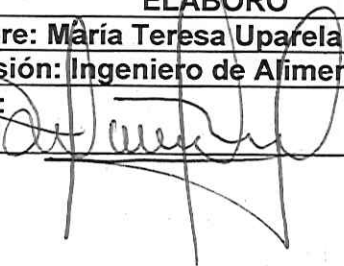


	   GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE- PCMPCE- B1
		VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CALIBRACIÓN, MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS.	PÁGINA 1 de 16
	BODEGA DE ALMACENAMIENTO	FECHA: ENERO DE 2026

PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

2026

ELABORÓ	REVISÓ
Nombre: <u>María Teresa Uparela de la Ossa</u>	Nombre: <u>Diana Contreras B</u>
Profesión: <u>Ingeniero de Alimentos</u>	Profesión: <u>Ing. de Alimentos</u>
Firma: 	Firma: 

Centro Logístico e Industrial San Jerónimo Km 3 Vía Planeta Rica
Lote F Bodega 14
Celular: 3105036486
E-mail: consorciocordobaalimenta2026@gmail.com

				CODIGO: PAE-PCMPCE- B1
	PROGRAMA DE CALIBRACIÓN, MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS.			VERSIÓN: 1
	BODEGA DE ALMACENAMIENTO			PÁGINA 2 de 16 FECHA: ENERO DE 2026

PROGRAMA DE CALIBRACIÓN, MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS.

1. INTRODUCCIÓN

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 cuentan las bodegas de almacenamiento siempre y cuando estos no presenten deficiencias para su uso.

Por lo tanto, el programa de calibración, mantenimiento preventivo y correctivo de equipos tiene como finalidad establecer los procedimientos para realizar las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos de la bodega donde funciona el Programa De Alimentación Escolar PAE de la Gobernación de Córdoba.

2. OBJETIVO

Establecer los procedimientos de mantenimiento preventivo, correctivo y calibración de los equipos que se utilizan en la bodega de almacenamiento por parte del operador para mejorar sus condiciones, su buen funcionamiento, durabilidad y mantengan la función para la cual están destinados sin afectar la calidad de los alimentos.

3. ALCANCE

Este Plan se adapta para la bodega de almacenamiento de alimentos que suministra a los comedores escolares donde funciona el programa de alimentación escolar del Consorcio Córdoba Alimenta 2026, y todo el personal involucrado en el proceso.

4. RESPONSABLES

Jefe de bodega:

- ✓ Reportar averías y/o mal funcionamiento de los equipos en el área de trabajo.

Centro Logístico e Industrial San Jerónimo Km 3 Vía Planeta Rica
Lote F Bodega 14
Celular: 3105036486
E-mail: consorciocordobaalimenta2026@gmail.com

				CODIGO: PAE-PCMPCE- B1
	PROGRAMA DE CALIBRACIÓN, MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS.			VERSIÓN: 1
	BODEGA DE ALMACENAMIENTO			PÁGINA 3 de 16 FECHA: ENERO DE 2026

Colaboradores: personal de Mantenimiento en General:

- ✓ Realizar el mantenimiento conforme al programa garantizando el buen funcionamiento de los equipos.

5. DEFINICIONES

- ✓ **Mantenimiento preventivo:** conjunto de actividades de mantenimiento que permite detectar fallos repetitivos, disminuir los puntos muertos por paradas, aumentar la vida útil de equipos, disminuir costos de reparaciones, detectar puntos débiles en la instalación entre una larga lista de ventajas.
- ✓ **Mantenimiento correctivo:** corrección en la maquinaria, equipos o instalaciones por parte de los responsables del mantenimiento cuando se produce una avería del mismo.
- ✓ **Calibración:** es sólo la acción de comparar la lectura de un instrumento de medición, con respecto a un patrón con valor o dimensión conocida. Ajuste es aquella acción que permite mejorar las condiciones de un instrumento de medición.
- ✓ **Verificación:** comparar las medidas proporcionadas por el instrumento con las de un equipo calibrado y de calidad metrológica igual o superior al equipo a verificar, con el fin de confirmar que el equipo mide con un error menor al especificado por el fabricante o menor del requerido para la realización de un determinado trabajo.
- ✓ **Patrón:** medida materializada, material de referencia, instrumento o sistema de medida destinado a definir, conservar o reproducir una unidad, o uno o varios valores conocidos de una magnitud en orden a transmitirlo a otros instrumentos de medida por comparación.
- ✓ **Incertidumbre:** relación existente entre los valores conocidos (valores reales) y los indicados por un instrumento.
- ✓ **Marca:** Es el nombre con el cual el fabricante identifica el equipo.
- ✓ **Mantenimiento:** todas las acciones que tienen como objetivo mantener un artículo o restaurarlo a un estado en el cual pueda llevar a cabo alguna función requerida, estas acciones incluyen la combinación de las acciones técnicas y administrativas correspondientes.
- ✓ **Modelo:** Es la identificación dada por el fabricante al producto por sus características.
- ✓ **Potencia:** Me describe cual es la línea de potencia del equipo.
- ✓ **Serial:** Es un consecutivo, el cual el fabricante da al equipo dentro de una línea de producción.

