



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS
CENTRO DE PRODUCCIÓN SANTA RITA S.A. DE C.V.

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO:

Lavado y Desinfección de Piquetas

CÓDIGO DEL PROCEDIMIENTO:

PR- FER-141

REVISIÓN:

5

FECHA DE REVISIÓN:

Marzo -2015

HOJA:

1/3

OBJETIVO DEL PROCEDIMIENTO:

Retirar las partículas de sales minerales y materia orgánica incrustadas en las piquetas para volverse a utilizar.

ÁREAS DE APLICACIÓN:

Departamentos que intervienen en el procedimiento de Lavado y Desinfección de Piquetas:

➡ Fertirriego





MANUAL DE PROCEDIMIENTOS
CENTRO DE PRODUCCIÓN SANTA RITA S.A. DE C.V.

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Dirección: Cultivo		Fecha de elaboración: Marzo, 2010
Departamento: Fertirrigación		Hoja: 2/3
Procedimiento: Lavado y Desinfección de Piquetas		
Responsable	Operación Núm.	Descripción del procedimiento
Mezclador	01	Colocar en contenedores con capacidad de 600 litros de agua, las piquetas que se retiraron del invernadero y ubicar dichos contenedores en el área donde se hará el lavado.
	02	Preparar una solución diluyendo 4 litros de ácido sulfúrico al 98% en 400 litros de agua. Con esta solución se llena el contenedor asegurando que todas las piquetas queden sumergidas dejándose ahí por espacio de 24 horas. Registrar consumo de ácido sulfúrico en el formato FO-FER-003.
	03	Se retiran las piquetas del contenedor y se introducen durante 10 minutos en una revoladora en operación que contiene 20 litros de grava, 10 litros de arena y 30 litros de agua; mismas que se usan como método de frotación de las piquetas.
	04	Preparar una solución diluyendo 480 ml de Hipoclorito de Sodio al 12% en 200 litros de agua limpia, obteniendo 300 ppm de cloro libre. Retirar las piquetas de la revoladora y pasarlas por esta solución por espacio de 5 minutos. Registrar consumo de hipoclorito de sodio en el formato FO-FER-003.
	05	Se retiran las piquetas de esta solución y se ponen en cajas de plástico limpias para escurrirlas durante 10 minutos y se guardan en el modulo en espera de ser usadas.
	06	Terminada esta actividad se lava perfectamente los recipientes utilizados y se regresan a su lugar de origen; de la misma manera se procede con la revoladora.

DOCUMENTO CONTROLADO

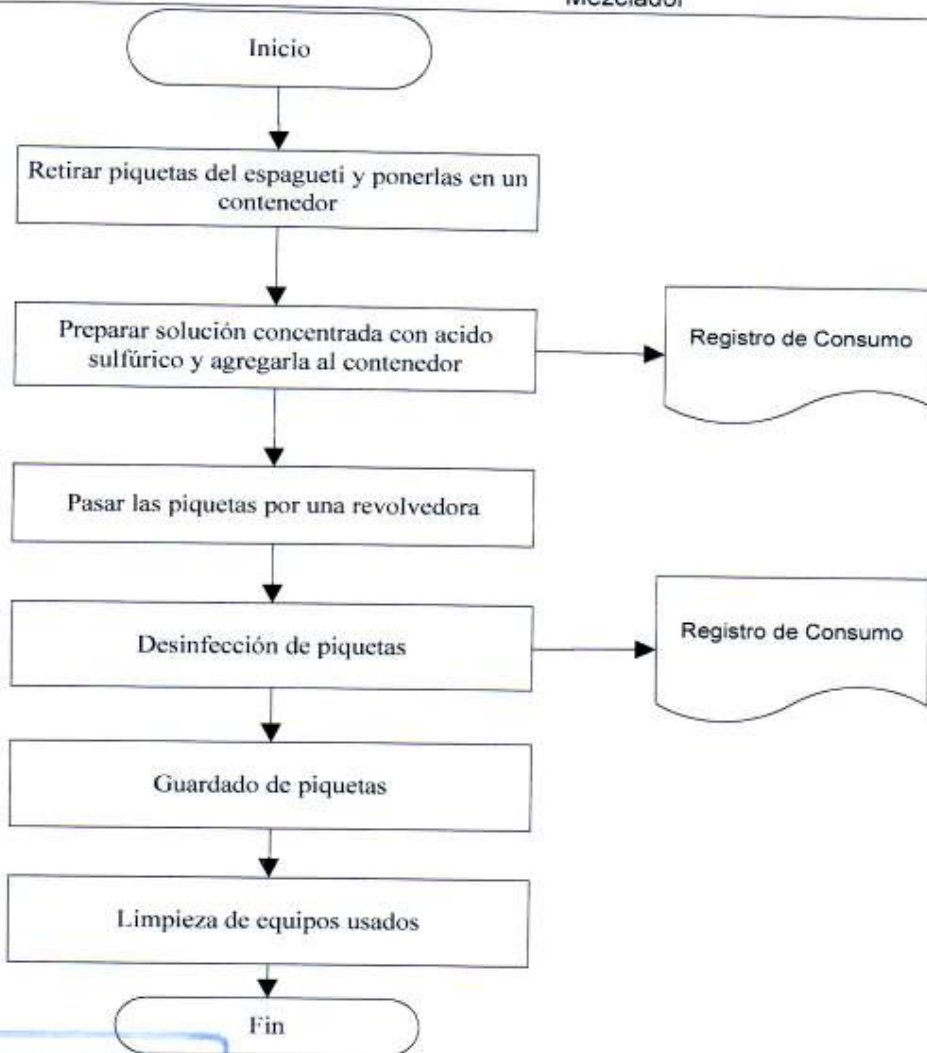


MANUAL DE PROCEDIMIENTOS
CENTRO DE PRODUCCIÓN SANTA RITA S.A. DE C.V.

DIAGRAMA DE FLUJO

Dirección: Cultivo	Fecha de elaboración: Marzo , 2010
Departamento: Fertirrigación	Hoja:3/3
Procedimiento: Lavado y Desinfección de Piquetas	

Mezclador



DOCUMENTO CONTROLADO

<p>Formuló</p> Tec. Salvador Díaz de la Torre JEFE DE FERTIRRIEGO	<p>Revisó</p> Oscar Morales DIRECTOR DE CULTIVO	<p>Autorizó</p> Oscar Morales DIRECTOR DE CULTIVO
---	---	---