

<b>RESULTADOS MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO</b>		INSTRUCCIÓN DE TRABAJO	
		CÓDIGO: <b>TGA-REM-109</b>	
NÚMERO REVISIÓN <b>4</b>	FECHA REVISIÓN <b>29 DE OCTUBRE DE 2021</b>	REQ. NORMA 7.1.3	PAGINA 1 de 2

**OBJETIVO:**

Delimitar el proceso de medición de resultados obtenidos en cuanto al mantenimiento preventivo y correctivo en las cocinas de uso del edificio F, así como resultados graficados y enviados a la Dirección de División Gastronomía.

N°	ACTIVIDAD
1	Se determinará los activos fijos que requieren mantenimiento dentro de cada una de las cocinas (3 cocinas calientes, un bar, un restaurante, una panadería, una pastelería, un almacén de insumos y un almacén general).
2	Con base en el número de activos fijos que haya dentro de cada uno de los Talleres de uso en las prácticas de cocina se determinará la meta a cubrir en cada una de las áreas adscritas a la Coordinación de Talleres u edificio F.
3	Teniendo ya el número de activos fijos dentro de cada uno los Talleres de uso, se procede a realizar el mantenimiento preventivo y/o correctivo según sea el caso.
4	Habiendo realizado los mantenimientos preventivos y/o correctivos se procede a vaciar la información en una tabla dinámica y así graficar los resultados obtenidos.
5	Teniendo los resultados de los mantenimientos por cada uno de los Talleres de uso, se procede a realizar una presentación en formato .ppt en el que se describen las metas y alcances de los mantenimientos preventivos y/o correctivos.
6	Se envía a la Dirección de División de Gastronomía a la que esta adscrita la Coordinación de Talleres un correo en el que se hace referencia a los resultados obtenidos en cuanto a los mantenimientos preventivos y/o correctivos en los Talleres de uso.
7	Finalmente se realiza el análisis de resultados para determinar mejoras y se da por concluida la presentación correspondiente al Programa de Mantenimiento.

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
<b>Ing. Sergio Raúl Alegría González</b> Coordinador de Laboratorios de Gastronomía	<b>Lic. Benjamín Nava Vargas</b> Encargado de la Dirección de División Gastronomía	<b>Mtro. Manuel Enrique Rivero Rivero</b> Secretario Académico

<b>RESULTADOS MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO</b>		INSTRUCCIÓN DE TRABAJO	
		CÓDIGO: <b>TGA-REM-109</b>	
NÚMERO REVISIÓN <b>4</b>	FECHA REVISIÓN <b>29 DE OCTUBRE DE 2021</b>	REQ. NORMA 7.1.3	PAGINA 2 de 2

### HISTORIAL DE CAMBIOS

FECHA	MODIFICACIÓN
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".
22 de octubre de 2020.	Se realizó el cambio al número de revisión así como la fecha.
15 de octubre de 2019.	Se realizó el cambio al número de revisión, así como la fecha y el cambio de nombres en revisó y aprobó. Cambio al logo oficial actual.