Centro Logístico e Industrial San Jerónimo Km 3 Vía Planeta Rica
Lote F Bodega 14
Celular: 3105036486
E-mail: consorciocordobaalimenta2026@gmail.com

	  	CODIGO: PAE-PCMPCE- B1
	PROGRAMA DE CALIBRACIÓN, MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS.	VERSIÓN: 1
	BODEGA DE ALMACENAMIENTO	FECHA: ENERO DE 2026

- ✓ **Voltios:** Es el voltaje con el cual el equipo trabaja, este no puede excederse, ya que puede ocasionar daños irreparables en el equipo.
- ✓ **Hz:** Describe la frecuencia con la cual trabaja el equipo.

6. CONDICIONES GENERALES

Mantenimiento Preventivo interviene todo el personal de la bodega de almacenamiento, ya que cualquier empleado debe notificar de inmediato al encargado de Mantenimiento si observa algún funcionamiento anormal de equipos, para que éste actúe en consecuencia. Se evaluará la anomalía surgida, así como la importancia del equipo en el proceso y si existe reserva o no, tomando la solución oportuna.

6.1 Acciones correctivas.

Si se detecta un mal funcionamiento de un equipo o cualquier incidencia en las instalaciones y éstos no se han podido subsanar con las operaciones de Mantenimiento Preventivo, se avisará al responsable de Mantenimiento para intentar subsanarlo y de no ser posible, se avisará al servicio técnico externo. La reparación o mantenimiento de los equipos e instalaciones siempre se realizarán cuando haya un descanso laboral o cuando la avería no permita la demora. La adopción de Acciones Correctoras se puede realizar dependiendo de las averías que surjan. De esta forma, podremos encontrar averías que surjan durante el funcionamiento normal del proceso.

6.2 Procedimiento de vigilancia y acciones correctoras. El jefe de bodega será el encargado de llevar a cabo la vigilancia, comprobando las acciones de mantenimiento realizadas y que se produzca el correcto funcionamiento de las instalaciones y equipos, así como las acciones correctoras efectuadas al detectarse un fallo durante el mantenimiento o el propio funcionamiento. Dicha vigilancia la realizará mediante un control visual al comenzar la actividad, dejando constancia mediante su firma en el correspondiente registro de forma mensual. De igual forma, vigilará que todas las herramientas y productos lubricantes necesarios para realizar el Mantenimiento Preventivo y Correctivo (en caso de producirse una avería) están totalmente controladas y en un lugar donde no existan materias primas. Asimismo, todas las herramientas y

				CODIGO: PAE-PCMPCE- B1
	PROGRAMA DE CALIBRACIÓN, MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS.			VERSIÓN: 1
	BODEGA DE ALMACENAMIENTO			PÁGINA 5 de 16
				FECHA: ENERO DE 2026

productos lubricantes deberán volver a su lugar específico una vez realizado el mantenimiento, evitando futuras contaminaciones.

6.3 Buenas Prácticas de Manufacturas en Mantenimiento: Todo técnico de mantenimiento que realice una intervención en los equipos de la bodega de almacenamiento debe tener en cuenta las siguientes prácticas:

- ✓ Lavarse y desinfectarse las manos.
- ✓ Tener una caja donde almacenen las herramientas.
- ✓ Trabajar ordenadamente para evitar que se dispersen los repuestos y herramientas que puedan afectar a los productos.
- ✓ Al finalizar el mantenimiento debe hacerse una inspección visual y un inventario de las herramientas, para evitar que estas hayan quedado en el área donde se realizó el mantenimiento.
- ✓ Recoger y empacar las herramientas y repuesto sobrantes.
- ✓ Las sustancias empleadas para la lubricación en las partes que estén en contacto con el alimento, deben ser de grado alimenticio.
- ✓ Una vez se termina el mantenimiento ya sea preventivo o correctivo debe lavarse y desinfectar el equipo.
- ✓ Los mantenimientos preventivos deben realizarse en lo posible, cuando cesen las actividades de preparación de alimentos.

6.4 Medidas Preventivas y de Seguridad:

- ✓ Cuando un equipo va ser sometido a un mantenimiento preventivo o correctivo debe desconectarse del fluido eléctrico.
- ✓ Cuando vayan a manipularse equipos pesados debe hacerse entre varias personas y con mucho cuidado, para evitar que lastimen a una persona o caigan al piso.
- ✓ El mantenimiento preventivo o correctivo debe realizarse por personal autorizado y competente.
- ✓ Los funcionarios de la empresa externa que realicen el mantenimiento deben utilizar la dotación adecuada para evitar accidentes.

