PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVOS

CORPORACION RAZON DE SER

NIT: 900007370-7

COMEDOR COMUNITARIO- COCINAS POPULARES 2022

LAGOS DE TIMIZA

Powered by CamScanner

I. OBJETIVOS:

Conocer y tener una visión detallada para el eficiente mantenimiento que permita pronosticar las posibles fallas de los equipos y ejercer acciones preventivas.

2. ALCANCE:

Ejercer acciones preventivas con el propósito de disminuir los altos costos cuando se presenta el deterioro, aumentar la vida útil y la confiabilidad de los equipos.

3. IMPORTANCIA DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DENTRO DEL COMEDOR

La programación de inspecciones, tanto de funcionamiento como de seguridad, ajustes reparaciones, análisis, limpieza, lubricación, calibración, que deben llevarse a cabo en forma periódica con base a un plan establecido y no a una demanda del operario o usuario; también es conocido como MANTENIMEINTO PREVENTIVO PLANIFICADO MPP.

4. PROPOSITO DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

Su propósito es proveer las fallas manteniendo los sistemas de infraestructura, equipos e instalaciones productivas en completa operación a los niveles y eficiencia óptimos

La característica principal de este tipo de mantenimiento es la de inspeccionar los equipos y detectar las fallas en su fase inicial, y corregirlas en el momento oportuno

Con un buen mantenimiento preventivo, se obtiene experiencias en determinación de causas de las fallas repetitivas o el tiempo de operación seguro de un equipo, así como a definir puntos débiles de instalaciones, maquinas, etc.

Confiabilidad, los equipos operan en mejores condiciones de seguridad, ya que se conoce su estado, y sus condiciones de funcionamiento

- Disminución del tiempo muerto, tiempo de parada de equipos/maquinas
- Mayor duración de los equipos e instalaciones
- Disminución de existencias en almacén y por lo tanto sus costos, puesto que se ajustan los repuestos de mayor y menor consumo

Powered by CamScanner

- Uniformidad en la carga de trabajo para el personal de mantenimiento debido a una programación de actividades
- Menor costos de las reparaciones

5. ETAPAS DE MANTENIMEITNO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

Inventario técnico, con manuales, planos características de cada equipo

- Procedimiento técnico, listados de trabajos a efectuar periódicamente
- Control de frecuencias, indicación exacta de la fecha a efectuar el trabajo
- Registro de reparaciones, repuestos y costos que ayuden a planificar

6. DEFINICIONES

VENTILADORES



1. DEFINICION Y USOS

Un ventilador es una turbomáquina que se caracteriza porque el fluido impulsado es un gas (fluido compresible) al que transfiere una potencia con un determinado rendimiento

Su función es ventilar renovando el aire de un lugar

2. MARCO TEORICO

VENTILACIÓN. La ventilación puede definirse como la técnica de sustituir el aire ambiente interior de un recinto, el cual se considera indeseable por falta de temperatura adecuada, pureza o humedad, por otro que aporta una mejora. Esto es logrado mediante un sistema de inyección de aire y otro de extracción, provocando a su paso un barrido o flujo de aire constante, el cual se llevará todas las partículas contaminadas o no deseadas.

Entre las funciones básicas para los seres vivos, humanos o animales, la ventilación provee de oxigeno para su respiración. También puede proporcionar condiciones de confort afectando la temperatura del aire, la velocidad, la renovación, la humedad y/o

Powered by CamScanner

Los ventiladores de álabes curvados hacia adelante (también se llaman de jaula de ardilla) tienen una hélice o rodete con álabes curvadas en el mismo sentido del giro. Estos ventiladores necesitan poco espacio, poseen baja velocidad periférica y son silenciosos. Se utilizan cuando la presión estática necesaria es de baja a media, tal como la que se encuentran en los sistemas de calefacción, aire acondicionado o renovación de aire, etc. No es recomendable utilizar este tipo de ventilador con aire polvoriento, ya que las partículas se adhieren a los pequeños álabes curvados y pueden provocar el desequilibrado del rodete.

Estos ventiladores tienen un rendimiento bajo fuera del punto de proyecto. Además como su característica de potencia absorbida crece rápidamente con el caudal, ha de tenerse mucho cuidado con el cálculo de la presión necesaria en la instalación para no sobrecargarlo. En general, son bastante inestables funcionando en paralelo, vista su característica caudal-presión. En la figura pueden observarse las partes mencionadas.

