

1- Propósito

Establecer el procedimiento a seguir por parte de los usuarios para el uso adecuado de la cámara de refrigeración ubicada en Ambientes Protegidos.

2- Alcance

Este procedimiento alcanza a profesores, estudiantes y todas aquellas personas que deseen hacer uso de la cámara de refrigeración.

3- Definiciones

Materiales: en este caso todo lo referente a productos utilizados en la producción de hortalizas bajo ambiente protegido.

Registro: documento donde se anota los datos requeridos en cada proceso.

Usuario: persona que desee hacer uso del área de laboratorio.

4- Descripción / Procedimientos

1. El acceso a la cámara de refrigeración de Ambientes Protegidos es restringido al público en general y sólo el personal autorizado puede utilizarla.
2. Si requiere ingresar o retirar algún material que se encuentra en la cámara de refrigeración, debe contactar al encargado (Andrés Oviedo).
3. Todos los productos o materiales que ingresen a la cámara de refrigeración deben de estar identificados adecuadamente (nombre de usuario, teléfono, producto, fecha de ingreso)
4. Se prohíbe guardar dentro de la cámara de refrigeración todo tipo de alimentos.
5. Se prohíbe dejar producto vencido dentro de la cámara. La acción de dejar productos vencidos, evita el préstamo de la cámara en otra ocasión más adelante.
6. Todos los usuarios de la cámara de refrigeración son responsables de mantener el orden y la limpieza del mismo.
7. Al salir de la bodega los usuarios deben mantener la puerta de la cámara de refrigeración siempre cerrada.

8. No se debe de desconectar la cámara de refrigeración.
9. El encargado de la bodega debe verificar día a día el orden y limpieza de la cámara de refrigeración, además que al final del día quede la puerta cerrada.