6.5 Acciones preventivas, correctivas y de contingencia en caso de que un equipo se dañe:

Preventivas:

Centro Logístico e Industrial San Jerónimo Km 3 Vía Planeta Rica
Lote F Bodega 14
Celular: 3105036486
E-mail: consorciocordobaalimenta2026@gmail.com

		 Educación	 GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PCMPCE- B1
	PROGRAMA DE CALIBRACIÓN, MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS.			VERSIÓN: 1
	BODEGA DE ALMACENAMIENTO			PÁGINA 6 de 16 FECHA: ENERO DE 2026

- ✓ Realizar limpieza y desinfección adecuada a los equipos como especifica en el programa de limpieza y desinfección.
- ✓ Realizar los mantenimientos preventivos acorde al cronograma.

Correctivas:

- Informar al jefe de bodega y a su vez al supervisor de la situación presentada, para notificar a la empresa o persona encargada de realizar el mantenimiento correctivo.

Contingencia:

- En caso de demora del técnico o empresa encargada del mantenimiento, se solicitará alquiler del equipo para suplir la necesidad de este durante el proceso de mantenimiento del mismo.

				CÓDIGO: PAE-PCMPCE- B1 VERSIÓN: 1
				PROGRAMA DE CALIBRACIÓN, MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS.
				BODEGA DE ALMACENAMIENTO FECHA: ENERO DE 2026

6.6 Cronograma mantenimiento y calibración preventivo de equipos

CRONOGRAMA MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CALIBRACION DE EQUIPOS														
DESCRIPCION	CANTIDAD EN EXISTENCIA	UBICACION	MANTENIMIENTO PREVENTIVO											CALIBRACION
			ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	
BASCULAS DE PIEX500KG	2	AREA DE RECIBO Y EMBALAJE	X											ENERO
BASCULA DE PIEX300KG	1	AREA DE RECIBO Y EMBALAJE	X											ENERO
BASCULA DE PIEX150KG	2	AREA DE RECIBO Y EMBALAJE	X											ENERO
CONTAINER	1	AREA DE ALMACENAMIENTO	X											NA
CUARTO FRIO	1	AREA DE ALMACENAMIENTO	X											NA
BALANZAX40KG	1	AREA DE RECIBO Y EMBALAJE	X											ENERO

Centro Logístico e Industrial San Jerónimo Km 3 Vía Planeta Rica
 Lote F Bodega 14
 Celular: 3105036486
 E-mail: consorciodobaalimenta2026@gmail.com

				CÓDIGO: PAE-PCMPCE- B1	
				VERSIÓN: 1	
				PÁGINA 8 de 16	
PROGRAMA DE CALIBRACIÓN, MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS.				FECHA: ENERO DE 2026	
BODEGA DE ALMACENAMIENTO					

GRAMERAX10KG	1	AREA DE ALMACENAMIENTO	X																	ENERO
TERMÓMETRO	1	AREA DE ALMACENAMIENTO	X																	ENERO
OBSERVACIONES:																				

Centro Logístico e Industrial San Jerónimo Km 3 Vía Planeta Rica
 Lote F Bodega 14
 Celular: 3105036486
 E-mail: consorciodordobaalimenta2026@gmail.com

		 Educación	 GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PCMPCE- B1
	PROGRAMA DE CALIBRACIÓN, MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS.			VERSIÓN: 1
	BODEGA DE ALMACENAMIENTO			FECHA: ENERO DE 2026

6.7 Verificación.

El responsable del Mantenimiento, verificará mensualmente los Registros de Mantenimiento, tanto los externos, como los internos. Se comprobará que se rellenan los registros y que se aplican las medidas correctivas pertinentes. Para la verificación de los procesos se tendrá un soporte que se llevaran a cabo mediante un registro documental que se encuentra en Anexo 1. (Lista de chequeo estados de los equipos), Anexo 2. (Hoja de vida de equipos de bodega), Anexo 3. (Inventario de equipos y utensilios de bodega) y en Anexo 4. (Registro mantenimiento de equipos).

7. PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE INSTRUMENTOS Y EQUIPOS

Es un documento donde se indican los equipos y otros datos en relación a su estado de calibración, verificación y mantenimiento. También puede funcionar como listado de equipos y programa de mantenimiento es por eso que se puede decir que es un 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.

7.1. DESARROLLO

Centro Logístico e Industrial San Jerónimo Km 3 Vía Planeta Rica
Lote F Bodega 14
Celular: 3105036486
E-mail: consorciocordobaalimenta2026@gmail.com

	  	CODIGO: PAE-PCMPCE- B1
	PROGRAMA DE CALIBRACIÓN, MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS.	VERSIÓN: 1
	BODEGA DE ALMACENAMIENTO	PÁGINA 10 de 16 FECHA: ENERO DE 2026

El control de los equipos de seguimiento y medición se establece mediante la definición y aplicación de las siguientes actividades:

- ✓ Calibración.
- ✓ Verificación.
- ✓ Mantenimiento

7.1.1 Calibración: Las calibraciones serán siempre externas y serán realizadas por persona jurídica o persona natural idónea que dispongan de patrones calibrados y a su vez, sean trazables a patrones reconocidos internacionalmente. Se efectúa cada año (12 meses).

