



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

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO:

Lavado de Filtros de Estaciones de Riego

CÓDIGO DEL PROCEDIMIENTO:

PR-GRO-257

REVISIÓN:

5

FECHA DE REVISIÓN:

Junio -2015

HOJA:

1/3

OBJETIVO DEL PROCEDIMIENTO:

Mantener los filtros sin obstrucciones para su buen funcionamiento.

ÁREAS DE APLICACIÓN:

Departamentos que intervienen en el procedimiento de Lavado de Filtros de Estaciones de Riego:

➡ Cultivo

**DOCUMENTO
CONTROLADO**



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

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Dirección: Cultivo		Fecha de Elaboración: Marzo, 2010
Departamento: Grower		Hoja: 2/3
Procedimiento: Lavado de Filtros de Estaciones de Riego		
Responsable	Operación Núm.	Descripción del procedimiento
Medidor		Este procedimiento se realiza dos veces a la semana antes de iniciar la sesión de riego.
	01	Retirar la tapa del portafiltros utilizando una llave especial para desenroscarla. Extraer el filtro para su limpieza.
	02	Tallar el filtro por dentro utilizando un cepillo redondo con cerdas de plástico y mango de 40 cm aproximadamente y por fuera utilizar un cepillo tipo plancha con cerdas plásticas. El lavado de filtros se hará siguiendo los pasos anteriores, utilizando una solución clorada diluyendo 480 ml de Hipoclorito de Sodio al 12% en 200 litros de agua.
	03	Enjuagar con agua limpia.
	04	Colocar el filtro en el portafiltros, colocar la tapa y apretarla asegurando que no haya fuga de agua.

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: Grower	Hoja: 3/3
Procedimiento: Lavado de Filtros de Estaciones de Riego	
Medidor	



DOCUMENTO CONTROLADO

Formuló  Ing. Eusebio Palomares Rodriguez. GROWER	Revisó  Oscar Morales DIRECTOR DE CULTIVO	Autorizó  Oscar Morales DIRECTOR DE CULTIVO
--	--	--