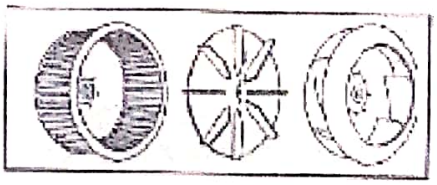


FIG 2. VENTILADORES CENTRÍFUGOS CON ÁLABES CURVADOS.

Los ventiladores centrífugos radiales tienen el rodete con los álabes dispuestos en forma radial. La carcasa está diseñada de forma que a la entrada y a la salida se alcancen velocidades de transporte de materiales. Existen una gran variedad de diseños de rodetes que van desde los de "alta eficacia con poco material" hasta los de "alta resistencia a impacto". La disposición radial de los álabes evita la acumulación de materiales sobre las mismas. Este tipo de ventiladores es el comúnmente utilizado en las instalaciones de extracción localizada en las que el aire contaminado con partículas debe circular a través del ventilador. En este tipo de ventiladores la velocidad periférica es media y se utiliza en muchos sistemas de extracción localizada.

Los ventiladores centrífugos de álabes curvados hacia atrás tienen un rodete con los álabes inclinados en sentido contrario al de rotación. Este tipo de ventilador es el de mayor velocidad periférica y mayor rendimiento con un nivel sonoro relativamente bajo y una característica de consumo de energía del tipo "no sobrecargable".

En un ventilador "no sobrecargable", el consumo máximo de energía se produce en un punto próximo al de rendimiento óptimo de forma que cualquier cambio a partir de este punto debido a cambios de la resistencia del sistema resultará en un consumo de energía menor. La forma de los álabes condiciona la acumulación de materiales sobre ellas, de forma que el uso de estos ventiladores debe limitarse como se indica a continuación:

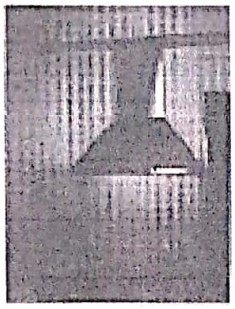
1. **ÁLABES DE ESPESOR UNIFORME.** Los álabes macizos permiten el trabajo con aire ligeramente sucio o húmedo. No debe emplearse un

Powered by CamScanner

aire conteniendo materiales sólidos ya que tienen tendencia a acumularse en la parte posterior de los álabes.

2. **LOS ÁLAEES DE ALA PORTANTE.** *Permiten mayores rendimientos y una operación más silenciosa. Los álabes huecos se erosionan rápidamente y se pueden llenar de líquido si la humedad es alta, por ello su uso queda limitado a aplicaciones en las que se maneje aire limpio*

CAMPANA EXTRACTORA



1. DEFINICION Y USOS

Campana eléctrica que permite la succión o extracción de olores y de calor luego de la cocción o freído de alimentos, se encuentra ubicada en la parte superior de la estufa

2. MARCO TEORICO

Una **campana extractora**, denominada comúnmente **campana**, es un aparato electrodoméstico de línea blanca creado por Faber en 1963, que tiene un ventilador (extractor) que cuelga dentro de la campana, donde la antes mencionada está encima de la estufa, y se utiliza para eliminar la grasa en suspensión en el aire, los productos de combustión, el humo, los olores, el calor, y el vapor del aire mediante una combinación de filtrado y la evacuación del aire.

Las campanas son diferentes según el tipo de instalación:

Aspirante, el aire y los gases se extraen mediante un ventilador y salen fuera de la cocina con un conducto de evacuación

1. *Falda o campana*
2. *Filtro anti grasa*
3. *Extractor*
4. *Conducto de evacuación*

Powered by CamScanner

La campana de succión o aspirante es más eficaz. La eficacia de la extracción de la campana puede verse afectada por la conformación del conducto de evacuación con diámetro demasiado ajustado, demasiado largo o demasiado tortuoso, por eso se debe comparar siempre las especificaciones del fabricante.

De Filtro, el aire y los gases aspirados por el ventilador pasan por un filtro en la campana y regresan a la cocina, en parte depurados

1. *Falda o campana*
2. *Filtro antigraso*
3. *Extractor*
4. *Filtro antiolores*

Una campana consta de tres partes principales:

- La falda o campana donde se atrapan los gases
- Un filtro que ayuda a retener partículas suspendidas en el aire (como grasa) para que no entre en el ventilador o dentro de la campana.
- El ventilador que funciona como extractor.

