PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y BODEGA DE ALMACENAMIENTO CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO QUIROGA

CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO DIA –NOCHE

CONVENIO 8071

2025

INTRODUCCION

El mantenimiento es un proceso de gestión de riesgos, que permiten mejorar el rendimiento de los equipos que comúnmente se encuentran en los servicios de alimentación; su objetivo es eliminar las fallas repetitivas y los problemas recurrentes, ayudándonos con mantenimiento preventivo y capacitación, tanto en el manejo de los equipos como en el conocimiento de situaciones de riesgos.

Antes de recurrir al mantenimiento de corrección que es costoso e interfiere de forma negativa con las actividades diarias y con la eficiencia del personal; la mejor opción es el mantenimiento preventivo el cual tiene por finalidad preservar el funcionamiento de los equipos con los cuales cuenta el centro de cuidado transitorio Quiroga, siempre y cuando estos no presenten deficiencias para su uso.

La finalidad del mantenimiento es:

- Evitar, reducir y reparar las fallas sobre los bienes del centro de cuidado transitorio Quiroga
- Disminuir la gravedad de las fallas que no se lleguen a evitar.
- Evitar interrupción de los equipos.
- Evitar accidentes.
- Evitar daños ambientales.
- Evitar incidentes y aumentar la seguridad para las personas.
- Lograr un uso eficiente y racional de la energía.
- Mejorar las funciones y la vida útil de los bienes.

ALCANCE

Verificar que los equipos de alistamiento (balanza y grameras), almacenamiento en frio (nevera, congelador y/o termómetro) y de preparación (estufa, licuadora, olla a presión) del centro de cuidado transitorio Quiroga.

OBJETIVO GENERAL

Prevenir y mejorar las condiciones de funcionamiento de los equipos de alistamiento (balanza y grameras), almacenamiento en frio (nevera, congelador y/o termómetro) y de preparación (estufa, licuadora, olla a presión) con los cuales cuenta el centro de cuidado transitorio Quiroga

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Prevenir los defectos de funcionamiento de los equipos.
- Optimizar la producción.
- Disminuir los costos de mantenimiento.
- Maximización de la vida útil de los equipos.
- Evitar incidentes y aumentar la seguridad para las personas.
- Evitar proliferación de microorganismos favoreciendo la inocuidad de las materias primasy raciones alimentarias.

DEFINICIONES

- **Mantenimiento**: Todas las acciones que tienen como objetivo preservar un artículo o restaurarlos a un estado en el cual pueda llevar a cabo alguna función requerida.

- **Mantenimiento Preventivo:** Es el que se realiza de forma periódica a modo de revisión para detectar cualquier posible incidente antes de que se produzca.

- **Mantenimiento Correctivo:** Es el que se lleva a cabo una vez se ha producido al incidente.

- **Calibración:** Es el proceso de comparar los valores obtenidos por un instrumento de medición con la medida correspondiente de un patrón de referencia (o estándar).

- **Procedimiento:** Es un término que hace referencia a la acción que consiste en proceder, que significa actuar de una forma determinada. Consiste en seguir ciertos pasos predefinidos para desarrollar una labor de manera eficaz.

- **Hoja de Vida de Equipos:** Es un documento que especifica la información específica de un equipo, las partes que lo conforman y sus características al igual que contiene el historial de mantenimiento preventivo y correctivos.

- **Ficha Técnica:** Es un documento en forma de sumario que contiene la descripción de las características de un objeto, material, proceso o programa de manera detallada. Los contenidos varían dependiendo del producto, servicio o entidad descrita, pero en general suele contener datos como el nombre, características físicas, el modo de uso o elaboración, propiedades distintivas y especificaciones técnicas.

ESTRATEGIA DE RESPUESTA ANTE CONTINGENCIAS

La contingencia es una herramienta que ayudara a evitar las interrupciones por deterioro en los equipos de alistamiento (gramera y balanzas) almacenamiento (nevera, congeladores y/o termómetros) y preparación (estufas, licuadoras, ollas de presión) con los cuales cuenta el centro de cuidado transitorio Quiroga.

A través del mantenimiento preventivo el cual se denominará auto mantenimiento (implementación de las actividades de limpieza y desinfección) **Ver plan de saneamiento básico,** lo cual contribuirá a garantizar la limpieza de los equipos lo que favorece la vida útil de los mismos y conservación para la operatividad del servicio de alimentación escolar.

El mantenimiento correctivo, se tendrá en cuenta de acuerdo a la verificación técnica que se realice y a las condiciones de funcionamiento con las cuales el equipo se haya recibido para la presentación del servicio, dependiendo del daño, se gestionara la reparación o adquisición del equipo ante el ente competente y como garantía preventiva de dispondrá en calidad de préstamo un equipo que reúna las condiciones para la prestación del servicio.

RESPONSABLES DE SUS APLICACIÓN

El centro de cuidado transitorio Quiroga en direccionamiento de su coordinadora y personal manipulador de alimentos estarán atentos a que el plan de mantenimiento que se ha diseñado sea aplicado en la unidad operativa a fin de implementar las acciones pertinentes para responder por el mantenimiento preventivo (auto mantenimiento) y detectar las fallas en los equipos con los cuales cuenten los sitios, buscando evitar el deterioro de los mismos. Cuando por algún motivo el equipo no funciones adecuadamente, el personal manipulador debe informar al supervisor del operador para que seaverificada la novedad del daño y se puedantomar las acciones pertinentes para su reparación. En los casos en donde sea necesario el servicio técnico (mantenimiento correctivo), se gestionará la verificación del daño para su reparación por parte de un técnico del área de influencia; cuando los daños en los equipos son irreparables, se gestionará con los responsables las necesidades de mejora que se requieran a fin de garantizar la prestación del servicio.

Se debe diligenciar el ***ANEXO 2 SEGUIMIENTO Y REPORTE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS.***

EQUIPOS Y HERRAMIENTAS

Son todos los instrumentos necesarios para la preparación y suministro de alimentos en la unidad operativa, tales como equipos de alistamiento (gramera y balanzas) almacenamiento (nevera, congeladores y/o termómetros) y preparación (estufas, licuadoras, ollas de presión) con los cuales cuenta el centro de cuidado transitorio Quiroga, estén dados para su respectivo mantenimiento preventivo o en su defecto correctivo cuando el equipo lo requiera.

