 <b>LABIOFAM</b> Grupo Empresarial Empresa de Productos Inyectables	<b>INTRUCCION DE TRABAJO</b>	<b>IT 2-05-13</b>
	<b>MEZCLADOR- HOMOGENIZADOR MAMBRETTI</b>	<b>Revisión:02</b>
		<b>Página 1 de 3</b>

## 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 y agua suavizada.

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

### 2. PUESTA EN MARCHA Y OPERACIÓN.

- En la parte posterior inferior del equipo conecte la válvula del centro del equipo al sistema de varias llaves y este a la línea de distribución del agua suave.  
El sistema de varias llaves:
  - ✓ Llave derecha: abra la llave para que funcione el motor
  - ✓ Llave izquierda: abra la llave para enfriar a través de la camiseta del equipo el producto o materia prima.
- Encienda el interruptor general de color rojo (mayor tamaño) gírelo hacia la derecha ubicado en la parte frontal del panel de control.
- Oprima y gire hacia la izquierda el botón rojo circular del panel de control para encender el equipo.
- De frente al equipo en el lateral izquierdo:
  - Gire hacia la derecha el botón rojo y para levantar la tapa del equipo sube la palanca negra ubicada debajo del botón rojo, para bajarla baje la palanca.
- Pequeño embudo para adicionar algunas materias primas como propilenglicol (el equipo debe estar cerrado). Quite la tapa con un movimiento a la izquierda y abra la llave de color rojo hacia la izquierda.
- Para activar la resistencia y darle calor al material adicionado al equipo mueva hacia la derecha el botón negro derecho RISCALDAMENTO del panel de control.
- Encienda el agitador turbina a través del botón rojo derecho OMOGENIZZATORE del panel de control cuando comience a adicionar las materias primas.
  - ✓ Hacia la derecha posición 1: Agitación lenta
  - ✓ Hacia la izquierda posición 2: Agitación rápida
- Encienda el agitador planetario a través del botón rojo izquierdo PLANETARIO del panel de control.
  - ✓ Hacia la derecha posición 1: Agitación lenta
  - ✓ Hacia la izquierda posición 2: Agitación rápida

	<b>Nombre y Apellidos</b>	<b>Cargo</b>	<b>Firma</b>	<b>Fecha</b>
<b>Aprobado por</b>	Abraham Castro Salgado	Director UEB Inyectables		

 <b>LABIOFAM</b> Grupo Empresarial  <b>Empresa de Productos          Inyectables</b>	<b>INTRUCCION DE TRABAJO</b>	<b>IT 2-05-13</b>
	<b>MEZCLADOR- HOMOGENIZADOR MAMBRETTI</b>	<b>Revisión:02</b>
		<b>Página 2 de 3</b>

- De frente al equipo en el lateral derecho:
  - ✓ Si sube la palanca negra se voltea el equipo
  - ✓ Si baja la palanca negra el equipo retorna a su posición
- Para extraer aire de los semisólidos active el vacío mediante un botón de color negro ubicado en el extremo izquierdo superior del panel de control y en el lateral derecho superior del equipo:
  - ✓ Llave derecha: Abre con un movimiento a la derecha
  - ✓ Llave izquierda: Abre con un movimiento a la derecha (ábrala a intervalos).
- Para sacar producto del equipo abra la llave inferior del frente del equipo con un movimiento hacia la izquierda.
- Una vez terminado el proceso, coloque los botones a su posición original y cierre las llaves de entrada de agua.

### **3. LIMPIEZA.**

- Enjuague con agua caliente la superficie interna del equipo y la tapa.
- Limpie con agua y detergente hasta eliminar todas las suciedades auxiliándose de un paño o gasa libre de pelusas.
- Enjuague con suficiente agua purificada y finalmente con agua para inyección.
- Tome una muestra del agua de enjuague, verifique que la misma tenga valores de pH y Conductividad del agua para inyección, según la norma establecida. Si esto no ocurre, continúe pasando agua para inyección hasta que los valores sean satisfactorios.
- Desinfecte con un paño o gasa libre de pelusas humedecido con alcohol al 70 % la superficie interna y externa del equipo.
- Llene el registro de uso y limpieza y desinfección del equipo.

### **4. PROHIBICIÓN:**


No aplicar agua sobre el motor del equipo.

### **5. REGISTRO:**


R<sub>1</sub> 2-05-6 Uso, limpieza y desinfección del equipo, se conservará por un año.

### **6. ANEXO:**

**Anexo 1** R<sub>1</sub> 2-05-6 Uso, limpieza y desinfección del equipo.

 <b>LABIOFAM</b> Grupo Empresarial <b>Empresa de Productos Inyectables</b>	<b>INTRUCCION DE TRABAJO</b>	<b>IT 2-05-13</b>
	<b>MEZCLADOR- HOMOGENIZADOR MAMBRETTI</b>	<b>Revisión:02</b>
		<b>Página 3 de 3</b>

**Anexo 1 R<sub>1</sub> 2-05-6** Uso, limpieza y desinfección del equipo.

 <b>LABIOFAM</b> Grupo Empresarial <b>Empresa de Productos Inyectables</b>	<b>USO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL EQUIPO</b>	<b>R<sub>1</sub> 2-05-6</b>
--	--	-----------------------------

**LÍNEA: (1)**

**EQUIPO: (2)**

Fecha	Producto/ Presentación	Lote	Hora de inicio	Hora final	Nombre del operario	Firma	Limpieza con	Desinfectado con	Nombre Del operario	Firma	Aprobado
(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)

Metodología de llenado:

- (1) Línea: Nombre de la línea de producción
- (2) Equipo: Nombre del equipo
- (3) Fecha: fecha en que se usa el equipo
- (4) Producto: Producto que se está procesando en el equipo
- (5) Lote: Número de lote del producto que se procesa
- (6) Hora de inicio: Hora en que se comienza a usar el equipo
- (7) Hora final: Hora en que se termina de usar el equipo
- (8) Nombre del operario: Nombre del operario que usa el equipo
- (9) Firma: Firma del operario que usa el equipo
- (10) Limpieza con: Nombre del o los productos con que limpia el equipo
- (11) Desinfectado con: Nombre del o los productos con que se desinfecta el equipo
- (12) Nombre del operario: Nombre del operario que limpia y desinfecta el equipo
- (13) Firma: Firma del operario que usa el equipo
- (14) Aprobado: Nombre y firma del personal de Control de la Calidad que aprueba que el equipo está limpio.