Existen campanas con dos ventiladores situados en paralelo, lo que no es muy convenientes puesto que, funcionando a la vez, duplican el consumo eléctrico y solamente consiguen aumentar el caudal extraído en muy pequeña proporción. Podrían justificarse cuando las pérdidas de carga del conducto de evacuación son muy escasas (trayecto muy corto y sin obstáculos)

Animación computarizada de cómo una campana extrae el humo.

Las campanas incluyen la función de iluminación, ya sea incandescente, fluorescente o halógena, para alumbrar la superficie de cocción. Además, algunos fabricantes ofrecen accesorios, tales como: estanterías, bastidores, y otros anexos, que permite una mayor flexibilidad de diseño.

La invención de las diversas formas de campana extractora fue a mediados del siglo XX para reinventar diferentes diseños al público y también para combinar con la arquitectura de la cocina.

Hoy en día los principales fabricantes de campanas se preocupan por la tecnología en sus productos, proporcionando así diferentes tipos de sistemas:

- Sistema de reducción de ruido
- Sistema digital
- Sistema de dirección de flujo de aire
- Sistema ventilador de filtro separador

Powered by CamScanner

Existen también campanas con los sistemas de control electrónico que puede ofrecer una o más de las siguientes características:

- control remoto
- el ajuste motorizado de altura
- sensor térmico
- protección contra sobrecalentamiento
- control de velocidades del extractor
- recordatorio de limpieza del filtro
- de cancelación activa de ruido
- control de la iluminación, para aumentar o disminuir la intensidad de la misma
- temperatura en una pantalla
- memoria
- o una combinación de lo anterior.

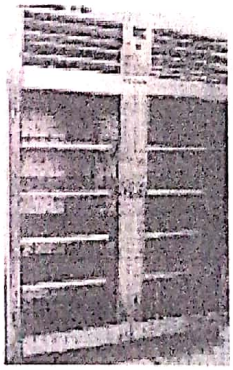
Campana de acero inoxidable.

Las campanas pueden ser hechas de una variedad de materiales, tales como:

- cobre
- acero
- cristal templado
- madera
- aluminio
- acero inoxidable
- latón
- plástico resistente al calor
- y más.

NEVERA

(CONGELADOR Y REFRIGERADOR)



Powered by CamScanner

1. DEFINICION Y USOS

Electrodomésticos que conservanu enfria alimentos y bebidas. Consta de dos partes el refrigerador (donde se refrigera alimentos como frutas, verduras y lácteos de 0° C a 5°C) y el congelador (donde se congela alimentos como carnes, pulpas de 0° C a -18°C)

2. MARCO TEORICO

El refrigerador es un aparato que se usa para la conservación, a baja temperatura, de alimentos perecederos. Según el principio en el que se basa la producción del frío, se distinguen dos tipos, los de compresión y los de absorción.

El uso que más interesó fue el de conservar los alimentos retardando su descomposición, siendo posterior su otra utilización.

Con ambos fines la emplearon los chinos hace más de dos mil trescientos años: elaborar uno de los postres de sus emperadores, el sorbete y la pulpa de fruta helada para cuya preparación los reposteros imperiales tenían siempre hielo a mano. En el palacio imperial se almacenaba hasta mil barras de hielo que se iban desmenuzando según las necesidades del momento.

Cuenta Marco Polo en su "Libro de las maravillas del mundo", donde recoge sus experiencias y viajes por la China del siglo XIII, que cuando estuvo en la corte de Kublai Khan le ofrecieron leche helada con azúcar, golosina que se vendía a la sazón por las calles de Pekín.

Y tres siglos antes los califas cordobeses disponían de hielo y nieve que se hacían traer desde Sierra Nevada para hacer sus helados.

El médico español Blas de Villafranca, residente en Roma, inventó en 1550 un medio de conservar el hielo por más tiempo que lo normal, e incluso de aumentar su poder congelador.

Conservación y mantenimiento del refrigerador

En el mercado hay un gran número de modelos, pero básicamente el funcionamiento de todos ellos es idéntico, desde los más antiguos que sólo tenían un compartimiento de congelación, hasta los modernos que tienen los accesos a los compartimentos separados, cada uno de ellos con su propia puerta. La descongelación era manual mientras que ahora son con procesos completamente automáticos.

