

<b>MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES DE LOS TALLERES DE GASTRONOMÍA</b>		PROCEDIMIENTO	
		CÓDIGO	TGA-MEC-P04
NÚMERO REVISIÓN	FECHA REVISIÓN	REQ. NORMA	PÁGINA 1 de 5
7	30 DE MAYO DE 2025	7.1.3	

## 1. OBJETIVO

Programar el mantenimiento preventivo y correctivo del equipo e instalaciones con el que se cuenta en la Coordinación de Talleres adscrita a la Dirección de División Gastronomía.

## 2. ALCANCE

Aplica a las 3 cocinas calientes, panadería, pastelería, restaurante y almacén de insumos, en específico a todos los equipos de uso en las prácticas de cocina del edificio F, así mismo inicia desde la recepción del equipo, donde se realiza el historial hasta los reportes de servicios y/o mantenimiento realizado de cada equipo garantizando el 60% del mantenimiento requerido.

## 3. REFERENCIAS

CÓDIGO	TÍTULO	TIPO DE DOCUMENTO
TGA-PRG-P01	PRÁCTICAS DE TALLER DE GASTRONOMÍA	PROCEDIMIENTO
DGA-DI-LTG	LINEAMIENTO TALLERES DE GASTRONOMÍA	LINEAMIENTO

## 4. POLÍTICAS DE OPERACIÓN

### 4.1 El coordinador(a) del Taller de Gastronomía:

4.1.1 Elaborar la planeación del mantenimiento de los equipos mayor, menor e instalaciones de los talleres de cocina, al finalizar el cuatrimestre, en conjunto con el Departamento de Mantenimiento y Servicios generales y los proveedores de servicios contratados para este fin.

4.1.2 Solicitar a las Direcciones Administrativas y Académicas compartan las fechas de sus actividades en las que considere el uso de las áreas de cocina, a fin de hacer la programación en cuanto al mantenimiento y poder calendarizar estos cuatrimestralmente.

### 4.2 Personal de Mantenimiento:

4.2.1 Llevar a cabo la supervisión de los servicios contratados de mantenimiento revisión preventivo y correctivo de los equipos menor, mayor e instalaciones de los talleres de gastronomía, así como el visto bueno al concluir los mismos, compartiendo este mediante correo electrónico describiendo el trabajo realizado.

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
<b>Mtro. Gustavo Rosario Sanchez Mendoza Coordinador Laboratorios de Gastronomía</b>	<b>Mtro. Manuel Enrique Rivero Rivero, Encargado de la Dirección de División Gastronomía.  Paola Ríos Rodríguez, jefa del Departamento de Mantenimiento y servicios generales</b>	<b>Mtra. Zac Mukuy Aracely Vargas Ramírez Secretaria Académica Lic. Yaneth Faisal Padrón Directora de Administración y Finanzas</b>

<b>MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS DE USO EN LAS PRÁCTICAS DE COCINA</b>		PROCEDIMIENTO	
		CÓDIGO	<b>TGA-MEC-P04</b>
NÚMERO REVISIÓN <b>6</b>	FECHA REVISIÓN <b>30 DE MAYO DE 2025</b>	REQ. NORMA 7.1.3	PÁGINA 2 de 5

4.2.2 Elaborar un contrato con garantías con un proveedor especializado que pueda realizar el trabajo de mantenimiento correctivo y preventivo en las instalaciones del edificio al finalizar el cuatrimestre.

## 5. DEFINICIONES

TERMINO	DEFINICIÓN
<b>TALLER DE PRÁCTICAS</b>	Es aquel lugar destinado a llevarse a cabo el proceso de enseñanza aprendizaje mediante las prácticas que lleven estudiantes, según las asignaturas de cada cuatrimestre conforme al plan académico vigente.
<b>EQUIPO MENOR</b>	Son todos los utensilios portátiles que se emplean en la cocina en el proceso de producción de alimentos (túrmix, licuadoras, etc.).
<b>EQUIPO MAYOR</b>	Todo mobiliario que se encuentra fijo en la cocina (hornos de convección, estufas industriales, campanas, mesas de acero inoxidable, triple tarjas, lavamanos, batidoras, etc.).
<b>MANTENIMIENTO PREVENTIVO</b>	Se denomina mantenimiento preventivo al servicio menor que se les da a los equipos de uso en las prácticas con a fin de evitar contratiempos al momento de su uso por los docente y alumnos.
<b>MANTENIMIENTO CORRECTIVO</b>	El mantenimiento correctivo es aquel que es efectuado por una empresa especializada con el fin de reparar el equipo, dado lo complejo de la reparación de este.

