	PROCEDIMIENTO PARA LA OPERACIÓN DE HORNO P-OE-H-01	Fecha revisión:	25/10/2019
		No revisión:	1
		Fecha emisión:	
		Página	1

1.- OBJETIVO: Establecer las actividades para el manejo del horno 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 este en condiciones adecuadas para realizar la operación

4.- RESPONSABLE: Personal de producción

5.- REGLAS DE SEGURIDAD:

Cumpla con lo que indican los señalamientos 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 Martin Monroy	**TSU MIiriam Guerrero Pérez**	**M.C. Carlos A. Reynoso Ocampo**

	PROCEDIMIENTO PARA LA OPERACIÓN DE HORNO P-OE-HO-01	Fecha revisión:	25/10/2019
		No revisión:	1
		Fecha emisión:	
		Página	2

OPERACIÓN DE EQUIPO
Paso 1
Abril tablero de suministro de electricidad.
Paso 2
Ubicar y encender pastilla de horno y compresor.
Paso 3
Abrir válvula de agua, aire y gas.
Paso 4
Almacenar producto a cocer.
Paso 5
Seleccionar una pieza de producto y colocar termómetro.
Paso 6
Programar equipo de acuerdo a producto a cocer.
Paso 7
Terminado el programa, presionar botones de Parao Total y OK
Paso 8
Presionar botón de marcha y OK
Paso 9
Realizar limpieza del equipo

ELABORÓ	**REVISÓ CONTENIDO**	**AUTORIZÓ**
TSU Jazive Martin Monroy	**TSU MIiriam Guerrero Pérez**	**M.C. Carlos A. Reynoso Ocampo**