Funcionamiento

El funcionamiento es muy sencillo. Consta básicamente de un termostato para regular el frío del interior, el cual controla un compresor cargado de un gas.

Powered by CamScanner

Por un proceso de compresión y descompresión de este gas logramos entregar frio a interior del refrigerador y sacar el calor a través de la rejilla de la parte posterior.

El circuito de refrigeración es un circuito cerrado, que se estropea en raras ocasiones pero si esto ocurre tendremos que llamar a un profesional para que ajuste los niveles medios de gas necesarios o incluso que lo sustituya completamente, para su perfecto funcionamiento.

En cambio hay una serie de operaciones de mantenimiento que podremos efectuar y con las cuales alargaremos la vida media de nuestro refrigerador.

La descongelación automática funciona básicamente de la siguiente forma. La escarcha y el hielo se transforman en agua que se desliza por una canaleta hasta un depósito o una cubeta, situada encima del motor. Al volver a poner el refrigerador en marcha, el

calor del motor provocará la evaporación del agua. A su vez el agua nos produce la refrigeración del motor.

Es recomendable descongelar el refrigerador cuando la capa de escarcha sea superior a 6 mm.

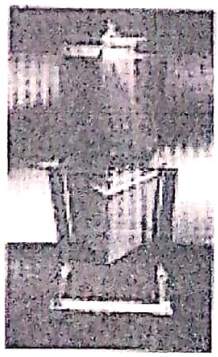
Esta capa limita el correcto funcionamiento, con lo que disminuye el rendimiento del congelador. No utilizaremos ningún objeto punzante para eliminar la escarcha porque podemos perforar el circuito de refrigeración.

Se puede acelerar el proceso de descongelación introduciendo recipientes de agua caliente, cerrando las puertas a continuación.

Recomendamos que para el proceso de limpieza, se realice con agua y un producto no muy agresivo, desconectando previamente el aparato de la red.

La goma situada en la puerta está sometida a un esfuerzo constante y sufre deterioros que hacen que no cierre herméticamente, haciendo que se produzca escarcha en el refrigerador más rápidamente.

LICUADORA INDUSTRIAL



Powered by CamScanner

1. DEFINICION Y USOS:

Electrodoméstico utilizado para triturar alimentos especialmente para la preparación de jugos o cremas. Provistos de un motor, cuchillas y vaso con tapa

2. MARCO TEORICO

Seguridad

La Licuadora de Alimentos de Alta Rotación Mod. TA-02 es una maquina simples de operar y de fácil limpieza, sin embargo para su mayor seguridad lea las instrucciones abajo

Para evitar accidentes:

1.1.1Desconecte la máquina de la red eléctrica cuardo desear la limpieza, la Manutención o otro cualquier servicio .

1.1.2Nunca usar instrumentos fuera a los que acompañan a máquina para auxiliar en su operación.

1.1.3Antes de prender la maquina, averigüe si e Vaso No.02 (Fig.01) esta encajado en su posición .

1.1.4Nunca use chorros de agua directamente sobre la maquina.

1.1.5Nunca prenda la maquina con las manos, los zapatos o ropas mojadas.

1.1.6 Cuando se haga la instalación de la maquina no sea olvidada de hacer la conexion De tierra. Una buena conexión a la tierra es importante para a seguridad sura y del equipo.

1.1.7Siempre operar la licuadora en una superfiie limpia y seca para evitar que el aire Pueda traer residuos indesesables para adentro del motor.

Cuidados

El cable de energia eléctrica, responsable por a alimentación de la maquina , debe tener una sección suficiente para soportar la potencia eléctrica consumida .

Los cables eléctricos que se queden sobre el suelo junto de la maquina , deben ser protegidos para evitar corto circuitos .

Inspección de Rutina

Cuidados

Verifique las partes giratorias de la maquina al oir algún ruido anormal.

Verifique las protecciones y los aparatos de seguridad para que siempre estén en perfecto funcionamiento.

