



**PROCEDIMIENTO PARA LA  
OPERACIÓN DE LA  
ENGRAPADORA  
P-OE-EN-01**

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

**1.- OBJETIVO:** Establecer las actividades para el manejo de la engrapadora 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.

<b>ELABORÓ</b>	<b>REVISÓ CONTENIDO</b>	<b>AUTORIZÓ</b>
<b>TSU Jazive Martin Monroy</b>	<b>TSU Miriam Guerrero Pérez</b>	<b>M.C. Carlos A. Reynoso Ocampo</b>





**PROCEDIMIENTO PARA LA  
OPERACIÓN DE LA  
ENGRAPADORA  
P-OE-EN-01**

Fecha revisión:	25/10/2019
No revisión:	1
Fecha emisión:	
Página	2

<b>OPERACIÓN DE EQUIPO</b>
----------------------------

<b>Paso 1</b>
---------------

Revisar la periferia del equipo que no contenga materiales ajenos y extraños.
---

<b>Paso 2</b>
---------------

Encender el compresor que se encuentra en el tablero principal de distribución de energía eléctrica.
--

<b>Paso 3</b>
---------------

Abrir válvula de alimentación de aire.
--

<b>Paso 4</b>
---------------

Verificar que el equipo contenga los clips y que se encuentren montados o armados,
--

<b>Paso 5</b>
---------------

Realizar el trabajo de engrapado al producto terminado.
---

<b>ELABORÓ</b>
----------------

<b>REVISÓ CONTENIDO</b>
-------------------------

<b>AUTORIZÓ</b>
-----------------

**TSU Jazive Martin Monroy**

**TSU Miriam Guerrero Pérez**

**M.C. Carlos A. Reynoso Ocampo**