PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO.

OBJETIVO GENERAL:

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

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- Realizar lista de chequeo de los equipos, elementos industriales e infraestructura con el fín 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 60%
- Reducir los daños en un 70%
- Mejorar la utilización

TIPOS DE MANTENIMIENTO:

Elaborado por: Claudia Marcela Bonilla
Nutricionista Dietista
Cuidado transitorio Antonia Santos

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 p 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	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 determinar o pesar la masa de objetos y gases	Noviembre de 2025	Semestral	Coordinadora de unidad operativa/ operador
Estufa industrial	Son equipos de cocina ocupados especialmente por servicios de alimentos cuya función es calentar los	Noviembre de 2025	Semestral	Coordinadora de unidad operativa/ operador

Elaborado por: Claudia Marcela Bonilla
Nutricionista Dietista
Cuidado transitorio Antonia Santos

	alimentos a 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	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		Semestral	Coordinadora de unidad operativa/ operador

Elaborado por: Claudia Marcela Bonilla
Nutricionista Dietista
Cuidado transitorio Antonia Santos

	polos principales. 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 maquina que tiene un vaso higienico 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 la asa y la licuadora queda preparada para descargue.	Noviembre de 2025	Semestral	Coordinadora de unidad operativa/ operador

Elaborado por: Claudia Marcela Bonilla
Nutricionista Dietista
Cuidado transitorio Antonia Santos

Nevera mixta	Mantiene los productos de congelación con la temperatura óptima que le ofrece este equipo con sistema de monitoreo y control digital que reacciona rápidamente a los cambios de temperatura.	Noviembre de 2025	Cada seis meses	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	Semanal	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.	Semanal	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,	Noviembre de 2025	Anual	Coordinadora de unidad operativa/ operador

Elaborado por: Claudia Marcela Bonilla
Nutricionista Dietista
Cuidado transitorio Antonia Santos

	pero también 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	Noviembre de 2025	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.	Trimestral	Anual	Coordinadora de unidad operativa/ operador

CRONOGRAMA DE LOS MANTENIMIENTOS REALIZADOS

Equipo	Ultima fecha de mantenimiento	Próximo mantenimiento
Balanza gramera con capacidad de 5.000 gr x 1 gr		Noviembre 2025
Estufa industrial		Noviembre 2025
Horno industrial		Noviembre 2025
Licuadora familiar		Noviembre 2025
Licuadora Industrial		Noviembre 2025
Nevera Mixta		Noviembre 2025
Termómetro frío		Noviembre 2025
Termómetro caliente		Noviembre 2025
Balanza digital tipo gancho-capacidad máxima 50 kg		Noviembre 2025

Elaborado por: Claudia Marcela Bonilla
Nutricionista Dietista
Cuidado transitorio Antonia Santos

Lavadora- Secadora		Noviembre 2025
Bascula electrónica pesa personas ajustables		Noviembre 2025

Elaborado por: Claudia Marcela Bonilla
Nutricionista Dietista
Cuidado transitorio Antonia Santos