HOJA DE VIDA / FICHAS TECNICAS

Se diligenciará este formato para llevar un registro y control de los equipos que son utilizados durante la prestación del servicio en centro de cuidado transitorio Quiroga

- **UNIDADES DE REFRIGERACION Y CONGELACIÓN (NEVERAS, REFRIGERADORES, CONGELADORES)**

	CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO QUIROGA
	HOJA DE VIDA /FICHA TECNICA EQUIPOS
 Foto del equipo	**Nombre del equipo:** NEVERA, REFRIGERADOR, CONGELADOR
	Marca: ELECTROLUX
	Modelo: Convencional de 12 pies
	Serie:
	Color: Blanco - gris
USOS OAPLICACIONES	
El equipo deber ser para uso exclusivo de las materias primas perecederas y semiperecederas (productos lácteos, frutas, verduras) que se utilizan en las preparaciones que se realizan en el centro de cuidado transitorio Quiroga	

	CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO QUIROGA **LOCALIDAD RAFAEL URIBE URIBE** **COOPORACIÓN MULTIETNIAS**	VERSIÓN 01
	PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS	

UBICACIÓN
Ubicar el refrigerador en un lugar con suficiente espacio para permitir la circulación del aire por la parte posterior (5cm aprox.), evite colocar objetos que obstruyan la adecuada ventilación, ya que de lo contrario el aparato trabajará más y, por tanto, habrá un mayor consumo de electricidad.
El congelador se ubica en un lugar con suficiente espacio de aire de por lo menos 3" (7,5 cm) en la parte superior y a ambos lados del congelador y 1" (2,5 cm) entre la parte posterior del congelador y la pared. Si el congelador va a estar contra una pared, deje espacio extra del lado de la bisagra para que la puerta pueda abrirse con más amplitud.
Evite colocar objetos que obstruyan la adecuada ventilación, ya que de lo contrario el aparato trabajará más y, por tanto, habrá un mayor consumo de electricidad.
Instálelo en donde no esté al alcance de los rayos solares, horno, radiador u otra fuente de calor, ni en un lugar donde la temperatura puede ser menor de 40°F (5°C), pues cerca de ellos tiene que trabajar más Antes de ubicarlo verificar la resistencia del piso debe sostener el peso cuando este completo de alimentos, superficie plana nivelada ya que al a ver desnivel, el empaque de la puerta sellará mal y dejará entrar aire caliente.
Puede instalarse al lado de otro refrigerador o congelador, Deje un espacio de aire de 3" (7,5 cm) en la parte superior y los costados, y ¼" (0,64 cm) de espacio entre electrodomésticos.
LIMPIEZA
Desconectar el equipo de refrigeración antes de iniciar el proceso de limpieza.
Humedecer con un paño las paredes del equipo.
Preparar la solución de detergente que se va a utilizar por cada litro de agua agregar 30gr de detergente.
Con una sabrá esparcir la solución de detergente restregando las paredes hasta retirar completamente la mugre fijada.
Retirar las partículas de detergente con el paño húmedo asegurándose que todo el detergente se elimine.
Preparar solución desinfectante empleando 5 mililitros de vinagre o hipoclorito de sodio al 5.25 ppm, por cada litro de agua.
Esparcir con un trapo húmedo la solución preparada y secar.
RECOMENDACIONES DE USO
Evite introducir alimentos calientes dentro del equipo, permita que se enfríen a la intemperie antes de guardarlos, pues de este modo trabajará menos su refrigerador.
Conectar el equipo a la toma corriente y regular la temperatura de acuerdo a la finalidad o producto que se almacene.

	CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO QUIROGA **LOCALIDAD RAFAEL URIBE URIBE** **COOPORACIÓN MULTIETNIAS**	VERSIÓN 01
	PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS	

MANTENIMIENTO PREVENTIVO
Lo primero que se realiza en estos casos es desconectar el equipo de su fuente de poder para evitar que suceda un corto o algo por el estilo y se dañe el equipo definitivamente.
Se limpia y desinfecta el refrigerador por dentro y por fuera, se revisa la unidad y las instalaciones eléctricas internas, se le hace mantenimiento a la parrilla.
Se realiza un mantenimiento completo de la unidad, el cual debe incluir el cambio de gas, retenedores y un examen completo del motor.
INSPECCION:
La puerta debe cerrar herméticamente que no deje que el aire frío escape, Si esta no cierra de forma correcta se deberá cambiar los empaques.
El mantenimiento se debe realizar por un técnico calificado de forma semanal, se debe rotar manualmente los ventiladores del condensador para asegurar la separación apropiada en las aberturas del ventilador debe ser mensual.
Se debe comprobar el refrigerante diariamente: las presiones del evaporador y del condensador con las galgas, examinar el sistema entero para saber si hay condiciones inusuales, el serpentín del condensador para saber si existe deterioro y corrosión.
Realizar revisiones mensual, comprobar los registros de funcionamiento de la unidad, limpie todos los tamices de los sistemas de ductos, compruebe el tamaño de la gota de presión a través del filtro de aceite, substituya el filtro de aceite si esto lo requiere, refiérase a las tablas de servicio del fabricante para el subenfriamiento y sobrecalentamiento, comprobar el burbujeo del escape de la unidad observar si es necesario, ajustar la carga del refrigerante de acuerdo con lo establecido por el fabricante, compruebe y registre el sistema de su enfriamiento, realizar todos los procedimientos semanal, mensual y anual.
Se realiza anual, limpiar y re pintar cualquier área que demuestre signos de corrosión, examinar y limpiar los tubos del condensador para saber si es necesario cambiar, examinar y limpiar el serpentón del condensador, utilizar una prueba no destructiva para los tubos del evaporador y del condensador para conocer su estado el cual se realiza cada tres años. 1. Desconectar el cable de alimentación eléctrica. 2. Verificar la posición donde se encuentra instalado el condensador. Los fabricantes lo colocan principalmente en la parte inferior y en la parte trasera del equipo. Algunos refrigeradores lo tienen instalado en la parte superior. 3. Retirar la rejilla de protección y el filtro de protección del condensador (No todos los fabricantes proveen filtro). 4. Retirar la suciedad y el polvo depositados sobre la superficie del condensador. 5. Reinstalar la cubierta utilizar una aspiradora dotada de un cepillo de succión. Recorrer toda la superficie del condensador para retirar la suciedad o el polvo acumulado. Verificar que tanto la superficie de los tubos como la superficie de las aletas conductoras de calor queden limpias. Aspirar también el filtro (si se dispone de este elemento). 6. Conectar el refrigerador a la acometida eléctrica
MANTENIMIENTO CORRECTIVO
Cuando el equipo no enfrié lo suficiente o cuando dejé de encender se tomarán medidas correctivas como el cambio de la unidad o del sistema eléctrico.