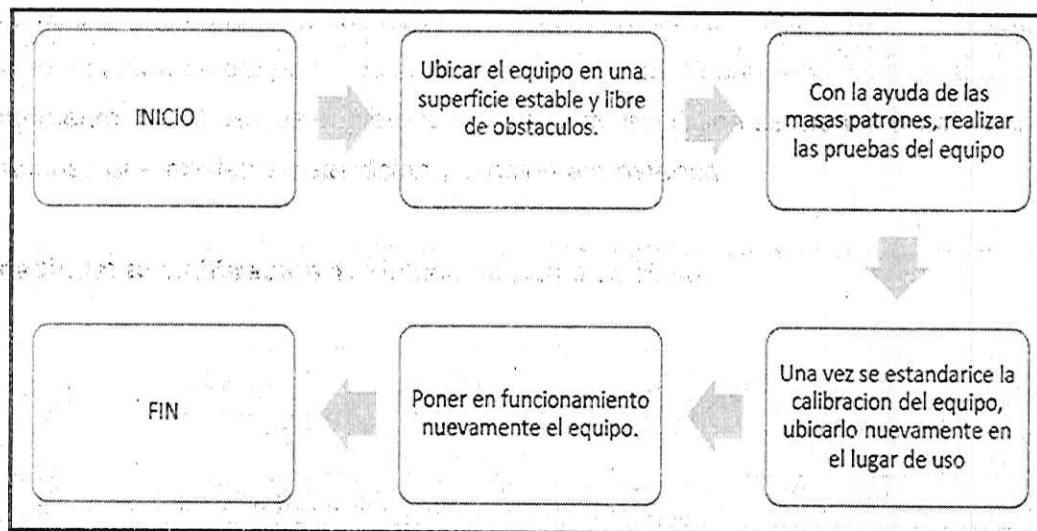
✓ **Procedimiento De Calibración**

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 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 Calibración Balanzas**

		 Educación	 GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PCMPCE- B1
	PROGRAMA DE CALIBRACIÓN, MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS.			VERSIÓN: 1
	BODEGA DE ALMACENAMIENTO			FECHA: ENERO DE 2026



✓ Procedimiento De Calibración De Termómetros.

Cada termómetro tiene una característica individual.

✓ Termómetro Digital O Con Aguja Indicadora

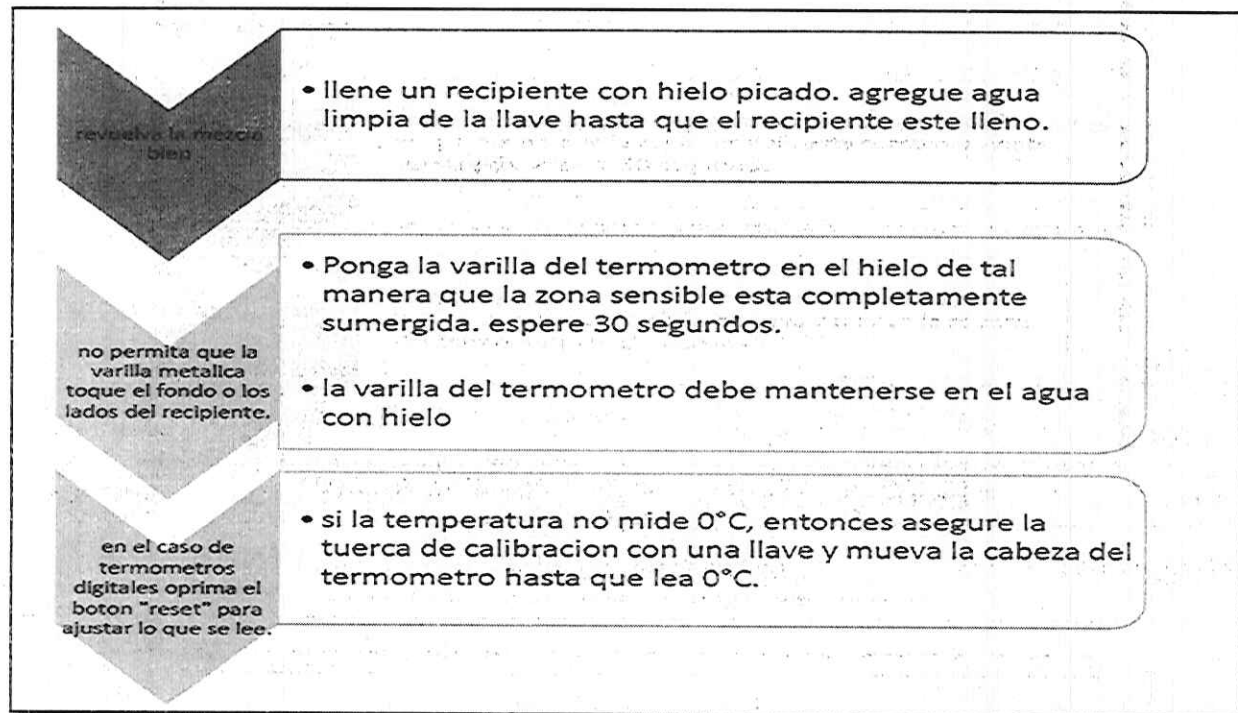
Como revisar la precisión: Hay dos métodos para revisar la precisión del termómetro. Uno de los métodos incluye el uso de agua con hielo y el otro es hervir el agua. Mucho de los termómetros con la varilla metálica tienen una tuerca de calibración que puede ser ajustada para mantener la precisión.

