
PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS DE USO EN LAS PRÁCTICAS DE COCINA

Este programa de mantenimiento, tiene por objeto el mostrar la frecuencia del mantenimiento de los equipos de cocina que se encuentran en el Taller de Gastronomía, es decir, el edificio F de la Universidad Tecnológica de Cancún, así como el definir las actividades a realizarse por cada equipo que lo amerite. Entendemos por mantenimiento, el conjunto de actividades mecánicas que se realizan en los equipos del taller, para que estos funcionen de manera correcta; sabemos que no todo el equipamiento del taller de gastronomía requiere mantenimiento, pero si gran parte de él.

Dicho programa se compone de cronogramas, en las que se muestran las frecuencias de mantenimiento por cocina y los equipos o grupos de equipos, contenidos en cada una de ellas; cabe señalar que es un cronograma por cocina, incluido el restaurante, el cual es un área que también esta equipada. La frecuencia con las que recibirán las cocinas su mantenimiento, será una vez por cuatrimestre, es decir, tres veces al año, sin embargo, existe la posibilidad de que se presente la necesidad de cubrir un mantenimiento correctivo, por lo cual pueden existir mantenimientos no programados o extraordinarios, esto se determinará, dependiendo la gravedad de la falla del equipo de cocina y si es imperante la necesidad de uso en la cocina.

Otro punto a resaltar es el periodo de tiempo para cumplir con las actividades, dicho periodo es de una semana, es decir en el cronograma de actividades se muestran las 4 semanas de las que se compone cada mes, por consiguiente para cubrir el total de actividades por cocina se requiere de una semana; se considera que el tiempo para cubrir las actividades pueda ser menor, sin embargo es necesario tener un periodo de tiempo prudente para no apresurar los trabajos y afectar lo menos posible las practicas.

Cada una de las actividades presentadas en el programa está diseñada de acuerdo a las características y necesidades de los equipos y se presentan por medio de grupos de equipos y sus respectivas fichas técnicas, las cuales muestran la descripción de cada uno de ellos, así como la descripción del mantenimiento o actividad a realizarse.

Existen actividades, que dada su naturaleza y la cantidad de equipos que se requiere cubrir, puedan ser mas demandantes y lentas que otras, por lo contrario existen actividades que son sencillas o que simplemente el numero de equipos es menor, como es el caso del equipamiento del almacén de insumos, el bar, y el restaurante, en el cual la escasez de equipos, ayuda a que las actividades de mantenimiento para esas tres áreas, puedan realizarse en una sola semana.

A continuación, se presentan los cronogramas mencionados y posteriormente veremos por grupos de equipos, las fichas técnicas, así como los procedimientos a seguir en cada actividad.

PLAN DE MANTENIMIENTO 2019

NOMBRE DE COCINA	ENERO ABRIL				MAYO AGOSTO				SEPTIEMBRE DICIEMBRE				PROGRAMADO VS EJECUTADO	OBSERVACIONES
	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D		
CC1														
CC2														
CC3														
PANADERÍA														
PASTELERÍA														
BAR														
ALMACÉN DE INSUMOS														
RESTAURANTE														
ALMACÉN GENERAL														
Cuatrimestral	C			Bimestral	B			Mensual	M			% Total de eficacia		

INVENTARIO DE EQUIPO MAYOR EN LAS ÁREAS DE USO DE PRÁCTICAS DE COCINA

COCINA CALIENTE 1	COCINA CALIENTE 2	COCINA CALIENTE 3
<ul style="list-style-type: none"> ✓ 4 Estufas con horno y plancha ✓ 1 Horno Rational ✓ 2 Refrigeradores ✓ 1 Estufon ✓ 1 Campana central y 1 lateral ✓ 7 Tarjas ✓ 2 Refrigeradores ✓ 2 Extractores 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 4 Estufas con horno y plancha ✓ 1 Estufon ✓ 1 Salamandra ✓ 4. 1 Horno ✓ 2 Refrigeradores ✓ 1 Trituradora ✓ 1 Campana central y 1 lateral ✓ 1 Mesa fría ✓ 6 Tarjas ✓ 1 Extractor 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 4 Estufas con horno y plancha ✓ 1 Estufon ✓ 1 Salamandra ✓ 2 Horno ✓ 2 Refrigeradores ✓ 1 Campana central y 1 lateral

|

INVENTARIO DE EQUIPO MAYOR EN LAS ÁREAS DE USO DE PRÁCTICAS DE COCINA

ALMACÉN DE INSUMOS	PANADERÍA	PASTELERÍA
<ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 Maquina de hielo ✓ 1 Cámara de congelación ✓ 1 Cámara de conservación ✓ 4 Tarjas ✓ 2 Básculas industriales 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 Estufa con horno y plancha ✓ 2 Estufones ✓ 2 Tarjas ✓ 1 Lavamanos ✓ 2 Refrigeradores ✓ 1 Fermentadora ✓ 1 Batidora industrial ✓ 1 Campana ✓ 1 Laminadora ✓ 1 Horno 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 Estufa con horno y plancha ✓ 3 Estufones ✓ 2 Tarjas ✓ 1 Lavamanos ✓ 2 Refrigeradores ✓ 1 Batidora industrial ✓ 1 Campana ✓ 1 Horno

INVENTARIO DE EQUIPO MENOR EN LAS ÁREAS DE USO DE PRÁCTICAS DE COCINA

COCINA CALIENTE 1	COCINA CALIENTE 2	COCINA CALIENTE 3
<ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 Procesador de alimentos ✓ 2 Licuadoras ✓ 1Báscula ✓ 2 Batidoras ✓ 1 Michohondas 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 Procesador de alimentos ✓ 2 Licuadoras ✓ 1Báscula ✓ 1 Batidoras ✓ 1 Michohondas 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 Procesador de alimentos ✓ 2 Licuadora ✓ 1Báscula ✓ 2 Batidoras ✓ 1 Michohondas

INVENTARIO DE EQUIPO MENOR EN LAS ÁREAS DE USO DE PRÁCTICAS DE COCINA

ALMACÉN DE INSUMOS	PANADERÍA	PASTELERÍA
<ul style="list-style-type: none"> ✓ 2 Licuadoras ✓ 2 Básculas de 5kg 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 2 Batidoras ✓ 1 Licuadora ✓ 1 Microhondas 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 2 Batidoras ✓ 1 Licuadora ✓ 1 Báscula ✓ 1 Microhondas