- **ESTUFAS**

	CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO QUIROGA
	HOJA DE VIDA /FICHA TECNICA EQUIPOS
Foto del equipo 	**Nombre del equipo:** ESTUFA LINEAL DE 5 QUEMADORES PLANCHA
	Marca: General
	Modelo: ESTANDAR
	Serie: NA
	Color: Blanco o gris
USOS O APLICACIONES	
El equipo debe ser para uso exclusivo en las preparaciones de la minuta del centro de cuidado transitorio Quiroga	
UBICACIÓN	
La estufa se debe ubicar en un lugar seguro libre de monóxido de carbono.	
LIMPIEZA	
Antes de limpiar cualquier parte de la estufa, apague todos los quemadores.	
Limpiar diariamente las parillas y fogones.	
Su limpieza se realizará con una esponjilla, jabón y un paño húmedo.	
RECOMENDACIONES DE USO	
la llama de fuego siempre debe ser de color azul, utilizar recipientes de cocción más grandes que el tamaño de la llama de modo tal que el fuego no se escape lo que genera desperdicio de combustible. Verificar que las conexiones a la red de gas (cilindro o domiciliaria) estén en buen estado.	
MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
Realizar revisión de tuberías y gas (cilindro o domiciliaria), para evitar fugas o escapes de gas.	
Revisar que se encuentren en buen estado y funcionando los quemadores y perillas y demás partes de la estufa.	
Revisar la llama que siempre se encuentre azul.	

Revisar que la llave de seguridad del gas mantenga cerrada siempre y cuando no se haga uso de la estufa.
Revisar la instalación interna para el suministro de gas.
Verificar el adecuado funcionamiento del gas (cilindro o domiciliaria) que se encuentran
Verificar la ausencia de monóxido de carbono en los recintos en donde se encuentren instalados los gas o domésticos.
Válvulas: comprobar que las válvulas no contengan suciedad o grasas, vea que funcionen libremente; en caso de obstrucción cierre la línea principal de gas y proceder a su reparación, revisar los empaques.
Quemadores: verifique que los quemadores no estén sucios ni obstruidos, destaparlos con una escobilla apropiada o con un alambre delgado suave, cuidando de no abocardarlos. Compruebe su funcionamiento.
Base y tornillería: vea que no haya tornillos flojos, o que falten si es así corríjalos
MANTENIMIENTO CORRECTIVO
Cuando el equipo no encienda lo suficiente o presente un daño de cualquiera de sus partes setomaránmedidascorrectivascomoelcambiodesuspartesoseharácambiodeestapor una nueva.

- **LICUADORAS**

	CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO QUIROGA
	HOJA DE VIDA /FICHA TECNICA EQUIPOS
	**Nombre del equipo:** LICUADORA INDUSTRIAL Y LICUADORA CASERA.
	Marca: MaquiChef
	Modelo: Píofessional High Poweí
	Serie: 119836963-000
	Capacidad: 2lt, 4lt, 1,5lt, 1lt
USO O APLICACIONES	
El equipo debe ser para uso exclusivo en las preparaciones de la minuta del centro de cuidado transitorio Quiroga	
UBICACIÓN	
Se debe ubicar en un espacio libre de elementos peligrosos o inflamables.	
LIMPIEZA	
Se debe realizar limpieza de cada una de las partes de la licuadora con una esponja y jabón para retirar la mugre.	
RECOMENDACIONES DE USO	
Verificar que la licuadora este desenchufada para su limpieza y desinfección, no licuar productos duros ni introducir utensilios durante su funcionamiento, lavarla y desinfectarla después de cada uso, utilizar solo para licuar frutas para jugos, en el caso que se requiere licuar otro alimento, realizar procedimiento de limpieza y desinfección para evitar la contaminación cruzada.	
MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
Se debe tener un uso correcto de la máquina.	
Se debe realizar limpieza de cada una de las partes que componen la licuadora.	
MANTENIMIENTO CORRECTIVO	
Cuando la maquina no funcione bien y adecuadamente se enviará a reparación de no ser reparada se hará cambio de esta por una nueva.	

- **OLLAS A PRESION**

	CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO QUIROGA
	HOJA DE VIDA /FICHA TECNICA EQUIPOS
 Foto del equipo	**Nombre del equipo:** OLLA A PRESION
	Marca: General
	Modelo:
	Serie:
	Capacidad: 2lt, 4 lt
USOS O APLICACIONES	
El equipo debe ser para uso exclusivo en las preparaciones de la minuta del centro de cuidado transitorio Quiroga	
UBICACIÓN	
Disponer de una superficie plana y fija alejada de equipos que emitan vibraciones y alejada de fuentes de contaminación.	
LIMPIEZA	
Se debe realizar limpieza de cada una de sus partes con una esponjilla, jabón en barra y abundante agua, se debe dejar libre de mugre o suciedad.	
RECOMENDACIONES DE USO	
Evitar el uso del equipo cuando de este se tenga dudas de su funcionamiento, utilizar a medio llenar la olla ya que los vapores generan presión que pueden ocasionar explosión, el pito debe estar en perfecto estado y el orificio de escape de vapor debe estar limpio, la tapa siempre debe contar con el caucho en buen estado.	
MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
Manijas: vea que las manijas no estén rotas o deterioras. Sustitúyalas por nuevas cuando Se encuentren gastadas o rotas.	
Cierre la tapa: vea que las trabas y los empaques de la tapa coincidan en la base y cierren herméticamente, sin fuga de vapor durante su funcionamiento.	
Empaque: revise que el empaque no este agrietado, roto o mal pegado. Cámbielo si está dañado.	
Manómetro: con un manómetro compruebe el buen funcionamiento del manómetro de la	
MANTENIMIENTO CORRECTIVO	
Cuando la olla a presión no funcione bien y adecuadamente se enviará a reparación de noser reparada se hará cambio de esta por una nueva	

- **BALANZA Y GRAMERA**

	CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO QUIROGA
	HOJA DE VIDA /FICHA TECNICA EQUIPOS
	**Nombre del equipo:** BALANZA
	Marca: General
	Modelo DIGITAL
	Serie:
	Capacidad: 200kg
USO O APLICACIONES	
El Equipo se utiliza en la bodega de almacenamiento para pesar las materias primas que se requieren en las preparaciones de las raciones alimentarias.	
UBICACIÓN	
El equipo debe estar ubicado en bases fijas y estables.	
LIMPIEZA	
Se debe realizar limpieza y desinfección de la bandeja cada que se cambie de producto para evitar la contaminación cruzada, esto se debe hacer con esponjilla, jabón e hipoclorito y	
RECOMENDACIONES DE USO	
No exceder el peso para el cual están diseñados, limpiar y desinfectar la bandeja en los cambios de productos para evitar la contaminación cruzada.	
MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
Verificar que el reloj de las balanzas se encuentres funcionando correctamente.	
Realizar una limpieza y desinfección del plato de pesaje	
MANTENIMIENTO CORRECTIVO	
En caso de detectar mal funcionamiento o lecturas incorrectas, enviar a mantenimiento correctivo. En caso que el equipo se encuentre en mal estado buscar entidades que presten el servicio de calibración o en caso adquirir uno nuevo.	

	CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO QUIROGA
	HOJA DE VIDA /FICHA TECNICA EQUIPOS
 Foto del equipo	**Nombre del equipo:** GRAMERAS
	Marca: General
	Modelo: Mecánica
	Serie:
	Capacidad: 100g, 500g, 1 kg, 2kg.

USO O APLICACIONES
El Equipo se utiliza en la cocina para pesar las porciones que se ofrecen a los adultos mayores
UBICACIÓN
Disponer de una superficie plana y fija alejada de equipos que emitan vibraciones, campos magnéticos, radiación electromagnética, emita gases tóxicos, ambiente no húmedo.
LIMPIEZA
La gramera se limpiará antes y después de usar la con un cepillo o paño suave.
Secar el plato con papel absorbente o un paño seco.
Si durante el uso de rutina del equipo se detectan anomalías en el funcionamiento, registrar el problema detectado.
RECOMENDACIONES DE USO
Ubicar la materia prima, producto o insumo en el plato de la gramera.
Bajar el producto pesado.
calibrar la gramera siempre y cuando sea necesario.

	CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO QUIROGA **LOCALIDAD RAFAEL URIBE URIBE** **COOPORACIÓN MULTIETNIAS**	VERSIÓN 01
	PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS	

MANTENIMIENTO PREVENTIVO
Revisar que la estructura donde se encuentra instalada la gramera, esté en buen estado.
Comprobar la estructura general del equipo.
Verificar que los botones o interruptores de control, los cierres mecánicos, estén montados firmemente y su señalación o identificación sea clara.
Confirmar que los elementos mecánicos de ajuste – tuercas, tornillos, etc. se encuentren ajustados y en buen estado.
Revisar que los conectores eléctricos no presenten grietas o rupturas. Comprobar que están unidos correctamente a la línea.
No exceder su capacidad máxima, porque puede alterar la gramera.
Limpiar externamente el equipo, incluyendo los controles y pantallas de medición.
Realizar una desinfección y limpieza del plato de pesaje, cuando sea necesario.
Efectuar la verificación diaria según las siguientes pautas:
calibrar la gramera con los patrones de calibración para este tipo de equipo.
Inspeccionar y limpiar el cable de alimentación eléctrica
Frecuencia: Diaria
MANTENIMIENTO CORRECTIVO
En caso de detectar mal funcionamiento o lecturas incorrectas, enviar a mantenimiento correctivo. En caso que el equipo se encuentre en mal estado buscar entidades que presten el servicio de calibración o en caso adquirir uno nuevo.

- **TERMOMETROS ANALOGOS**

	CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO QUIROGA
	HOJA DE VIDA /FICHA TECNICA EQUIPOS
 Foto del equipo	**Nombre del equipo:** TERMOMETRO
	Marca: General
	Modelo: Analogo
	Serie:
	Capacidad:
USO O APLICACIONES	
mide temperaturas de entre -10°C y 110°C-220°C, es recomendable para verificar las temperaturas de cocción y de los equipos de almacenamiento en frio.	
UBICACIÓN	
El termómetro se ubicará en un lugar seguro alejado de vibraciones, emisiones de calor y ondas electromagnéticas.	
LIMPIEZA	
Limpie y desinfecte el punzón del termómetro después de cada uso. Después de lavar el punzón, desinfecte con una solución o con un paño desinfectante.	
RECOMENDACIONES DE USO	
No exceder los valores máximos y mínimos de temperaturas para la cual están diseñados, una vez tomada la temperatura lavar y desinfectar el equipo para evitar contaminación cruzada.	

	CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO QUIROGA **LOCALIDAD RAFAEL URIBE URIBE** **COOPORACIÓN MULTIETNIAS**	VERSIÓN 01
	PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS	

MANTENIMIENTO PREVENTIVO
Almacene el termómetro en un estuche limpio y desinfectado. El estuche debe ser desinfectado por inmersión en una solución desinfectante.
Para los termómetros digitales, recuerde revisar y cambiar las baterías rutinariamente.
Mida la temperatura interna de los alimentos insertando el punzón del termómetro en el centro y en la parte más gruesa del alimento.
Inserte el termómetro lo suficiente para cubrir el sensor.
Evitar el contacto con la grasa de la carne y los huesos.
Espere que el indicador digital se detenga(alrededor de 15segundos) y luego lea la temperatura. Inserte el termómetro nuevamente en una parte diferente del alimento para una segunda lectura, e incluso una tercera vez, para confirmar que la temperatura interna cumple con lo requerido.
Limpie y desinfecte el termómetro antes de insertarlo en el siguiente alimento.
Utilice el termómetro de alimentos para verificar la temperatura de alimentos refrigerados.
MANTENIMIENTO CORRECTIVO
Cuando el termómetro muestre una lectura inexacta ajustarla temperatura girando asegurando al mismo tiempo la tuerca de calibración (que se encuentra justo por debajo o por debajo de la línea) con unos alicates o una llave inglesa.
Si el termómetro no se puede ajustar, descontinué su uso.
Reentrene a los que estén usando termómetros de forma inapropiada.

NOTA: Estos documentos contienen información básica sobre los equipos que se con los que se cuenta en centro de cuidado transitorio Quiroga, se diligencia la información general y otra debe ser suministrada por los responsables de la unidad operativa.

DEFINICION E IMPORTANCIA DE LA CALIBRACION EN EQUIPOS DE MEDICION

Es el proceso de comparar los valores obtenidos por un instrumento de medición con la medida correspondiente de un patrón de referencia. La calibración es el conjunto de operaciones con las que se establece, en ciertas condiciones específicas, la correspondencia entre los valores indicados en un instrumento, equipo o sistema referencia (o estándar).