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

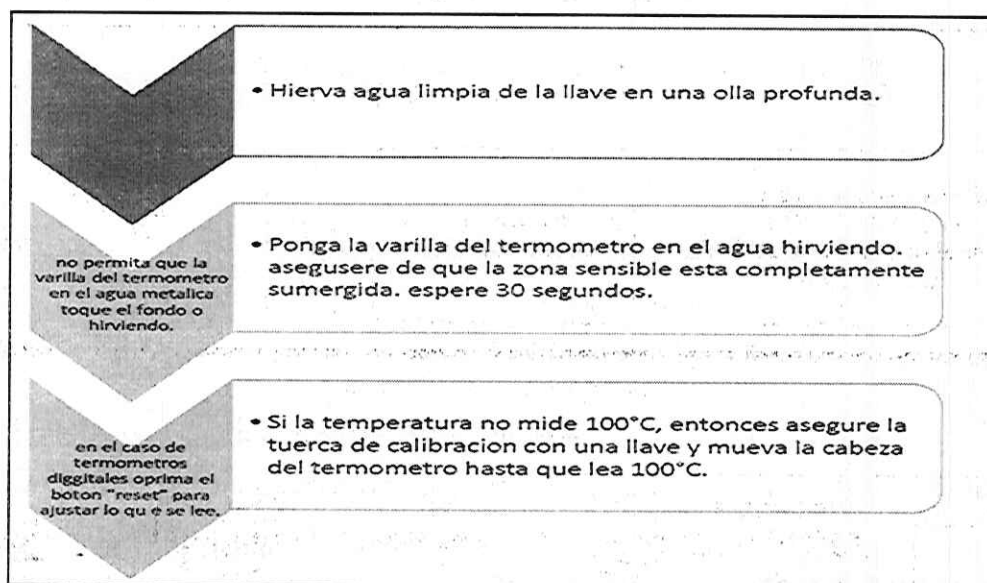
Procedimiento Calibración 1: Método de punto de Hielo

Centro Logístico e Industrial San Jerónimo Km 3 Vía Planeta Rica
 Lote F Bodega 14
 Celular: 3105036486
 E-mail: consorciocordobaalimenta2026@gmail.com

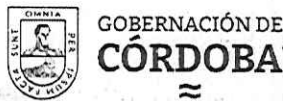
				CODIGO: PAE-PCMPCE- B1
	PROGRAMA DE CALIBRACIÓN, MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS.			VERSIÓN: 1
	BODEGA DE ALMACENAMIENTO			PÁGINA 12 de 16 FECHA: ENERO DE 2026



Procedimiento Calibración 2: Método del punto de ebullición.



Centro Logístico e Industrial San Jerónimo Km 3 Vía Planeta Rica
Lote F Bodega 14
Celular: 3105036486
E-mail: consorciocordobaalimenta2026@gmail.com

	  	CODIGO: PAE-PCMPCE- B1
	PROGRAMA DE CALIBRACIÓN, MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS.	VERSIÓN: 1
	BODEGA DE ALMACENAMIENTO	PÁGINA 13 de 16 FECHA: ENERO DE 2026

Todo equipo, debe estar rotulado indicando su estado de calibración, la fecha en que esta actividad fue efectuada y fecha en que se debe realizar una nueva calibración. Lo mismo aplica para los equipos que requieren verificaciones intermedias, salvo que por su tamaño o condiciones de uso no permitan la adherencia del rótulo.

7.1.2 Verificación y revisión preventiva.

Las verificaciones internas de los Instrumentos de medida se realizarán a partir de un juego de patrones o instrumentos de medida calibrados externamente, con certificado de calibración.

Las revisiones se efectúan antes, durante y después del uso diario de cada equipo, el usuario debe asegurarse de la debida limpieza externa de éste, su integridad, su correcto funcionamiento y su correcta manipulación.

Las disposiciones generales sobre mantenimiento cotidiano se establecen de acuerdo a los manuales e instructivos de cada equipo.

- ✓ **Balanzas/Grameras.** Daños en el plato de la balanza, en display para las balanzas digitales, u otros daños físicos que afecten la toma de las medidas.

Cuando exista una diferencia mayor a 5 gramos entre las tomas del peso de la misma porción de alimentos; 20 gramos para las balanzas de menores de 2 años y 100 gramos para las balanzas de mayores de dos años entre las tomas de la masa patrón.

