



PROCEDIMIENTO PARA LA OPERACIÓN DEL MOLINO P-OE-MO-01

Fecha revisión:	25/10/2019
No revisión:	1
Fecha emisión:	
Página	1



1.- OBJETIVO: Establecer las actividades para el manejo de molino en el taller de carnes, y asegurar que el personal realice adecuadamente la operación.

2.- ALCANCE: Aplica al personal que tiene la responsabilidad directa en la preparación del producto, que consta de las siguientes actividades de trabajo.

3.- RECOMENDACIONES A SEGUIR ANTES DE LA OPERACIÓN: Verificar que el equipo esté en condiciones adecuadas para realizar la operación

4.- RESPONSABLE: Personal de producción

5.- REGLAS DE SEGURIDAD:

- No altere el orden y la disciplina en horas de trabajo.
- No corra en pasillos y áreas de trabajo.
- Hacer caso de la manipulación y limpieza de equipos.

ELABORÓ	REVISÓ CONTENIDO	AUTORIZÓ
TSU Jazive Martín Monroy	TSU Melissa Pérez Vidal	M.C. Carlos A. Reynoso Ocampo

 <p>UTVM Universidad Tecnológica del Valle del Mezquital <small>Organismo Público Descentralizado del Gobierno del Estado de Hidalgo</small> Aprender, Emprender, Transformar</p>	PROCEDIMIENTO PARA LA OPERACIÓN DEL MOLINO P-OE-MO-01	Fecha revisión:	25/10/2019	
		No revisión:	1	
		Fecha emisión:		
		Página	2	
OPERACIÓN DE EQUIPO				
Paso 1				
Antes de iniciar el proceso de molienda, asegúrese de que están perfectamente limpios el interior del molino.				
Paso 2				
Verificar el armado del molino.				
Paso 3				
Conectar a fuente de energía				
Paso 4				
Presionar el botón ON				
Paso 5				
Comenzar a introducir la carne, sin alimentar el equipo en exceso.				
Paso 6				
Una vez terminado el proceso de molienda apagar equipo.				
Paso 7				
Desconectar fuente de energía.				
Paso 8				
Desarmar molino.				
Paso 9				
Lavar molino.				

ELABORÓ	REVISÓ CONTENIDO	AUTORIZÓ
TSU Jazive Martín Monroy	TSU Melissa Pérez Vidal	M.C. Carlos A. Reynoso Ocampo