El envejecimiento de los componentes, los cambios de temperatura y el estrés mecánico que soportan los equipos deterioran poco a poco sus funciones. Cuando esto sucede, los ensayos y las medidas comienzan a perder confianza y se refleja tanto en el diseño como en la calidad del producto. Este tipo de situaciones puede ser evitado, por medio del proceso de calibración.

La correcta calibración de los equipos proporciona la seguridad de que los productos o servicios que se ofrecen reúnen las especificaciones requeridas. Cada vez son más numerosas las razones que llevan a los fabricantes a calibrar sus equipos de medida, con el fin de mantener y verificar el buen funcionamiento de los equipos, responder los requisitos establecidos en las normas de calidad y garantizar la fiabilidad y la trazabilidad de las medidas.

El procedimiento de calibración en equipos de medición como balanza y/o termómetros se realizará en el centro de cuidado transitorio Quiroga, siempre y cuando se tenga la información patrón requerida para llevar a cabo dicho proceso.

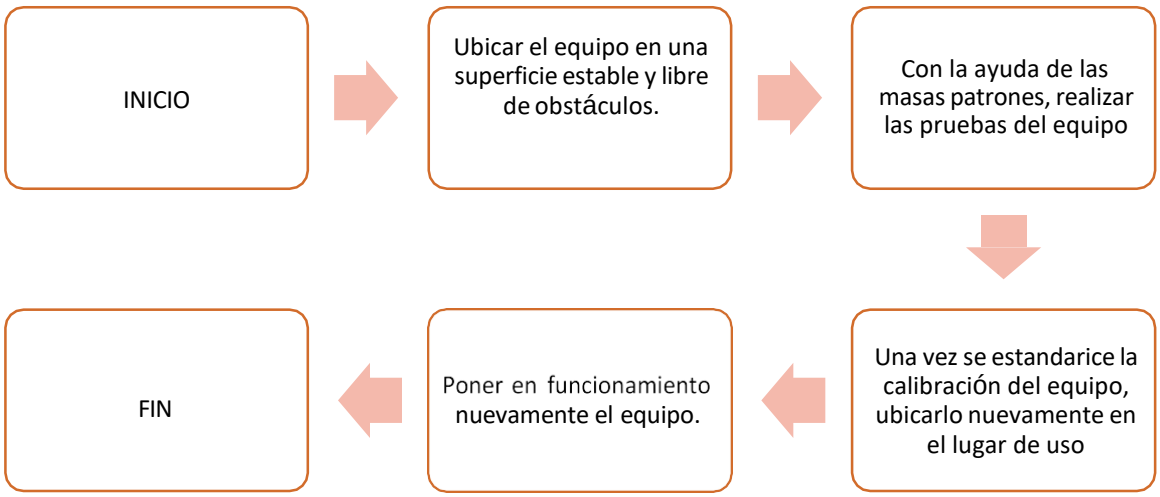
PROCEDIMIENTO DE CALIBRACION

Los principales motivos que pueden provocar la necesidad de que se realice la calibración de los instrumentos de medición son:

- Realizar la calibración de un nuevo instrumento: Se debe tener en cuenta que es importante que las unidades de servicio y bodegas de almacenamiento cuenten con los equipos (termómetros y balanzas).
- Se ha agotado un periodo de tiempo específico.
- Se ha agotado un cierto volumen de uso (horas de trabajo).
- Cuando un instrumento ha recibido un golpe o vibraciones fuertes que pueden haber causado que este se descalibre.

- Cambios de temperatura.
- Siempre que las observaciones obtenidas sean cuestionables.

PROCEDIMIENTO CALIBRACION BALANZAS



PROCEDIMIENTO DE CALIBRACION DE TERMOMETROS

Cada termómetro tiene una característica individual.

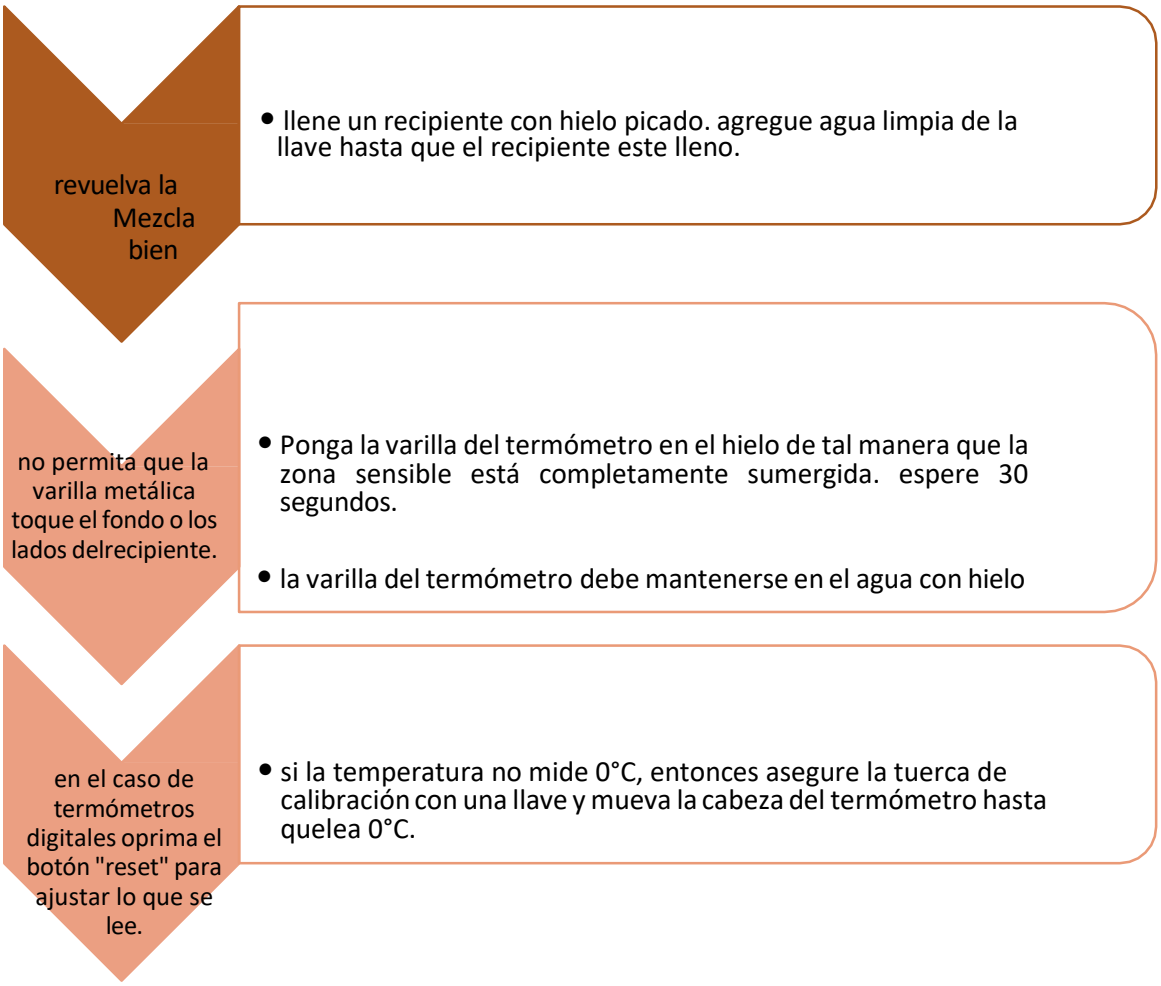
TERMÓMETRO DIGITAL O CON AGUJA INDICADORA

