MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS DE COCINA

OBJETIVO GENERAL:

Intervenir con el mantenimiento antes de que se produzca el daño, logrando planificar las tareas y recursos necesarios al interior de cada unidad operativa

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Realizar lista de chequeo de los equipos, elementos industriales e infraestructura con el fin de programar la revisión de los mismos.
- Proporcionar un control de las acciones de mantenimiento en cada equipo, elementos industriales e infraestructura.
- Gestionar eficientemente los cambios que se requieran para asegurar su disponibilidad.
- Accionar los planes preventivos para aumentar su eficiencia.

ACCIONES:

- Minimizar al máximo las acciones correctivas
- Reducir los gastos por mantenimiento y reparación
- Aumentar la disponibilidad de los equipos y de la infraestructura del mueble
- Alargar la vida útil de los equipos

METAS:

- Incrementar la disponibilidad de los equipos, elementos industriales e infraestructura en un 70%
- Reducir los daños en un 70%
- Mejorar la utilización

Elaborado por: Claudia Patricia Peñate Tovar
Nutricionista Dietista
Centro Transitorio Samper Mendoza

TIPOS DE MANTENIMIENTO:

Correctivo: Es el tipo de tarea de mantenimiento de equipos o componentes averiados las cuales solo se realizan cuando el equipo está parado o afuera del servicio.

Preventivo: Es el que efectúa ajustes parciales que generalmente es necesario realizar a distintos intervalos de tiempo, para corregir fallas para prevenir daños mayores derivados del desgaste por su tiempo de uso, efectos del clima o la intensidad de su operación. Este se lleva a cabo antes de que el bien deje de desarrollar eficientemente las funciones para las cuales fue diseñado y puede implicar costos significativos al reponer parcialmente el bien. Esta actividad se caracteriza por estar dentro de las asignaciones presupuestales.

Periódicos: Son las actividades generalmente de menor costo, determinadas en el diseño original y que tienen por objeto la conservación del equipo y se lleva a cabo generalmente a intervalos regulares predeterminados la ejecución de estas actividades se caracteriza por estar dentro de las asignaciones presupuestales.

Autónomo: Es aquel que realiza el usuario del equipo en inspeccionar, limpiar, lubricar, ajustar y llevar control de su herramienta de trabajo, esta persona debe conocer el funcionamiento para evitar que se ocasione daño a esta.

Elemento	Imagen	Descripción	Mantenimiento preventivo	Mantenimiento correctivo	Responsable de solicitud y ejecución
Balanza gramera con capacidad de 5.000 gr x 1 gr		Una balanza gramera es un tipo de balanza muy sensible, esto quiere decir que pesa cantidades muy pequeñas y también es utilizada para determinaro pesar la masa de objetos y gases	Semestral	Semestral	Coordinadora de unidad operativa/ operador
Estufa industrial		Son equipos de cocina ocupados especialmente por servicios de alimentos cuya función es calentar los alimentos a	Semestral	Semestral	Coordinadora de unidad operativa/ operador

Elaborado por: Claudia Patricia Peñate Tovar
Nutricionista Dietista
Centro Transitorio Samper Mendoza

		temperaturas superiores a las del entorno. Una estufa puede provocar que un alimento alcance temperaturas de cocción adecuadas para brindar alimentos inocuos.			
Horno industrial		Un horno industrial es un equipo que calienta, a una temperatura muy superior a la ambiente, materiales o piezas situadas dentro de un espacio cerrado. Con el calentamiento se pueden fusionar metales, ablandarlos, vaporizarlos o recubrir piezas con otros elementos para crear nuevos materiales o aleaciones	Semestral	Semestral	Coordinadora de unidad operativa/ operador
Licuadora familiar		Es uno de los aparatos de cocina encargados de triturar y mezclar los alimentos. Su funcionamiento parte de un motor que alterna, el cual posee cuatro polos principales.	Semestral	Semestral	Coordinadora de unidad operativa/ operador

Elaborado por: Claudia Patricia Peñate Tovar
Nutricionista Dietista
Centro Transitorio Samper Mendoza

		Por lo general cuenta con un interruptor que controla el encendido y el apagado de las máquinas, además poseen un control eléctrico el cual mide la velocidad del motor, este puede encontrarse en forma de perilla o en botones			
Licuadora industrial		Es una máquina que tiene un vaso higiénico construido en acero inoxidable con capacidad de 16 litros, licua lo que otras no pueden, diseño de fácil limpieza, motor de 1.1 kw monofásico. Cuenta con práctico sistema de vaciado, no se debe desmontar el vaso para vaciar el producto. Solo con estirar la perilla se libera el asa y la licuadora queda preparada para descargue.	Semestral	Semestral	Coordinadora de unidad operativa/ operador

Elaborado por: Claudia Patricia Peñate Tovar
Nutricionista Dietista
Centro Transitorio Samper Mendoza

Nevera mixta		Mantiene los productos de congelación y refrigeración con la temperatura óptima que le ofrece este equipo con sistema de monitoreo y control digital que reacciona rápidamente a los cambios de temperatura.	Semestral	Semestral	Coordinadora de unidad operativa/ operador
Termómetro frio		El uso de un termómetro de alimentos es el único método para verificar las temperaturas frías, mayor que la superficie	Semestral	Semestral	Coordinadora de unidad operativa/ operador
Termómetro calor		El uso de un termómetro de alimentos es el único método para verificar las temperaturas calientes y verificar que estén bien cocidas y mantengan la temperatura al momento del servido.	Semestral	Semestral	Coordinadora de unidad operativa/ operador
Balanza digital tipo gancho-capacidad máxima 50 kg	 	Cubre todo el rango de necesidad, dispone de un mecanismo anti-impacto, con esta balanza se puede pesar las mercancías más pequeñas, pero también	Semestral	Semestral	Coordinadora de unidad operativa/ operador

Elaborado por: Claudia Patricia Peñate Tovar
Nutricionista Dietista
Centro Transitorio Samper Mendoza

		grandes contenedores de sacos.			
Lavadora-secadora		Su nivel de ruido es de 61dB y cuenta con la función Pausa+carga para que metas aquella prenda olvidada sin temor a estropear el ciclo de lavado, secado o ambos	Semestral	Semestral	Coordinadora de unidad operativa/ operador
Bascula electrónica pesa personas ajustables		es un aparato que sirve para pesar; esto es, para determinar el peso o la masa de los cuerpos, tiene una plataforma horizontal sobre la que se coloca la persona.	Semestral	Semestral	Coordinadora de unidad operativa/ operador

Claudia Peñate

Elaborado por: Claudia Patricia Peñate Tovar
Nutricionista Dietista
Centro Transitorio Samper Mendoza