Los equipos no responden adecuadamente al estímulo de una medición de peso.

- ✓ **Termómetros**

Verificar que la aguja de marcación se encuentre nivelada.

Verificar que la aguja de marcación/tablero muestre la temperatura requerida.

Verifique que el vidrio no presente condensación.

En caso que se evidencien anomalías con respecto a los criterios de verificación establecidos anteriormente debe evaluarse la necesidad de mantenimiento del instrumento de medición.

Si se realiza mantenimiento, debe incluir un nuevo certificado de calibración y guardarse registro del mismo en la hoja de vida del equipo o instrumento de medición según corresponda.

Centro Logístico e Industrial San Jerónimo Km 3 Vía Planeta Rica

Lote F Bodega 14

Celular: 3105036486

E-mail: consorciocordobaalimenta2026@gmail.com

				CODIGO: PAE-PCMPCE- B1
				VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CALIBRACIÓN, MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS.			PÁGINA 14 de 16
	BODEGA DE ALMACENAMIENTO			FECHA: ENERO DE 2026

7.1.3 Mantenimiento.

Algunos equipos pueden necesitar de un mantenimiento que contemple el equilibrado o ajuste del mismo para garantizar su buen funcionamiento.

Se efectúa cada año (12 meses). Todos los servicios externos de mantenimiento se contratan con una empresa especializada, preferiblemente de reconocida trayectoria, que cuente con técnicos especializados de competencia demostrable en el mantenimiento de equipos.

Cuando un equipo se detecta o sospecha que no está dentro de los límites del buen funcionamiento del mismo, se presentan dos alternativas:

- El equipo es ajustable: se procede a su ajuste.
- El equipo no es ajustable: se procede a su reparación.

8. PROCEDIMIENTO.

QUE	COMO	CUANDO	QUIEN	FORMATO
1. Identificar los equipos	Elaborar un listado de los equipos de producción que requieran mantenimiento preventivo.	Cada vez que se requiera	Jefe de bodega	Inventario de equipos.
2. Elaborar plan de mantenimiento preventivo y de calibración	Elaborar un cronograma con las fechas de mantenimiento y calibración para cada	Preventivo: Semestral. Calibración: Anual	Jefe de bodega	Hoja de vida equipos.

Centro Logístico e Industrial San Jerónimo Km 3 Vía Planeta Rica

Lote F Bodega 14

Celular: 3105036486

E-mail: consorciocordobaalimenta2026@gmail.com

				CODIGO: PAE-PCMPCE- B1
	PROGRAMA DE CALIBRACIÓN, MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS.			VERSIÓN: 1
	BODEGA DE ALMACENAMIENTO			FECHA: ENERO DE 2026

QUE	COMO	CUANDO	QUIEN	FORMATO
	equipo, teniendo en cuenta las frecuencias recomendadas por el técnico de mantenimiento. Se describen: las especificaciones de los equipos de acuerdo al catálogo o proveedor. Las actividades de mantenimiento preventivo y las actividades de rutina a realizar.			Registro de mantenimiento de equipos Cronograma de mantenimiento preventivo y calibración de equipos
Revisión estado de los equipos.	Realizar una revisión de cada equipo evaluando parámetros como su funcionamiento, estado general y condiciones de aseo	Mensual	Jefe de bodega	Lista De Chequeo Estado De Los Equipos

Centro Logístico e Industrial San Jerónimo Km 3 Vía Planeta Rica
 Lote F Bodega 14
 Celular: 3105036486
 E-mail: consorciocordobaalimenta2026@gmail.com

		 Educación	 GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PCMPCE- B1
	PROGRAMA DE CALIBRACIÓN, MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS.			VERSIÓN: 1
	BODEGA DE ALMACENAMIENTO			FECHA: ENERO DE 2026

ANEXOS.

ANEXO 1. Formato de Chequeo de equipos de bodega.

ANEXO 2. Hoja de vida de equipos de bodega.

ANEXO 3. Inventario de equipos y utensilios de bodega

Centro Logístico e Industrial San Jerónimo Km 3 Vía Planeta Rica
Lote F Bodega 14
Celular: 3105036486
E-mail: consorciocordobaalimenta2026@gmail.com

				GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PCMPCE- B1
	PROGRAMA DE CALIBRACIÓN, MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS.				VERSIÓN: 1
	BODEGA DE ALMACENAMIENTO				PÁGINA 1 de 1
					FECHA: ENERO DE 2026

REGISTRO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS					
BODEGA:					
RESPONSABLE:					
MES	EQUIPOS	Especifique si la verificación corresponde a un chequeo o a que tipo de mantenimiento			OBSERVACIONES
		CHEQUEO	PREVENTIVO	CORRECTIVO	
	BALANZAS				
	GRAMERAS				
	TERMÓMETROS				
	EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN				
	CONTAINER				
	CUARTO FRÍO				
	DIABLOS				
	MONTACARGA				
	BALANZAS				
	GRAMERAS				
	TERMÓMETROS				
	EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN				
	CONTAINER				
	CUARTO FRÍO				
	DIABLOS				
	MONTACARGA				
	BALANZAS				
	GRAMERAS				
	TERMÓMETROS				
	CONTAINER				
	CUARTO FRÍO				
	CAVA DE CONGELACIÓN				
	DIABLOS				
	MONTACARGA				
OBSERVACIONES:					

MARCAR B=BUENO O M=MALO, SI EL EQUIPO NO CUENTA CON ALGUNOS DE LOS PARAMETROS MARCAR NA.

				GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PCMPCE- B1
	PROGRAMA DE CALIBRACIÓN, MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS.				VERSIÓN: 1
	BODEGA DE ALMACENAMIENTO				PÁGINA 1 de 1
					FECHA: ENERO 2026

INVENTARIO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS BODEGA ALMACENAMIENTO			
EQUIPO Y UTENSILIOS	CANTIDAD EN EXISTENCIA	UBICACIÓN	DESCRIPCIÓN
BÁSCULA DE PIEX500KG		ÁREA DE RECIBO Y EMBALAJE	
BÁSCULA DE PIEX300KG		ÁREA DE RECEPCIÓN Y EMBALAJE	
BÁSCULA DE PIEX150KG		ÁREA DE RECEPCIÓN Y EMBALAJE	
CANASTILLAS PLÁSTICAS		ÁREA DE ALMACENAMIENTO	
ESTIBAS PLÁSTICAS		ÁREA DE ALMACENAMIENTO	
CARRETILLAS TRANSPORTADORAS		ÁREA DE RECIBO	
CUARTO FRÍO		ÁREA DE ALMACENAMIENTO	
CONTAINER			
BALANZAX40KG		ÁREA DE RECIBO Y EMBALAJE	
GRAMERAX10KG		ÁREA DE RECIBO Y EMBALAJE	
TERMÓMETRO		ÁREA DE ALMACENAMIENTO	
OBSERVACIONES:			

QUIEN LO DILIGENCIA: _____

QUIEN LO VERIFICA: _____

		 Educación	 GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PCMPCE- U1 VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CALIBRACIÓN, MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS			PÁGINA 1 de 7
	BODEGÁ DE ALMACENAMIENTO			FECHA: ENERO DE 2026

HOJA DE VIDA Y REGISTRO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS BODEGA				
EQUIPO	BALANZA ELECTRONICA CAPACIDAD 40Kg			
MARCA	ICM	MODELO	ACS-701	
ESPECIFICACIONES DEL EQUIPO	MAX 40Kg e=d=5g			
UBICACIÓN	AREA DE RECEPCIÓN			
CUENTA CON MANUAL	SI:	NO: X		
FRECUENCIA DE MANTENIMIENTO	CADA 6 MESES			
DESCRIPCIÓN DEL MANTENIMIENTO				
FECHA	REALIZADO POR:	DESCRIPCIÓN DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO O CORRECTIVO	FIRMA QUIEN LO REALIZA	OBSERVACIONES

SERVICIO TÉCNICO

NOMBRE DE EMPRESA O TECNICO: _____

NUMERO DE CONTACTO: _____

				CODIGO: PAE-PCMPCE- U1 VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CALIBRACIÓN, MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS			PÁGINA 2 de 7
	BODEGA DE ALMACENAMIENTO			FECHA: ENERO DE 2026

HOJA DE VIDA Y REGISTRO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS BODEGA				
EQUIPO	BASCULA ELECTRONICA 1 CAPACIDAD 500Kg			
MARCA	ICM	MODELO	TCS-K3	
ESPECIFICACIONES DEL EQUIPO	MAX 500Kg e=d=200g			
UBICACIÓN	AREA DE RECEPCIÓN			
CUENTA CON MANUAL	SI:	NO: X		
FRECUENCIA DE MANTENIMIENTO	CADA 6 MESES			
DESCRIPCIÓN DEL MANTENIMIENTO				
FECHA	REALIZADO POR:	DESCRIPCIÓN DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO O CORRECTIVO	FIRMA QUIEN LO REALIZA	OBSERVACIONES

SERVICIO TÉCNICO
 NOMBRE DE EMPRESA O TECNICO: _____

NUMERO DE CONTACTO: _____

				CODIGO: PAE-PCMPCE- U1
				VERSIÓN: 1
				PÁGINA 3 de 7
PROGRAMA DE CALIBRACIÓN, MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS			BODEGA DE ALMACENAMIENTO	FECHA: ENERO DE 2026

HOJA DE VIDA Y REGISTRO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS BODEGA				
EQUIPO	BASCULA ELECTRONICA 2 CAPACIDAD 500Kg			
MARCA	ICM	MODELO	TCS-K3	
ESPECIFICACIONES DEL EQUIPO	MAX 500Kg e=d=200g			
UBICACIÓN	AREA DE RECEPCIÓN			
CUENTA CON MANUAL	SI:	NO: X		
FRECUENCIA DE MANTENIMIENTO	CADA 6 MESES			
DESCRIPCIÓN DEL MANTENIMIENTO				
FECHA	REALIZADO POR:	DESCRIPCIÓN DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO O CORRECTIVO	FIRMA QUIEN LO REALIZA	OBSERVACIONES

