Inyectables	INTRUCCION DE TRABAJO	IT 2-06-06
	PASTEURIZADOR	Revisión:02
		Página 2 de 2

8. Una vez que toda la leche que se encontraba en los tanques de preparación haya pasado al tanque reservorio y de este al serpentín del pasteurizador, se activa el sensor de bajo nivel y la alarma y sin dejar que el tanque reservorio se quede vacío completamente del producto:
9. Se coloca en manual la bomba de producto (VDF2001).
10. Se abre la llave de agua suavizada R- 2103, transcurrido 6 minutos se cierra la llave del tanque de inoculación que se encontraba llenándose.
11. Se abre nuevamente la llave R-4115.

3. LIMPIEZA (diaria):

1. Abrir la llave R-2103 y llenar el tanque reservorio con agua suavizada.
2. Una vez lleno se cierra la llave.
3. Encender la bomba de producto (P-202), la (P-205) de agua caliente.
4. La VDF2001 manual.
5. Oprimir Botón Temperatura de Lavado cuando el agua alcance 60°C
6. Añadir 1,5 litros de Sosa.
7. Dejar recircular durante 20 min.
8. Drenar y enjuagar con abundante agua suavizada.
9. Comenzar el procedimiento nuevamente para la limpieza con 1,230 litros de ácido fosfórico.

Nota: Para la limpieza de una pequeña tubería que se encuentra encima del tanque reservorio se cierra la Rm-2105 y la R-2104. Este procedimiento se realiza por un corto tiempo, luego se abren estas llaves.

10. Se drena el producto después de los 20min.
11. Se apagan los botones encendidos.
12. Se enjuaga con suficiente agua suavizada.
13. Se cierra la llave R-2103.