Avisos

No trabaje con pelo largo que podria tocar cualquier parte de la maquina, pues podria causar serios accidentes. Atelo para arriba y para atrás, o cubralo con un pañuelo .Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la maquina JAMAS opere la maquina, sin algún de sus accesorios de seguridad conectado

Operación

Después de Terminar el Trabajo

Cuidados

Powered by CamScanner

Siempre limpie la maquina, para eso DESLIGUE FÍSICAMENTE EL ENCHUFE DE SU SOQUETE.
Nunca limpie la maquina antes de su COMPLETA PARADA.
Después de la limpieza recoloque todos los componentes de la maquina en sus debidos lugares

ESTUFA



1. DEFINICION Y USOS

Una estufa es un artefacto para calentar, hervir, cocer, freir, asar o fundir alimentos que puede funcionar mediante diversos combustibles o por electricidad

Las estufas modernas tienen una serie de fogones (llamados "hornillas" o quemadores)

2. MARCO TEORICO

Una estufa o cocina es un artefacto para calentar alimentos mediante hornillos (salidas de gas, protegidas por una parrilla metálica). La estufa funciona comúnmente con gas doméstico (gas butano) aunque también puede funcionar por medio de electricidad o leña. Los alimentos se calientan por lo general a través de utensilios de cocina (como ollas, sartenes y cazuelas. Según la técnica con que los alimentos sean calentados, una estufa es capaz de hervir, cocer, freir, asar o fundir.
Una estufa doméstica moderna común funciona a base de gas y tiene 4 parrillas redondas (llamadas «hornallas» en el Cono Sur, «hornillos» en Centroamérica y «quemadores» en algunos países de Latinoamérica), e incluye un horno y un asador. En algunos países de Latinoamérica tiene también una parrilla grande y alargada al centro destinada para uso de un comal. El método moderno de encendido es a base de una chispa eléctrica aunque siempre ha estado disponible hacerlo mediante una fuente externa de ignición como cerillas o un encendedor. Normalmente una estufa incorpora perillas giratorias de control para cada una de sus hornillas. El horno y el asador tienen perillas adicionales con marcas de graduación relacionadas a la temperatura deseada. El horno incluye además una lampara así como una ventana para poder observar su interior sin abrirla

Powered by CamScanner

Seguridad

Debido a la naturaleza de una estufa doméstica —que emplea una sustancia inflamable (además de posiblemente electricidad) y cuya función es la de calentar alimentos— deben tomarse ciertas medidas mínimas de seguridad, en especial si en el hogar existen niños

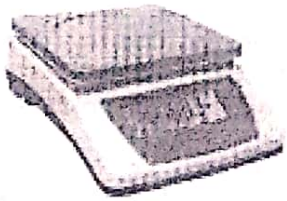
Jamás dejar una estufa encendida sin vigilancia.

Los utensilios de cocina (ollas, sartenes) deben quedar ubicados con las agarraderas hacia adentro, para evitar que un niño se cuelgue o se enganche

Cerrar el suministro de gas si la estufa se dejará sola por varios días

Mantener a los niños, adultos con retardo mental, mascotas y plantas alejados de la estufa. En las estufas a gas es aconsejable comprar los modelos con válvula de seguridad. Esta válvula corta el flujo del gas en caso de que la llama se extinga (por viento).

BALANZAS



1. DEFINICION Y USOS

Instrumento que sirve para pesar materia prima, personas o cualquier materia, funciona con un reloj que gira marcando la unidad de medida en gramos, kilogramos o arrobes.

2. MARCO TEORICO

La balanza (del latín: *bis*, dos, *lanx*, plato) es una palanca de primer género de brazos iguales que mediante el establecimiento de una situación de equilibrio entre los pesos de dos cuerpos permite medir masas. Al igual que una romana, o una báscula, es un instrumento de medición que permite medir la masa de un objeto.

Para realizar las mediciones se utilizan patrones de masa cuyo grado de exactitud depende de la precisión del instrumento. Al igual que en una romana, pero a diferencia de una báscula o un dinamómetro, los resultados de las mediciones no varían con la magnitud de la aceleración de la gravedad.

Powered by CamScanner

El rango de medida y precisión de una balanza puede variar desde varios kilogramos (con precisión de gramos), en balanzas industriales y comerciales, hasta unos gramos (con precisión de miligramos) en balanzas de laboratorio.

Las pesas suelen llevar grabado algún número o escala numérica, y están fabricadas generalmente de alguno de los siguientes materiales: bronce, plomo, piedra e incluso barro cocido. Cuando no llevan señal de ninguna clase, denuncian mayor antigüedad, pues hasta el imperio de Octavio Augusto no se estableció en Roma ni en sus provincias la magistratura encargada de señalar y vigilar la medida de los pesos, aunque anteriormente algunas pesas sí estuvieron señaladas.

