

CIRCULAR
EMAPA/GAT/CIR/2018-006

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 URURO

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

REF : VIGENCIA DEL DOCUMENTO: "INSTRUCTIVO LIMPIEZA DEL
MOLINO DE HARINA DE TRIGO" VERSIÓN 1

FECHA: La Paz, 30 de Enero de 2018

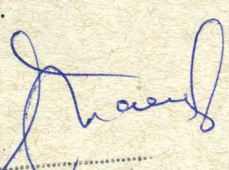
Para su conocimiento y difusión entre todas las servidoras y servidores públicos bajo su dependencia, se le comunica que a partir de la fecha se encuentra aprobado y disponible, en el SPIA- Sistema de Información Documental (SID) cuyo dominio es 192.168.240.121(interno) y 190.181.60.91 (externo), el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

INSTRUCTIVO LIMPIEZA DEL MOLINO DE HARINA DE TRIGO
E-EMP/SGC/I/217
Versión 1


Aprobado el 30 de Enero de 2018, mediante circular EMAPA/GAT/CIR/2018-006

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.


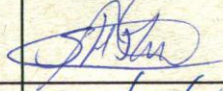

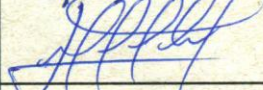

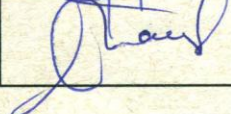



Lic. Yamile Ibáñez Flores
GERENTE DE ACOPIO Y TRANSFORMACIÓN
EMAPA

	INSTRUCTIVO	E-EMP/SGC/1/217
	LIMPIEZA DEL MOLINO DE HARINA DE TRIGO	Versión 1



INSTRUCTIVO LIMPIEZA DEL MOLINO DE HARINA DE TRIGO

	Nombre	Cargo	Firma
Elaborado por:	Téc. Varinia Magne	Técnico de Clasificación y Análisis	
	Téc. Helen Soto	Técnico de Análisis de Grano	
Revisado por:	Ing. Laura Botello Cardozo	Analista de Procesos y Procedimientos	
	Ing. Duery Mayta	Responsable de Planta Cuatro Cañadas	
	Ing. Fernando Montalvo	Jefe de Centros de Acopio y Transformación	
Aprobado por:	Lic. Yamile Ibañez Flores	Gerente de Acopio y Transformación a.i.	
Fecha:	30 ENE 2018		

	INSTRUCTIVO		E-EMP/SGC/I/217
	LIMPIEZA DEL MOLINO DE HARINA DE TRIGO		Versión 1
1. OBJETIVO.	Establecer los pasos que debe seguir el personal para lograr una limpieza rutinaria y profunda del molino de forma adecuada.		
2. ALCANCE.	De aplicación obligatoria para el personal asignado a tareas de limpieza en las Plantas Propias de EMAPA que tengan el proceso de Molienda de Trigo.		
3. DOCUMENTOS DE REFERENCIA.	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".		
4. SECUENCIA DE PASOS.			
N°	PASO	7	
LIMPIEZA PROFUNDA:		Secuencia de Pasos que se realizará de manera programada de acuerdo al Plan de Limpieza y Desinfección.	
1	Desenergización de la maquinaria	Desenergizar los motores de la maquinaria y cortar la corriente en el breaker principal. NOTA: La actividad debe ser realizada luego de terminar la molienda programada, una vez que la máquina funcione en vacío.	
2	Apertura de las piezas del Molino	Apertura de cilindros	Sacar las tapas de los cilindros de molienda.
		Apertura de tolva de filtro manga	Sacar las tapas laterales de la Tolva de Recepción
		Apertura de bastidores	<ul style="list-style-type: none"> • Sacar las tapas de los bastidores • Retirar los bastidores del molino
		Apertura los tornillo sin fin	<ul style="list-style-type: none"> • Sacar las tapas que cubren los tornillos sin fin. • Sacar los tornillos sin fin que correspondan.
3	Desarme de las piezas del Molino	Desarme de ductos de transporte de harina	Sacar las ductos que transportan harina.
		Desarme de los filtros de harina	Sacar los filtros del Molino.
4	Limpieza del Molino	<ul style="list-style-type: none"> • Limpiar cilindros, tolva de filtro manga, bastidores, tornillos sin fin, ductos de transporte, filtros. • Sacar las incrustaciones de las partes internas de las piezas. • Cepillar los accesorios. • <u>Aspirar todos los accesorios y partes internas del Molino.</u> • Armar los cilindros, la tolva de filtro manga, bastidores, tornillos sin fin, ductos de transporte y filtros. 	
5	Armado y Desinfección interna del Molino	<ul style="list-style-type: none"> • Colocar las piezas del Molino en su respectivo lugar • Desinfectar la parte interior de las piezas con un solución desinfectante (Alcohol al 70%) y un atomizador. 	
LIMPIEZA RUTINARIA		Secuencia de Pasos que se realizará de manera diaria y periodica.	
6	Limpieza Externa	Desempolvar todas las superficies del molino.	

7	Desinfección Externa	<ul style="list-style-type: none"> • Desinfectar con una solución desinfectante (alcohol al 70%) y ayuda de un aspersor las partes externas del Molino. • Secar a ambiente
5. CONTROL DE CAMBIOS.		
REV.	FECHA	CAMBIO EFECTUADO
		No aplica a esta versión.

NO VALIDO PARA TRAMITES ADMINISTRATIVOS