**FUNDACIÓN FER**

# PLAN DE MANTENIMEINTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS LAS FLORES 2025



## 1. PROPOSITO

El objetivo del presente documento es establecer la metodología, responsables y acciones a seguir en el proceso de mantenciones preventivas y correctivas.

## 2. ALCANCE

Este proceso se aplica a todos los equipos electrónicos utilizados en el área de nutrición para el programa de alimentación de los niños y niñas del Jardín Infantil Las Flores.

## 3. RESPONSABLES

- Coordinadora del Jardín Infantil
- Personal manipulador de alimentos

## 4. EQUIPOS

Todos los necesarios para realizar las labores tanto de mantenimiento como de reparación.

## 5. PRINCIPIO DEL MANTENIMEINTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

Dando cumplimiento a lo establecido por los lineamientos del programa de alimentación, es que ha sido necesario estandarizar, documentar, implementar y mantener el programa de mantenimiento preventivo y correctivo. Este programa será descrito en el presente documento. Se establecerán todos los procedimientos e instructivos del mismo, frecuencias de mantenimiento, cronograma y responsables de todas las actividades de mantenimiento a realizar en el área de nutrición del Jardín Infantil.

## 6. OBJETIVO PROGRAMA DE MANTENCIÓN PREVENTIVA Y CORRECTIVA

El objetivo de este programa es prevenir la ocurrencia de fallas en equipos de almacenamiento, daños o deterioros de la infraestructura en general. Además, considera un plan de trabajo en caso de requerir mantenimiento de tipo correctivo, ya sea en equipos como en infraestructura. Un objetivo específico de este manual, es la elaboración de un cronograma en donde se registren de todas las actividades concernientes al trabajo de mantenimiento preventivo, el cual quedará en planilla de registro.

Para el caso de ocurrencia de fallas, se considera un plan de acción de mantenimiento correctivo, en el que se describe la forma de operar en tal caso y como debe quedar registrada esta actividad.

## 7. MEDIDAS DE SEGURIDAD

La intervención con fines de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos en general, debe ser realizada por personal de mantenimiento capacitado para ello. En términos de comportamiento y accesorios de seguridad (personal y alimentaria), como guantes, tapabocas, cofia, etc., el personal de mantenimiento trabajará en las mismas condiciones que los manipuladores de alimentos. Deben mantener elementos de seguridad según corresponda a cada caso: uniforme, tapabocas y gorro.

## 8. MANUAL DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

El uso correcto de los equipos y herramientas se realizara de acuerdo a los 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 recomendación 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 el mantenimiento.

### 8.1 Programa de mantenimiento

El programa de mantenciones aplica para el Jardín Infantil Las Flores considerando sus equipos. Este programa tiene un cronograma tiene un cronograma del mantenimiento preventivo que se les realizara a cada uno de los equipos. A su vez cada equipo contará con su ficha de mantenimiento preventivo, la cual detalla la acción que se aplicará en el tiempo determinado. Todos los equipos contarán con su hoja de vida, en la que se registrarán todos los mantenimientos o reparaciones que se les realicen. Como mínimo este registro debe contar con: Fecha, detalle de lo realizado, repuestos, quien realizó el trabajo y observaciones. Será responsabilidad de los manipuladores llevar correctamente los registros de los sucesos de cada equipo. Todos los mantenimientos o reparaciones que se requieran o soliciten.

### 8.1.1 Programa de mantenimiento preventivo

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 en el punto de atención y/o en un centro técnico del centro poblado o del municipio, además se dejaran las observaciones a los responsables de los puntos de atención a fin de que se informe a tiempo la deficiencia del equipo y sea posible prevenir su deterioro.

Se hará el registro del mantenimiento en el formato establecido en el anexo, El restaurante escolar 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 realizad

**FUNDACIÓN FER**

## FORMATO MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS AÑO 2025

| EQUIPO | VERIFICACIÓN | MES: ENE | FEB | MARZ | ABR | MAY | JUN | JUL | AGOS | SEPT | OCTUB | NOVIEM | DICIEM. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| REFRIGERADOR Y CONGELADOR | Mantenimiento general, programador de temperatura, ventilador del condensador | | | | | | | | | | | | |
| | Verificación espacio adecuado de ventilación parte trasera del refrigerador. Mínimo 10 cm | | | | | | | | | | | | |
| | Verificación de ubicación de la nevera lejos de focos directos de calor. | | | | | | | | | | | | |
| ESTUFAS | **Válvulas:** Compruebe que las válvulas no tengan suciedad o grasas. Que funcionen libremente, en caso de obstrucción cierre la línea principal de gas y proceda a su limpieza | | | | | | | | | | | | |
| | **Quemadores:** Verifique que los quemadores no estén sucios ni obstruidos, destápelos con una escobilla o con un alambre delgado suave, cuidando que no se dañe. Compruebe su buen funcionamiento. | | | | | | | | | | | | |
| GRAMERA BASCULA Y PESA PERSONAS | **Cable de energía:** Revise la clavija del enchufe verificando que no tenga óxidos o este. Revise la flexibilidad del cable, observe que no esté abierto, agrietado o reseco. Sustituya en caso de cumplir. | | | | | | | | | | | | |
| | Verificación de ubicación de la gramera lejos de focos directos de calor. | | | | | | | | | | | | |
| LICUADORA FAMILIAR E INDUSTRIAL | **Cable de energía:** Revise la clavija del enchufe verificando que no tenga óxidos, este flojo o le falten tornillos, los cuales pueden ocasionar un falso contacto o un corto circuito. Revise la flexibilidad del cable, observe que no esté abierto, agrietado o reseco. Sustituya en caso de cumplir. | | | | | | | | | | | | |
| | **Cuchillas, Empaque, Tapa y Base:** Verifique el estado de las cuchillas, empaques, tapa y base. Realizar cambios en caso de deterioro. | | | | | | | | | | | | |
| OLLA A PRESIÓN | **Válvula de seguridad o pito:** Verifique que la válvula no esté obstruida o sucia, pulsando la esfera con un bolígrafo. | | | | | | | | | | | | |
| | **Junta de cierre o caucho:** Verificar la limpieza y el deterioro del mismo. Si está deteriorado debe ser sustituido. | | | | | | | | | | | | |