PROYECTO **PLANTA NUEVA Control Biologico**

MATRIZ DE SERVICIOS

DESCRIPCION DE AREA	DESCRIPCION CUART Y/O EQUIPO	Esclusa	NSB	AGUA 4°	AGUA 37°	AGUA 70°	SIFON DE PISO	AGUA WFI / DESTILADA		AGUA POTABLE	AGUA POTABLE CALIENTE	VAPOR INDUSTRIAL	VAPOR PURO		NITROGENO N2	OXIGENO O2	GAS CARBONICO CO2	AIRE COMPRIMIDO PARA PROCESO	AIRE COMPRIMIDO PARA EQUIPOS	VACIO	ENERGIA ELECTRICA REGULA UPS	ENERGIA ELECTRICA 110 V	ENERGIA ELECTRICA 220 V TRIFASICA	NUMERO DE LAMPARAS	VOZ	DATOS	CONTROL ACCESOS	CCTV (CIRCUITO CERRADO DE TV - CAMARAS)	AREA DEL CUARTO M2	ALTURA	VOLUMEN DEL CAURTO M3	CLASIFICACION AIRE DE VENTILACION	NUMERO DE CAMBIOS	CAUDAL REQUERIDO CFM	DIFERENCIAL DE PRESION ENTRE AREAS	OTROS	CAUDAL TOTAL CFM
								PUNTO	Q ESTIMADA/ DIA				PUNTO	Q ESTIMADA/ DIA																							
Esclusas de Ingreso	Nivel de Seguridad Biológica ?	Dependerá de los niveles de seguridad biológica. En diseño se determina si es comun y descarga a hall comun que distribuye o si desde esclusa principal segrega a las áreas correspondientes, como en NSB 3A para producción y virus.																																			
	Esclusa ingreso personal																																			_	0.0
	Ducha salida personal																																			Enclavamiento	
	Esclusa ingreso materiales																																			Enclavamiento	
Laboratorios	Control proceso	_	_	_	_	_	C	C	_	_	_	_	_	_	_	_	_	SI	_	_	_	_	_	SEGÚN NORMA	_	_	C	_	_	_	_	_	_	_	_		
	Estufa 37°C?	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_		_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_		
	Medios de cultivo control	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_		_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_		
	Laboratorio Semilla	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_		_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_		
	Control biológico patógenos	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_		_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_		
	Esterilidades	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_		_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_		
	Area incubadora	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_		_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_		
	Control Rabia	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_		_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_		
	Cuarto Estabilidades	_	_	_	_	_	C	C	_	SI	C	_	_	_	_	_	_	SI	_	_	_	_	_		_	_	SI	SI	_	_	_	_	_	_	_		
Apoyo	Lavado y Esterilización			_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_			_			_				SEGÚN NORMA	_	_	C	_									
	Residuos			_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_			_					_	_	C	_									
	Oficina control biológico				_	_								_	_	_	_																				
	Deposito			_	_	_	C	C	_	SI	C	_	_	_	_	_	_	SI		_					_	_	C	_									
	Criostatos control				_	_								_	_	_	_	_	_																		0.0
	Cuarto de químicos			_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_					_	_	_	_									
	Cuarto materia prima			_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_					_	_	_	_									
	Vidrio esteril			_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_					_	_	_	_									
	Vidrio limpio			_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_					_	_	_	_									
otros	Salida de emergencia			_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_						_				ÚN NOR	_	_	_	_									
	Aseo			_	_	_	SI	_	_	SI	C	_	_	_						_					_	_	_	_									