Balanza para los alimentos en panadería.

Las balanzas se utilizan para pesar los alimentos que se venden a granel, al peso: carne, pescado, frutas, etc. Con qué finalidad puede utilizarse en los hogares para pesar los alimentos que componen una receta. También se emplean en los laboratorios para pesar pequeñas cantidades de masa de reactivos para realizar análisis químicos o biológicos. Estas balanzas destacan por su gran precisión. Muchas aplicaciones han quedado obsoletas debido a la aparición de las básculas electrónicas.

Balanza analitica

La *balanza analítica* es un instrumento utilizado en el laboratorio, que sirve para medir la masa. Su característica más importante es que poseen muy poca incertidumbre, lo que las hace ideales para utilizarse en mediciones muy precisas.

Las balanzas analíticas generalmente son digitales, y algunas pueden desplegar la información en distintos sistemas de unidades. Por ejemplo, se puede mostrar la masa de una sustancia en gramos, con una incertidumbre de 0.000001g. (0.01 mg)

SECADOR DE AIRE CALIENTE



1 DEFINICION Y USOS

Aparato eléctrico que permite secar o retirar partículas de agua, mediante el movimiento de aire caliente, funciona mediante sensores

2. MARCO TEORICO

Powered by CamScanner

El secador de manos utiliza energía eléctrica para hacer funcionar su rotor. Esa energía eléctrica es producida, habitualmente en centrales térmicas o hidrológicas (éstas las menos). Las centrales térmicas, salvo que sean nucleares, utilizan combustibles fósiles para funcionar, es decir, carbón, petróleo, etc. Estos combustibles no son energías renovables, por tanto no son sostenibles en el tiempo y un día se acabarán. Por tanto, por un lado el uso del secador constituiría un consumo de una energía no renovable y dañaría finalmente el medio ambiente en alguna medida.

TERMOMETRO



1. DEFINICION Y USOS

Instrumento que sirve para medir temperaturas, funciona con pilas mostrando resultados de forma automática o con material de mercurio y resultado manual

También se utilizan para medir temperaturas frías o calientes

2. MARCO TEORICO

La **termometría** es una rama de la física que se ocupa de los métodos y medios para medir la temperatura.

La temperatura no puede medirse directamente. La variación de la temperatura puede ser determinada por la variación de otras propiedades físicas de los cuerpos volumen, presión, resistencia eléctrica, fuerza electromotriz, intensidad de radiación...

Tipos de Termómetros (según el margen de temperaturas a estudiar o la precisión exigida)

Termómetros de líquido:

- de mercurio:
  - de -39 °C (punto de congelación del mercurio) a 357 °C (su punto de ebullición).

Powered by CamScanner

- portátiles y permiten una lectura directa. No son muy precisos para fines científicos.

- de alcohol coloreado
  -
  - desde - 112 °C (punto de congelación del etanol, el alcohol empleado en él) hasta 78 °C (su punto de ebullición), cubriendo por lo tanto toda la gama de temperaturas que hayamos normalmente en nuestro entorno.
  - es también portátil, pero todavía menos preciso; sin embargo, presta servicios cuando más que nada importa su cómodo empleo.

Termómetros de gas:

- desde - 27 °C hasta 1477 °C
- muy exacto, margen de aplicación extraordinario. Más complicado y se
- utiliza como un instrumento normativo para la graduación de otros termómetros.

Termómetros de resistencia de platino:

- es el más preciso en la gama de -259 °C a 631 °C, y se puede emplear para medir temperaturas hasta de 1127 °C
- depende de la variación de la resistencia a la temperatura de una espiral de alambre de platino
- reacciona despacio a los cambios de temperatura, debido a su gran capacidad térmica y baja conductividad, por lo que se emplea sobre todo para medir temperaturas fijas.

Par térmico (o pila termoeléctrica):

- consta de dos cables de metales diferentes unidos, que producen un voltaje que varía con la temperatura de la conexión.
- Se emplean diferentes pares de metales para las distintas gamas de temperatura, siendo muy amplio el margen de conjunto: desde -244 °C hasta 1477 °C.
- es el más preciso en la gama de -631 °C a 1064 °C y, como es muy pequeño, puede responder rápidamente a los cambios de temperatura.