Como revisar la precisión: Hay dos métodos para revisar la precisión del termómetro. Uno de los métodos incluye el uso de agua con hielo y el otro es hervir el agua. Mucho de los termómetros con la varillametálica tienen una tuerca de calibración que puede ser ajustada ara mantener la precisión.

Como calibrar termómetros: Los termómetros deben ser calibrados usando el método depunto de hielo o el método del punto de ebullición. El método de punto de hielo es el que se usa mas comúnmente. Mientras que el método del punto de ebullición es menos exactopor las variaciones que existen en elevación y presión atmosférica.

PROCEDIMIENTO CALIBRACION 1

Método de punto de Hielo



PROCEDIMIENTO CALIBRACION 2

Método del punto de ebullición

- Hierva agua limpia de la llave en una olla profunda.

no permita que la varilla del termómetro en el agua metálica toque el fondo o hirviendo.

- Ponga la varilla del termómetro en el agua hirviendo. asegúrese de que la zona sensible está completamente sumergida. espere 30 segundos.

en el caso de termómetros digitales oprima el botón "reset" para ajustar lo que se lee.

- Si la temperatura no mide 100°C, entonces asegúrela tuerca de calibración con una llave y mueva la cabeza del termómetro hasta que lea 100°C.

PRINCIPIOS DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

Dando cumplimiento a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y a lo establecido por los lineamientos del Programa de Alimentación, es que ha sido necesario estandarizar, documentar, implementar y mantener nuestro programa de mantenimiento preventivo y correctivo.

En nuestro manual de mantenimiento se establecerán todos los procedimientos e instructivos del mismo, además de frecuencias, cronogramas y responsables de todas las actividades de mantenimiento a realizar en el centro de cuidado transitorio Quiroga.

El manual de mantenimiento preventivo y correctivo será revisado una vez al año, incorporándose en él todos los nuevos procedimientos y mejoras correspondientes.

La gerencia de la UT Infancia Sana y Feliz reconoce como propia la responsabilidad del cumplimiento del presente programa de mantenimiento preventivo y correctivo, por lo cual estará dispuesto a proporcionar los recursos y facilidades que estén a su alcance.

MANUAL DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO YCORRECTIVO

El uso correcto de equipos y herramientas se realizará de acuerdo a lo señalado en sus catálogos, instructivos o procedimientos. Todo uso de líquidos, lubricantes, ácidos, álcalis, que representen un peligro por exposición o contacto, debe ser manejado según sus características técnicas y las indicaciones hechas por los proveedores en sus fichas de especificaciones. Como indicación general cada uno de estos elementos debe estar bien rotulado, etiquetado y debe indicar sus especificaciones. Asegurarse que los equipos estén apagados y desenchufados al momento de realizar elmantenimiento

PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

El programa de mantenimiento aplicara para el centro de cuidado transitorio Quiroga, considerando sus equipos. Este programa tiene un cronograma de mantenimiento preventivo que se les realizara a cada una de los equipos. A su vez cada equipo contara con su ficha de mantenimiento preventivo, la cual detalla la acción que se aplicara en el tiempo determinado. Todos los equipos contaran con su bitácora u hoja de vida, en la que se registraran todos los mantenimientos o reparaciones que se les realicen. Como mínimo este registro deberá contar con: Fecha, detalle de lo realizado, repuestos, quien realizo el trabajo y observaciones. Será responsabilidad de las manipuladoras llevar correctamente

los registros de los sucesos de cada equipo. Todos los mantenimientos o reparaciones que se requieran o soliciten.

MANTENIMIENTO PREVENTIVO

Tiene la finalidad de ser programado en el tiempo y ser evaluado económicamente. Está destinado como su nombre lo indica a la prevención, teniendo como objeto el control antes de las deficiencias y problemas que se puedan plantear en los elementos debido al uso natural del mismo. Son operaciones típicas de este tipo de mantenimiento las inspecciones y revisiones periódicas, la puesta en marcha y para de ciertas instalaciones, la limpieza técnica e higiénica y las sustituciones de pequeñas piezas.

Este mantenimiento denominado **AUTOMANTENIMIENTO** se aplicará por los manipuladores de alimentos de centro de cuidado transitorio Quiroga quienes serán los primeros en responder por el mantenimiento preventivo y detectar las fallas en los equipos a fin de que se tomen las acciones correspondientes.

PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACION

Nevera

1. Verifique que el equipo esté conectado adecuadamente a la toma corriente.
2. Verifique que el cable de conexión y/o la toma corriente estén en buen estado.
3. Verifique que el equipo congela y refrigera de manera adecuada.
4. Verifique que no hayan fugas en el equipo.
5. Verifique que el control de temperatura este en prendido y en la temperatura adecuada (3 o 4°C)

Estufa

1. Verifique que no hayan fugas en las llaves de paso y/o en la instalación del equipo.
2. Verifique el color de la llama. (esta debe ser de color azul).

Licuadora

1. Verifique que el equipo esté conectado adecuadamente a la toma corriente.
2. Verifique que el cable de conexión y/o él toma corriente estén en buen estado.
3. Verifique que la conexión entre el vaso y el cuadrante del motor engranen adecuadamente.
4. Verifique que el vaso este en buenas condiciones (sin grietas).

Olla a presión

1. Verificar que los huecos internos de la tapa no estén con residuos de comida el cual obstaculizan el paso del aire.
2. Verifique que el caucho que se encuentre alrededor de la tapa este en buenas condiciones.
3. Verifique que el sello de seguridad de la tapa este en buenas condiciones (caucho que se encuentra en la parte superior de la tapa).
4. Verifique que la tapa no se encuentre con golpes.