SERVICIO TÉCNICO
 NOMBRE DE EMPRESA O TECNICO: _____
 NUMERO DE CONTACTO: _____

				CODIGO: PAE-PCMPCE- U1 VERSIÓN: 1 PÁGINA 4 de 7
	PROGRAMA DE CALIBRACIÓN, MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS			
	BODEGA DE ALMACENAMIENTO FECHA: ENERO DE 2026			

HOJA DE VIDA Y REGISTRO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS BODEGA				
EQUIPO	BASCULA ELECTRONICA CAPACIDAD 300Kg			
MARCA	ICM	MODELO	TCS-K2	
UBICACIÓN	AREA DE RECEPCIÓN			
ESPECIFICACIONES DEL EQUIPO	MAX 300Kg e=d=100g			
CUENTA CON MANUAL	SI:	NO: X		
FRECUENCIA DE MANTENIMIENTO	CADA 6 MESES			
DESCRIPCIÓN DEL MANTENIMIENTO				
FECHA	REALIZADO POR:	DESCRIPCIÓN DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO O CORRECTIVO	FIRMA QUIEN LO REALIZA	OBSERVACIONES

SERVICIO TÉCNICO
 NOMBRE DE EMPRESA O TECNICO: _____
 NUMERO DE CONTACTO: _____

		 GOVERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PCMPCE- U1
			VERSIÓN: 1
			PÁGINA 5 de 7
PROGRAMA DE CALIBRACIÓN, MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS		BODEGA DE ALMACENAMIENTO	FECHA: ENERO DE 2026

HOJA DE VIDA Y REGISTRO DE MANTENIMEINTO DE EQUIPOS BODEGA				
EQUIPO	BASCULA ELECTRONICA CAPACIDAD 150Kg			
MARCA	TCS SYSTEM ELECTRONIC	MODELO	SERIAL 2120733	
UBICACIÓN	AREA DE RECEPCIÓN			
ESPECIFICACIONES DEL EQUIPO	MAX 150Kg MIN 1Kg GRADUATION 50g POWER 90V-240V III			
CUENTA CON MANUAL	SI:	NO: X		
FRECUENCIA DE MANTENIMIENTO	CADA 6 MESES			
DESCRIPCIÓN DEL MANTENIMIENTO				
FECHA	REALIZADO POR:	DESCRIPCIÓN DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO O CORRECTIVO	FIRMA QUIEN LO REALIZA	OBSERVACIONES

SERVICIO TÉCNICO

NOMBRE DE EMPRESA O TECNICO: _____

NUMERO DE CONTACTO: _____

				CODIGO: PAE-PCMPCE- U1
				VERSIÓN: 1
				PÁGINA 6 de 7
PROGRAMA DE CALIBRACIÓN, MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS			BODEGA DE ALMACENAMIENTO	FECHA: ENERO DE 2026

HOJA DE VIDA Y REGISTRO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS BODEGA				
EQUIPO	BASCULA ELECTRONICA CAPACIDAD 150Kg			
MARCA	TEK	MODELO	SERIAL 202124471	
UBICACIÓN	AREA DE RECEPCIÓN			
ESPECIFICACIONES DEL EQUIPO	MAX 150Kg MIN 1Kg d=e=20g LEVEL: III			
CUENTA CON MANUAL	SI:	NO: X		
FRECUENCIA DE MANTENIMIENTO	CADA 6 MESES			
DESCRIPCIÓN DEL MANTENIMIENTO				
FECHA	REALIZADO POR:	DESCRIPCIÓN DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO O CORRECTIVO	FIRMA QUIEN LO REALIZA	OBSERVACIONES

SERVICIO TÉCNICO
NOMBRE DE EMPRESA O TECNICO: _____

NUMERO DE CONTACTO: _____



CODIGO: PAE-PCMPCE- U1

VERSIÓN: 1

PÁGINA 7 de 7

FECHA: ENERO DE 2026

HOJA DE VIDA Y REGISTRO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS BODEGA

EQUIPO	CONTENEDOR REFRIGERADO.			
MARCA	CARRIER	MODELO	R-134a	
UBICACIÓN	AREA DE ALMACENAMIENTO			
ESPECIFICACIONES DEL EQUIPO				
CUENTA CON MANUAL	SI:	NO: X		
FRECUENCIA DE MANTENIMIENTO	CADA 6 MESES			
DESCRIPCIÓN DEL MANTENIMIENTO				
FECHA	REALIZADO POR:	DESCRIPCIÓN DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO O CORRECTIVO	FIRMA QUIEN LO REALIZA	OBSERVACIONES

SERVICIO TÉCNICO

NOMBRE DE EMPRESA O TECNICO:

NUMERO DE CONTACTO: