

**CIRCULAR**  
**EMAPA/GAT/CIR/2018-007**

**A :** GERENCIA GENERAL  
GERENCIA DE ACOPIO Y TRANSFORMACIÓN  
GERENCIA ADMINISTRATIVA FINANCIERA  
GERENCIA DE PRODUCCIÓN  
GERENCIA DE COMERCIALIZACIÓN  
REGIONALES SANTA CRUZ, TARIJA, BENI, COCHABAMBA,  
POTOSÍ, CHUQUISACA  
PLANTA DE CUATRO CAÑADAS Y SAN PEDRO  
OFICINA ORURO

**DE :** Lic. Yamile Ibáñez Flores  
GERENTE DE ACOPIO Y TRANSFORMACIÓN a.i.

**REF :** VIGENCIA DEL DOCUMENTO: "INSTRUCTIVO LIMPIEZA DE  
MAQUINAS LIMPIADORAS DE GRANO" VERSIÓN 1

**FECHA:** La Paz, 30 de Enero de 2018

Para su conocimiento y difusión entre todas las servidoras y servidores públicos bajo su dependencia, se le comunica que a partir de la fecha se encuentra aprobado y disponible, en el SPIA- Sistema de Información Documental (SID) cuyo dominio es 192.168.240.121(interno) y 190.181.60.91 (externo), el siguiente documento:

**INSTRUCTIVO LIMPIEZA DE MAQUINAS LIMPIADORAS DE GRANO**  
**E-EMP/SGC/I/218**  
**Versión 1**  
**Aprobado el 30 de Enero de 2018, mediante circular EMAPA/GAT/CIR/2018-007**

El documento detallado es de uso exclusivo de las Servidoras y Servidores Públicos de EMAPA en el ejercicio de la función pública.

Regístrese, Comuníquese y Cúmplase.



Lic. Yamile Ibáñez Flores  
GERENTE DE ACOPIO Y TRANSFORMACIÓN  
EMAPA





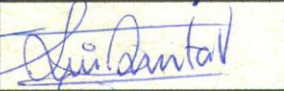

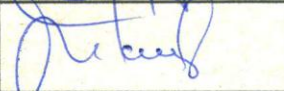
YIF/clc  
c.c.: Archivo




	<b>INSTRUCTIVO</b>	E-EMP/SGC/1/218
	<b>LIMPIEZA DE MÁQUINAS LIMPIADORAS DE GRANO</b>	Versión 1



## INSTRUCTIVO LIMPIEZA DE MÁQUINAS LIMPIADORAS DE GRANO

	Nombre	Cargo	Firma
<b>Elaborado por:</b>	Ing. Alfredo Rodriguez	Laboratorista	
<b>Revisado por:</b>	Ing. Laura Botello Cardozo	Analista de Procesos y Procedimientos	
	Ing. Sonia Quenta	Responsable de Planta San Pedro a.i.	
	Ing. Fernando Montalvo	Jefe de Centros de Acopio y Transformación	
<b>Aprobado por:</b>	Lic. Yamile Ibañez Flores	Gerente de Acopio y Transformación a.i.	
<b>Fecha:</b>	<b>30 ENE 2018</b>		

	<b>INSTRUCTIVO</b>		E-EMP/SGC/I/218
	<b>LIMPIEZA DE MÁQUINAS LIMPIADORAS DE GRANO</b>		Versión 1
<b>1. OBJETIVO.</b>	Evitar la contaminación de los alimentos con una adecuada limpieza de las máquinas limpiadoras de Grano.		
<b>2. ALCANCE.</b>	De aplicación obligatoria para el personal asignado a las tareas de limpieza de las Maquinas Limpiadoras de Grano en las Plantas propias de EMAPA.		
<b>3. DOCUMENTOS DE REFERENCIA.</b>	NB/NM 324 Industria de los Alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura Manual Buenas Prácticas de Manufactura "E-EMP/SGC/MBPM/207". Procedimiento de Limpieza y Desinfección "E-EMP/SGC/P/210".		
<b>4. SECUENCIA DE PASOS.</b>			
N°	PASO	DESCRIPCIÓN	
<b>LIMPIEZA PROFUNDA:</b>		Secuencia de Pasos que se realizará de manera programada de acuerdo al Plan de Limpieza y Desinfección, el cual implica el desmontaje de piezas.	
1	Desmontaje de las Zarandas	Desmontar las Zarandas con los instrumentos necesarios para efectuar este paso.	
2	Limpieza de Zarandas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cepillar las zarandas para quitar los granos o impurezas de los orificios.</li> <li>• Sopletear con aire a presión, asegurando la limpieza de la superficie de toda la cajuela</li> </ul>	
3	Limpieza de la máquina	Soplar con aire a presión toda la maquinaria en el siguiente orden: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Iniciar por la parte superior.</li> <li>• Limpiar los orificios, esquinas.</li> <li>• Limpiar la parte inferior.</li> </ul>	
4	Colocado de Zarandas	Colocar las zarandas en las máquinas pre limpiadoras con ayuda de las herramientas necesarias	
5	Desinfección de la maquinaria	Desinfectar la maquinaria con una solución desinfectante (Alcohol al 70%)y con ayuda de un aspersor	
<b>LIMPIEZA RUTINARIA</b>		Secuencia de Pasos que se llevará a cabo antes y después de una jornada de trabajo lo cual no implicará efectuar el sacado de piezas.	
6	Limpieza de la Máquina	Soplar con aire a presión toda la maquinaria en el siguiente orden: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Iniciar por la parte superior</li> <li>• Limpiar los orificios, esquinas.</li> <li>• Limpiar la parte inferior</li> </ul>	
7	Desinfección de la maquinaria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desinfectar la maquinaria con la solución desinfectante y con ayuda de un aspersor.</li> </ul>	
<b>5. CONTROL DE CAMBIOS.</b>			
REV.	FECHA	CAMBIO EFECTUADO	
		No aplica a esta versión.	