Pirómetros:

- El pirómetro de radiación se emplea para medir temperaturas muy elevadas.
- Se basa en el calor o la radiación visible emitido por objetos calientes.

Powered by CamScanner

- Es el único termómetro que puede medir temperaturas superiores a 1477 °C.

Escalas de Temperatura

- Kelvin
- Celsius
- Fahrenheit
- Rankine
- Reaumur

TALLIMETRO E INFANTOMETRO



1. DEFINICION Y USOS

El instrumento que se empleara para la medición de la talla y/o la longitud es un tallimetro portátil que permite obtener la longitud y la talla de personas adultas y la de niños menores de 2 años en el infantometro.

Es importante conocer que se utiliza la expresión "Tallimetro" cuando se mide el tamaño del niño parado y la expresión "infantometro" cuando se toma la longitud (tamaño niño acostado)

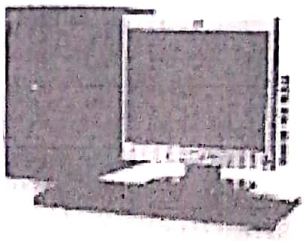
2. MARCO TEORICO

El crecimiento físico es un aumento celular, en número y tamaño, que puede medirse de dos formas principalmente; la primera es la talla del niño como reflejo del crecimiento de su esqueleto y huesos. Para medir esta característica hay varios elementos según la edad. En los recién nacidos se utiliza un infantómetro y en niños mayores de 2 años el tallimetro.

El segundo aspecto que se mide es el peso. Aquí también hay variaciones según la edad. En los bebés las balanzas y/o los pesa bebés son los ideales, en los niños mayores de 2 años la pesa es el elemento de medición). En los niños existe una tercera forma de medir indirectamente el crecimiento del cerebro al determinar la circunferencia del cráneo. Esta estimación es muy importante los primeros dos años de vida.

Powered by CamScanner

COMPUTADOR



1. DEFINICION Y USOS

Es un aparato electromecánico o sistema que es capaz de recibir y almacenar información, ordenarla y hacer con ella operaciones lógicas y matemáticas a muy alta velocidad. Utiliza las operaciones matemáticas básicas (suma, resta, multiplicación, división)

Está compuesto por una unidad central CPU, u teclado un monitor o pantalla

2. MARCO TEORICO

La computadora nació como herramienta para simplificar y acelerar el engorroso proceso de los cálculos, en especial de aquellos complejos, como la multiplicación y división de cifras elevadas, la extracción de raíces, el cálculo de trayectorias, y operaciones semejantes. Por lo tanto, entre los antecedentes a citar se encuentran numerosos adminículos y personas que precedieron a la que se considera estrictamente la primera computadora.

La historia de la ciencia de la computación antecede a la invención del computador digital moderno. Antes de la década de 1920, el término *computador* se refería a un ser humano que realizaba cálculos.[5] Los primeros investigadores en lo que después se convertiría las ciencias de la computación, estaban interesados en la cuestión de la computabilidad: qué cosas pueden ser computadas por un ser humano que simplemente siga una lista de instrucciones con lápiz y papel, durante el tiempo que sea necesario, con ingenuidad y sin conocimiento previo del problema. Parte de la motivación para este trabajo era el desarrollar *máquinas que computaran*, y que pudieran automatizar el tedioso y lleno de errores trabajo de la computación humana.

Durante la década de 1940, conforme se desarrollaban nuevas y más poderosas máquinas para computar, el término *computador* se comenzó a utilizar para referirse a las máquinas en vez de a sus antecesores humanos. Conforme iba quedando claro que las computadoras podían usarse para más cosas que solamente cálculos matemáticos, el campo de la ciencia de la computación se fue ampliando para estudiar a la computación (informática) en general

Powered by CamScanner

CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS CONVENIO 9193

EQUIPO	MES			
	DICIEMBRE	ENERO	FEBRERO	MARZO
BALANZA		X		
BASCULA		X		
COMPUTADOR ES		X		X
ESTUFA A GAS 4 PUESTOS			X	
GRAMERA				X
EXTINTORES				
LICUADORA			X	
LOCKERS			X	
NEVECOM	X			X
TERMOMETROS		X	X	X
CONGELADOR	X			
INSTALACIONES	X	X	X	X
OLLA A PRESION 1			X	
OLLA A PRESION 2			X	

Powered by CamScanner