



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

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO:

Verificación y Ajuste de Termómetros

CÓDIGO DEL PROCEDIMIENTO:

PR-SGC-107

REVISIÓN:

7

FECHA DE REVISIÓN:

Mayo -2016

HOJA:

1/4

OBJETIVO DEL PROCEDIMIENTO:

Asegurar que los termómetros utilizados en los diferentes procesos, proporcionen una lectura exacta al ajustarlos a un estándar conocido.

ÁREAS DE APLICACIÓN:

Departamentos que intervienen en el Procedimiento de Verificación y Ajuste de Termómetros:

**DOCUMENTO
CONTROLADO**

☞ Calidad e Inocuidad



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

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Dirección: Técnica		Fecha de elaboración: Agosto, 2009
Departamento: Calidad e Inocuidad		Hoja: 2/4
Procedimiento: Verificación y Ajuste de Termómetros		
Responsable	Operación Núm.	Descripción del procedimiento
Metrólogo	01	Llena por completo un recipiente con hielo triturado. Utilice un recipiente con hielo con la cantidad de termómetros necesaria para que pueda controlar que no toquen la base del recipiente y se cubra totalmente la varilla.
	02	Introduce el termómetro en el recipiente con hielo, cuidando de que toda la varilla quede sumergida en el hielo.
	03	Registra la lectura de temperatura que indica la pantalla del termómetro. El valor del estándar es de 0° C.
	04	Registra la desviación, que es la diferencia que existe entre la lectura tomada y el valor del estándar. La tolerancia para la desviación es de 1° C
	05	Registra si el termómetro está dentro de tolerancia o fuera de esta. En caso de realizar un post ajuste se registra la lectura y la desviación para este.
	06	Registra la temperatura (°C) y la humedad relativa (%) del ambiente.
	07	Registra la próxima fecha de verificación.
	08	Registra las iniciales de la persona que realizo la verificación.
	09	Registra las observaciones generadas durante la verificación.

DOCUMENTO CONTROLADO



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

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Dirección: Técnica		Fecha de elaboración: Agosto, 2009
Departamento: Calidad e Inocuidad		Hoja: 3/4
Procedimiento: Verificación y Ajuste de Termómetros		
Responsable	Operación Núm.	Descripción del procedimiento
Metrólogo	10	<p>Evalúa los resultados para determinar si el equipo puede ser utilizado para el uso previsto. Esta evaluación puede dar lugar a tres posibles situaciones:</p> <ol style="list-style-type: none">1) El equipo puede ser utilizado y se programa su próxima verificación. El ciclo de verificación es de 180 días a partir de realizada la verificación2) El equipo puede ser utilizado con ciertas restricciones. Es decir cuando la diferencia o corrección de valor es de hasta 1.5°C el termómetro puede ser utilizado tomando esta diferencia en cuenta al momento de registrar la temperatura final, ya sea sumando o restando esta diferencia. La decisión de utilizar el equipo con restricciones es del Jefe de Calidad e Inocuidad.3) El equipo no puede ser utilizado y se deberá disponer si se envía a reparación o deber ser desechado.
	11	<p>Archiva el formato en la carpeta de Verificaciones</p> <p>Nota: Para la calibración de termo higrómetros digitales se debe requerir el servicio de un prestador externo.</p>

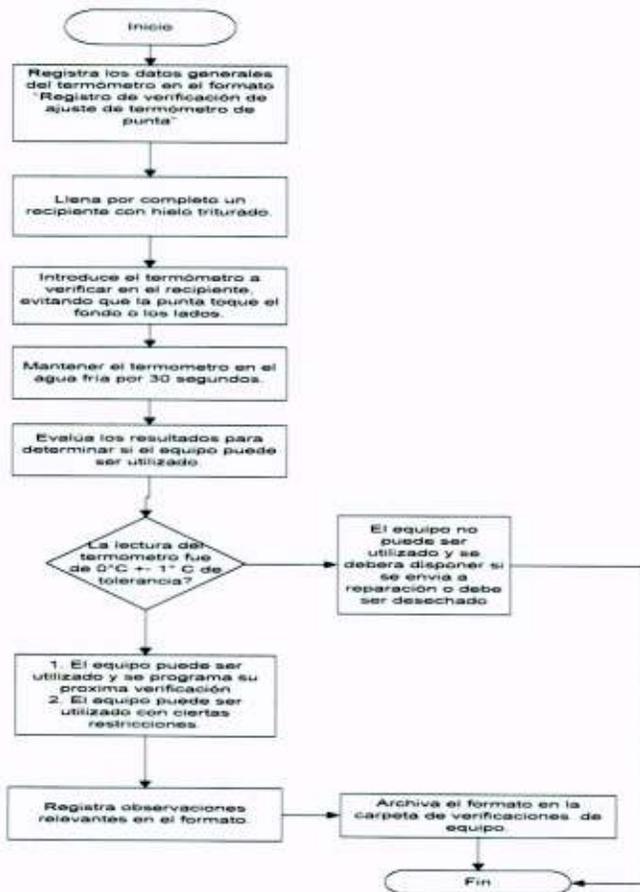
DOCUMENTO
CONTROLADO

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

DIAGRAMA DE FLUJO

Dirección: Técnica	Fecha de elaboración: Agosto, 2009
Departamento: Calidad e Inocuidad	Hoja: 4/4
Procedimiento: Verificación y Ajuste de Termómetros	

Metrólogo



DOCUMENTO CONTROLADO

Formuló

Perla Diaz
I.Q. Perla Diaz Martinez
METROLOGA

Revisó

Jaime A. Almazan Izaguirre
Tec. Jaime A. Almazan Izaguirre
GERENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD

Autorizó

Ismael Padrón Segura
Ing. Ismael Padrón Segura
DIRECTOR TÉCNICO