MANTENIMIENTO PREVENTIVO JARDÍN RAICES

NOMBRE Y APELLIDO TÉCNICO ENCARGADO: Oscar Bernal Vega

TIPO DE DOCUMENTO Y NÚMERO: C.C 19491211

FECHA	EQUIPO	DESCRIPCIÓN MANTENIMIENTO
30/06/2026	Termómetros digitales	Se realizó el mantenimiento preventivo de los termómetros de cocina utilizados en la manipulación y control de alimentos, verificando el estado físico de los equipos, la limpieza de la sonda y del cuerpo del termómetro, el funcionamiento de la pantalla y los botones, así como el estado de las baterías. Se efectuó la desinfección de las superficies de contacto con productos aptos para uso alimentario y se comprobó la precisión de la medición mediante una verificación funcional. Finalmente, se almacenaron los equipos en un lugar limpio, seco y protegido para garantizar su correcto funcionamiento y la confiabilidad en la toma de temperaturas durante los procesos de preparación y servicio de alimentos.
30/06/2026	Licuadora industrial en acero inoxidable-ref 304	Se realizó el mantenimiento preventivo de la licuadora industrial, efectuando la limpieza general del equipo y la eliminación de residuos de alimentos. Se inspeccionó el estado del vaso, las cuchillas, la tapa, los empaques y el sistema de acople, verificando que no presentaran desgaste, fisuras o daños. Asimismo, se revisó el funcionamiento del motor, el cable de alimentación, el interruptor y los dispositivos de seguridad, comprobando su correcta operación. Finalmente, se efectuó una prueba de funcionamiento para verificar el adecuado desempeño del equipo, garantizando su operación segura y eficiente en los procesos de preparación de alimentos.
30/06/2026	Licuadora domestica manual-Oster	Se realizó el mantenimiento preventivo de la licuadora doméstica, efectuando la limpieza general del equipo y la eliminación de residuos de alimentos. Se verificó el estado del vaso, las cuchillas, la tapa, el empaque y la base, comprobando que no presentaran fisuras, desgaste o daños. Asimismo, se inspeccionó el cable de alimentación, el enchufe, los controles de velocidad y el funcionamiento del motor, garantizando su correcto desempeño. Finalmente, se realizó una prueba de funcionamiento para confirmar que el equipo opera de manera segura y eficiente, asegurando su adecuado uso en la preparación de alimentos.

Reviso: Nohora Pedraza

Cargo: Responsable de la unidad operativa