Balanzas

1. Verificar que la aguja de marcación muestre el peso requerido.
2. Verifique que el plato en donde se ubican los productos para pesar este bien colocado.
3. Verifique que el equipo se encuentra en una superficie plana, estable y fija.

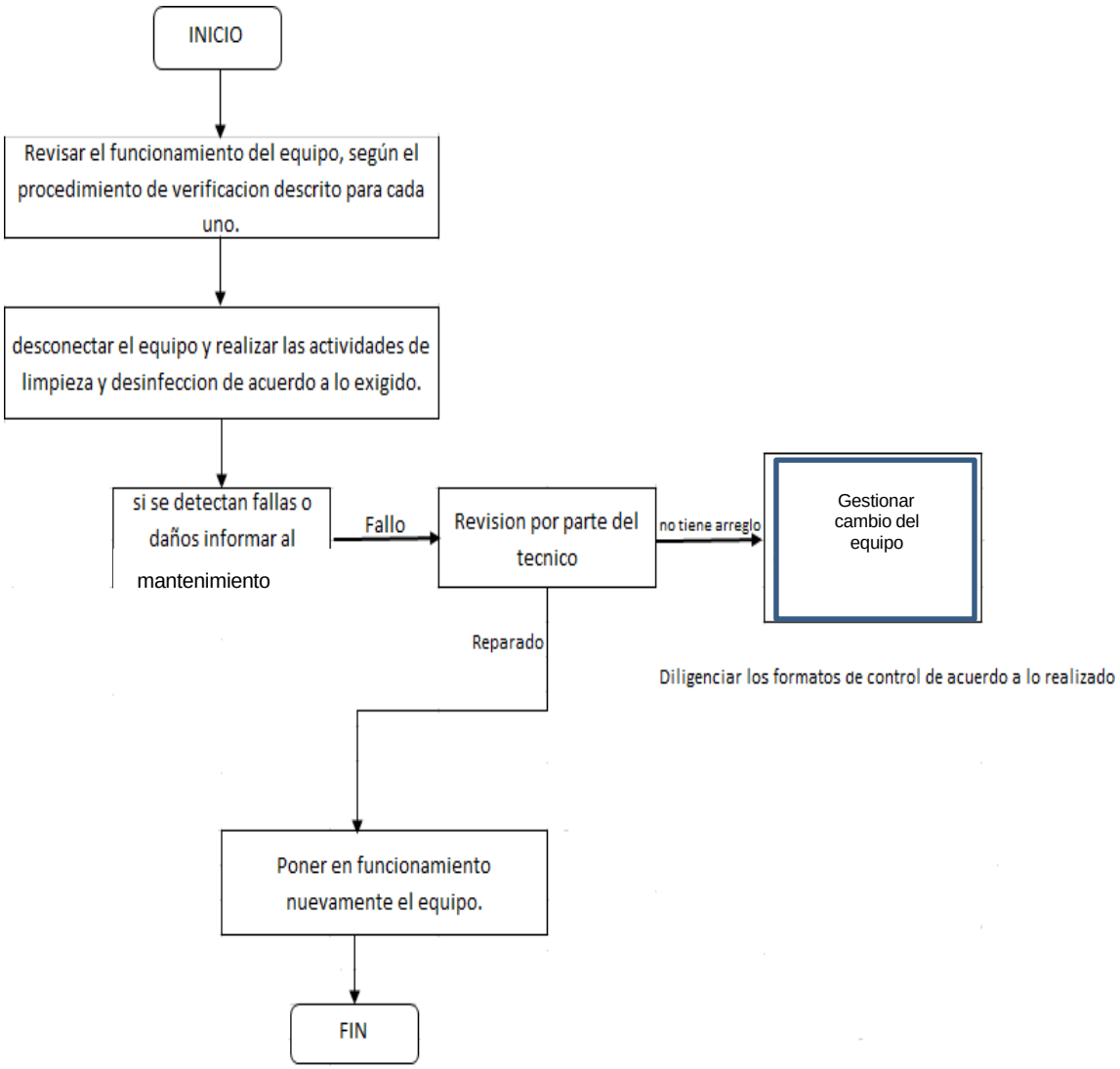
Termómetros

1. Verificar que la aguja de marcación se encuentre nivelada.
2. Verificar que la aguja de marcación muestre la temperatura requerida.
3. Verifique que el vidrio no presente condensación.

Conexión de gas

1. Verificar que el cilindro se encuentre aislado de fuentes de calor.
2. Verificar que la conexión entre la manguera y la estufa se encuentre en buen estado y librede obstáculos.
3. Verificar que no se perciban escapes de gas a través del olfato yodo.
4. Verificar que la producción de fuego (llama) en la estufa sea de color azul.

PROCEDIMIENTO GENERAL DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO



Las actividades del mantenimiento preventivo se sujetarán a las labores diarias en la unidad operativa y bodega de almacenamiento, dado a que se debe realizar una inspección visual del funcionamiento del equipo y a través de la implementación del programa de limpieza y desinfección descrito en el plan de saneamiento, se deben garantizar las condiciones básicas de funcionamiento.

MANTENIMIENTO CORRECTIVO

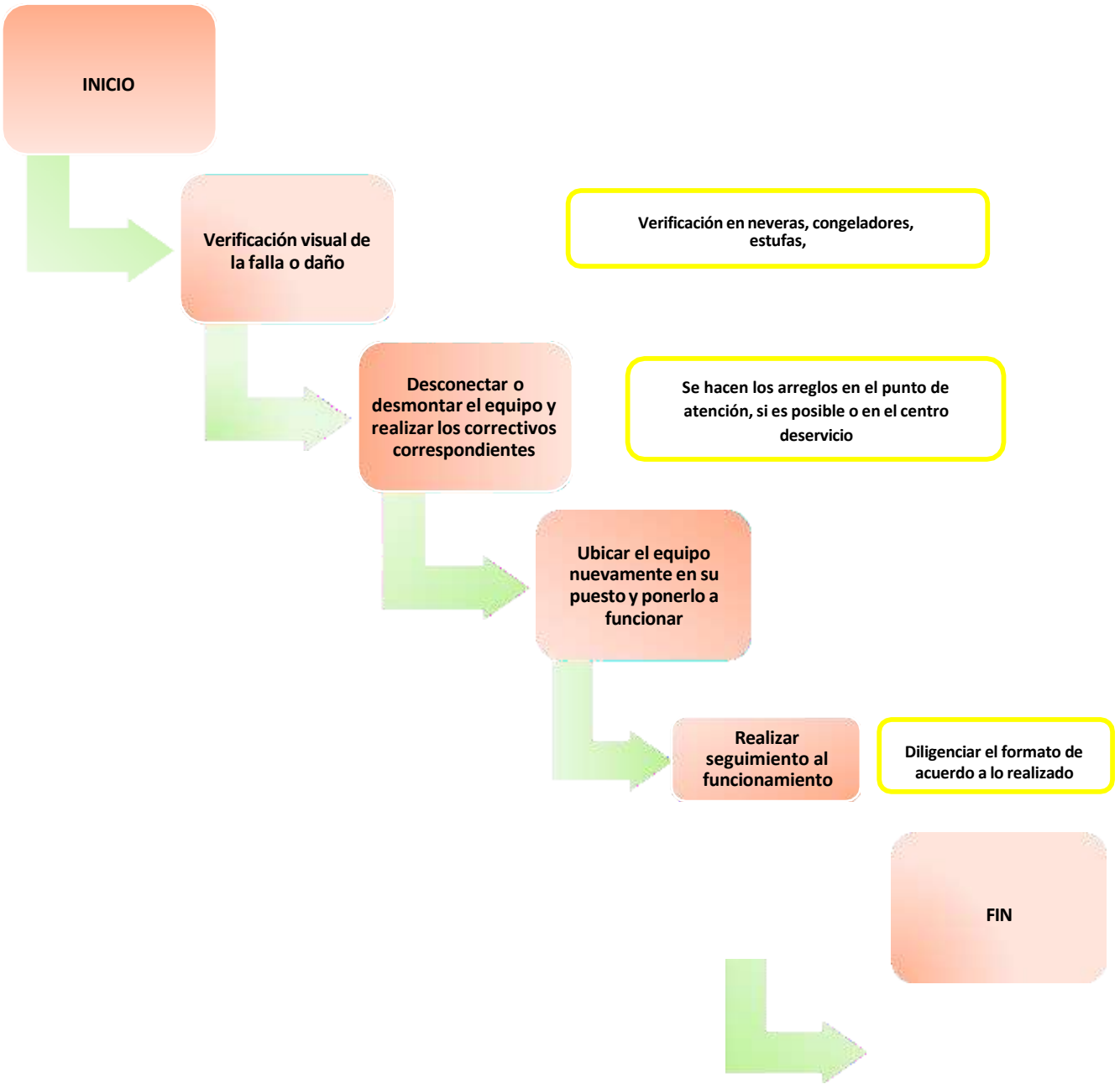
Comprende aquellas operaciones necesarias para hacer frente a situaciones inesperadas, es decir no previstas ni previsibles. Las reparaciones y sustituciones físicas y/o funcionales son operaciones típicas de este tipo de mantenimiento. Todo tipo de mantenimiento genera un gasto, pero todo usuario consciente de su condición debe pensar que, en realidad, está haciendo una inversión para evitar incurrir, a corto plazo, en gastos muchos mayores.

La actividad de revisión y verificación del buen funcionamiento del equipo registrada en el formato de mantenimiento preventivo se hará de acuerdo a las visitas de supervisión en campo y se realizara el mantenimiento correctivo cuando el equipo lo amerite o en su momento sea viable realizar; dependiendo del hallazgo dicho mantenimiento se realizara por parte de la personas de mantenimiento de la unidad y se dejaran las observaciones a los responsables de los puntos de atención afin de que se informe a tiempo la deficiencia del equipo y sea posible prevenir su deterioro o daño inevitable.

Se hará el registro del mantenimiento en el formato establecido **ANEXO 2**. La unidad operativa tendrá en cuenta el reporte de anomalías o fallas presentadas en los equipos un formato de registro al igual que el reporte de la reparación realizada.

	CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO QUIROGA LOCALIDAD RAFAEL URIBE URIBE COOPORACIÓN MULTIETNIAS	VERSIÓN 01
	PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS	

PROCEDIMIENTO GENERAL MANTENIMIENTO CORRECTIVO



	CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO QUIROGA **LOCALIDAD RAFAEL URIBE URIBE** **COOPORACIÓN MULTIETNIAS**	VERSIÓN 01
	PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS	

CRONOGRAMA ACTIVIDADES DE MANTENIMIENTO

EQUIPO	ACTIVIDAD		RESPONSABLE	MTTO PREVENTIVO	RESPONSABLE
	MTTO PREVENTIVO (LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN)	FRECUENCIA			
REFRIERADOR CONGELADOR	X	SEMANAL	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CADA 6 MESES	SERVIVIO TÉCNICO
REFRIGERADOR CONGELADOR DOS PUERTAS ELECTROLUX	X	SEMANAL	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CADA 6 MESES	SERVIVIO TÉCNICO
CONGELADOR	X	SEMANAL	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CADA 6 MESES	SERVIVIO TÉCNICO
LICUADORAS	X	DIARIO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CADA 6 MESES	ÁREA DE MANTENIMIENTO SERVIVIO TÉCNICO
OLLA EXPRES	X	DIARIO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CADA 6 MESES	ÁREA DE MANTENIMIENTO SERVIVIO TÉCNICO
BASCULA INDUSTRIAL	X	SEMANAL	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CADA 6 MESES	ÁREA DE MANTENIMIENTO SERVIVIO TÉCNICO
GRAMERA	X	DIARIO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CADA 6 MESES	ÁREA DE MANTENIMIENTO SERVIVIO TÉCNICO

ESTUFA INDUSTRIA 5 PUESTOS	X	DIARIO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CADA 6 MESES	ÁREA DE MANTENIMIENTO SERVIVIO TÉCNICO
ESTUFA INDUSTRIA 1PUESTO	X	DIARIO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CADA 6 MESES	ÁREA DE MANTENIMIENTO SERVIVIO TÉCNICO

Nota 1: El mantenimiento preventivo se realizará a través del método de AUTOMANTENIMIENTO, este proceso se hará, inicialmente, siguiendo el procedimiento de limpieza y desinfección de los equipos según los procedimientos del plan de básico de saneamiento.

Nota 2: En los casos en donde sea necesario el servicio técnico (arreglo), se gestionará la verificación del daño a fin de identificar si es viable o no el arreglo; cuando los daños en los equipos son irreparables, se gestionarán las necesidades de mejora que se requieran a fin de garantizar la prestación del servicio.