

MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS DE USO EN LAS PRÁCTICAS DE COCINA		PROCEDIMIENTO	
		CÓDIGO	TGA-MEC-P04
NÚMERO REVISIÓN 3	FECHA REVISIÓN 22 DE OCTUBRE DE 2020	REQ. NORMA 7.1.3	PÁGINA 1 de 4

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, restaurante, panadería, pastelería, almacén de insumos y almacén general, 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.

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 cuatrimestral del mantenimiento de los equipos mayor y menor de los talleres de cocina, así como supervisar la aplicación y seguimiento del programa de mantenimiento por área dentro del edificio F (3 cocinas calientes, un bar, un restaurante, una panadería, una pastelería, un almacén de insumos y un almacén general).

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.

4.1.3 Para el caso de los servicios de mantenimiento especializado, se cuenta con un padrón de proveedores para los equipos que así lo requieran en caso de una reparación mayor.

4.2 Técnico(a) de talleres de Gastronomía:

4.2.1 Llevar a cabo los mantenimientos preventivos y correctivos de los equipos menor y mayor de los talleres de gastronomía, así como la supervisión del correcto funcionamiento.

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

MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS DE USO EN LAS PRÁCTICAS DE COCINA		PROCEDIMIENTO	
		CÓDIGO	TGA-MEC-P04
NÚMERO REVISIÓN 3	FECHA REVISIÓN 22 DE OCTUBRE DE 2020	REQ. NORMA 7.1.3	PÁGINA 2 de 4

5. DEFINICIONES

TERMINO	DEFINICIÓN
TALLER DE PRÁCTICAS	Es aquel lugar destinado a llevarse a cabo el proceso de enseñanza aprendizaje mediante las prácticas que lleven los alumnos, según las asignaturas de cada cuatrimestre conforme al plan académico vigente.
EQUIPO MENOR	Son todos los utensilios portátiles que se emplean en la cocina en el proceso de producción de alimentos (túrmix, licuadoras, etc.).
EQUIPO MAYOR	Todo mobiliario que se encuentra fijo en la cocina (hornos, estufas, campanas, batidoras, etc.).
MANTENIMIENTO PREVENTIVO	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 estudiantes.
MANTENIMIENTO CORRECTIVO	El mantenimiento correctivo es aquel que es efectuado por una empresa especializada con el fin de reparar el equipo, dado lo completo de la reparación de este.

6. PROCEDIMIENTO

Nº	ACTIVIDAD	RESPONSABLE
1	Elaborar el programa de mantenimiento cuatrimestral de los equipos del taller de gastronomía.	Coordinador(a) Taller de Gastronomía
2	Solicita por correo las piezas para las reparaciones de los equipos (mayores y/o menores según sea el caso) al Departamento de Mantenimiento y Servicios Generales con copia a la Dirección de Gastronomía.	Coordinador(a) Taller de Gastronomía
3	Supervisará los servicios de mantenimiento preventivo y/o correctivo que realice el técnico de los talleres y/o empresa especializada según sea el caso.	Coordinador(a) Taller de Gastronomía
4	Ejecutar los servicios preventivos y/o correctivos con base al programa cuatrimestral aplicable a todos los quipos mayores y menores del edificio F e instalaciones.	Técnico(a) en Mantenimiento
5	En caso de requerir servicio especializado (se contactará a la empresa especializada en realizar este tipo de servicios) éste será reportado a la Dirección de División Gastronomía por correo electrónico y se le dará el seguimiento oportuno.	Coordinador(a) Taller de Gastronomía

MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS DE USO EN LAS PRÁCTICAS DE COCINA		PROCEDIMIENTO	
		CÓDIGO	TGA-MEC-P04
NÚMERO REVISIÓN 3	FECHA REVISIÓN 22 DE OCTUBRE DE 2020	REQ. NORMA 7.1.3	PÁGINA 3 de 4

Nº	ACTIVIDAD	RESPONSABLE
6	Se llena el reporte de los mantenimientos realizados en el formato de Mantenimiento Preventivo.	Técnico(a) en 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 sui
Diagnóstico y/o reporte por parte de la empresa especializa

8. CAMBIOS

CAMBIOS DE ESTA VERSIÓN
Se modificó el requisito a la norma que corresponde, se cambió número y fecha de revisión, en el apartado de los cargos académicos así como sus nombres también fueron cambiados. En ese sentido se agregaron las políticas 4.1.2 y 4.1.3.

MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS DE USO EN LAS PRÁCTICAS DE COCINA		PROCEDIMIENTO	
		CÓDIGO	TGA-MEC-P04
NÚMERO REVISIÓN 3	FECHA REVISIÓN 22 DE OCTUBRE DE 2020	REQ. NORMA 7.1.3	PÁGINA 4 de 4

9. FLUJOGRAMA