## 6. PROCEDIMIENTO

Nº	ACTIVIDAD	RESPONSABLE
1	Hacer el levantamiento de las necesidades de los talleres en equipos e instalaciones.	Coordinador(a) Taller de Gastronomía Personal de Mantenimiento
2	Solicitar el diagnóstico y cotización de mantenimiento al proveedor	Coordinador(a) Taller de Gastronomía
3	Recibir el diagnóstico y validar el mismo por parte de la empresa especializada para las reparaciones de los equipos (mayores y/o menores según sea el caso).	Personal de Mantenimiento
3	Supervisar los servicios de mantenimiento preventivo y/o correctivo que realice el técnico de los talleres y/o empresa especializada según sea el caso.	Personal de Mantenimiento
4	Supervisar la ejecución de los servicios preventivos y/o correctivos con base al programa cuatrimestral aplicable a todos los equipos menores y mayores del edificio F. En casa de presentar alguna falla deberá reportar al proveedor y aplicar garantías.	Personal de Mantenimiento

**MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS DE USO EN LAS PRÁCTICAS DE COCINA**

PROCEDIMIENTO

CÓDIGO **TGA-MEC-P04**

NÚMERO REVISIÓN  
**6**

FECHA REVISIÓN  
**30 DE MAYO DE 2025**

REQ. NORMA  
7.1.3

PÁGINA 3 de 5

5	Contactar a la empresa especializada, en caso de ser requerido, solicitando el servicio especializado informando a la Dirección de la División de Gastronomía por correo electrónico, dando seguimiento oportuno durante el cuatrimestre según la necesidad.	Coordinador(a) Taller de Gastronomía
6	Realizar el llenado del formato "Historial del equipo" que corresponda a cada uno de estos calendarizados en el Programa de Mantenimiento.	Personal de Mantenimiento

**7. REGISTROS Y ANEXOS**

CÓDIGO	TÍTULO	DEPTO. ÁREA O PERSONA QUE DEBE RETENER EL DOCUMENTO	TIEMPO DE RETENCIÓN	DISPOSICIÓN FINAL
MEC-P04-F01	Historial de equipo	Coordinación de Talleres de Gastronomía	1 Año	Dstrucción

**OTRA FORMA DE EVIDENCIA**

Correos a la Dirección de Gastronomía
Solicitud de compra SUII
Diagnóstico y/o reporte por parte de la empresa especializada

**8. HISTORIAL DE CAMBIOS**

FECHA	MODIFICACIÓN
11 de julio de 2022.	Se realizó el cambio al número de revisión, así como la fecha y en revisó se agregó al nuevo encargado de la Dirección de División Gastronomía. En ese sentido se modificó el alcance, así como al nombre de técnico en mantenimiento a personal de mantenimiento y en definiciones se cambió en lo relativo a equipo mayor, en procedimiento a responsable por personal de mantenimiento en lugar de técnico. Y en el flujograma se hicieron los cambios pertinentes a personal de mantenimiento y coordinador del taller.
29 de octubre de 2021.	Se realizó el cambio al número de revisión, así como la fecha y el anexo nuevo a este documento "historial de cambios". Se realizaron cambios en el apartado de procedimiento, así como en otra forma de evidencia.
22 de octubre de 2020.	Se modificó el requisito a la norma que corresponde, se cambió número y fecha de revisión.



<b>MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS DE USO EN LAS PRÁCTICAS DE COCINA</b>		PROCEDIMIENTO	
		CÓDIGO	<b>TGA-MEC-P04</b>
NÚMERO REVISIÓN <b>6</b>	FECHA REVISIÓN <b>30 DE MAYO DE 2025</b>	REQ. NORMA 7.1.3	PÁGINA 4 de 5

30 de mayo 2025	Se modificó el número y fecha de revisión.
-----------------	--

**9. FLUJOGRAMA**

