



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

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO:

Lavado de Silos de Agua de Alimentación

CÓDIGO DEL PROCEDIMIENTO:

PR- FER-261

REVISIÓN:

5

FECHA DE REVISIÓN:

Marzo -2015

HOJA:

1/3

OBJETIVO DEL PROCEDIMIENTO:

Mantener las soluciones nutritivas libres de impurezas

ÁREAS DE APLICACIÓN:

Departamentos que intervienen en el procedimiento de Lavado de Silos de Agua de Alimentación:

- ➡ Fertirriego

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: Fertirrigación		Hoja: 2/3
Procedimiento: Lavado de Silos de Agua de Alimentación		
Responsable	Operación Núm.	Descripción del procedimiento
Supervisor/Mezclador	01	Vaciar el silo en caso de que este contenga agua, utilizando el sistema de riego y el resto del agua con una bomba sumergible.
Mezclador	02	Preparar una solución diluyendo 50 litros de Acido Nítrico al 55% en 1000 litros de agua. Con esta solución se rocían las paredes dejándolas impregnadas por espacio de 15 minutos y posteriormente se procede a tallar con una escoba tipo cepillo. Registrar el consumo de acido nítrico en el formato FO-FER-003.
	03	Enjuagar con agua limpia y eliminar el agua sucia utilizando una bomba sumergible tirando el agua sucia terreno exterior para su evaporación.
	04	Se asperja cubriendo completamente la pared del silo con una solución preparada diluyendo 10 ml de cuaternario de amonio al 7.5% por cada litro de agua a utilizar.
	05	Se llenan nuevamente los silos con agua limpia.
	06	Registra en el formato FO-FER-08 el responsable de la operación así como la fecha de realización.

DOCUMENTO
CONTROLADO



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

DIAGRAMA DE FLUJO

