


Lavamanos de pedal	
	
Marca	Javar
Procedencia	Colombia
Función	
Ideal para todas las áreas de la planta de producción, es accionado por un sistema de pedal, garantizando ahorro de agua en higiene en la operación	
Dimensiones (cms)	
Alto	53 CM
Ancho	48 CM
Profundidad	90 CM
Peso	12 Kilogramos
Advertencias para el instalador	
* Explicar y mostrar al usuario el funcionamiento y uso de la máquina según las instrucciones y entregarle el libro de instrucciones.	
Descripción	
Hecha en acero inoxidable (Acabado abrillantado que evita espectros de descomposición semejantes a la oxidación) Estructura 100 % inoxidable (Piezas comerciales o accesorios de ensamble del equipo, pueden ser en materiales diferentes)	
Instrucciones de uso	
1. Limpie y desinfecte todo el equipo	
2. Verifique si el equipo se encuentra con todas sus partes en buen estado	
3. Limpie de nuevo el equipo haciéndolo con la mayor precaución para evitar algún accidente	
4. Acomode el equipo y deje toda el área de trabajo en completo orden	

Estufa a gas JAVAR



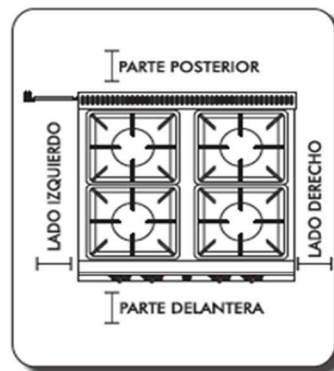
Marca	Javar
Procedencia	Colombia
Función	
Es utilizada para la cocción de alimentos	
Dimensiones (cms)	
Alto	94, cm
Ancho	80 cm
Profundida	77,6 cm
Peso (Kg)	98
Especificaciones técnicas	
alimentación por gas Natural: 30 milibares (0,44 psi)	
alimentación por gas Propano: 20 milibares (0,29 psi)	
Especificaciones de	
entrada a Gas 3/4" NPT	
Consumo mínimo	Gas Natural (GN): 0,618 m3/h
	Gas Propano (GLP): 0,245m3/h
Consumo máximo	Gas Natural (GN): 2,319 m3/h
	Gas Propano (GLP): 0,919
Instalación	

Instalación

1. Pegue en un lugar destacado las instrucciones que debe seguir en caso de que se detecte olor a gas. Puede encontrar instrucciones específicas con su proveedor de gas local



2. asegúrese de que la plancha asadora este en una posición firme sobre las cuatro patas de soporte. Nivele la plancha asadora adelante hacia atrás y de lado a lado, girando la parte inferior de la pata de Nivelación en el sentido de las manecillas



3. se requiere un sistema de ventilación adecuado para equipo de cocina comercial modo de empleo



4. la estufa a gas de JAVAR S.A.S., está configurada de fábrica para funcionar con gas natural o con gas propano, verifique esta información en la placa de Identificación de la plancha asadora requisitos



• El equipo y la válvula de cierre individual se deben desconectar del sistema de tubería de suministro de gas durante todas las pruebas de presión, cuando Dicha presión exceda los 35 milibares (0,50 psi)

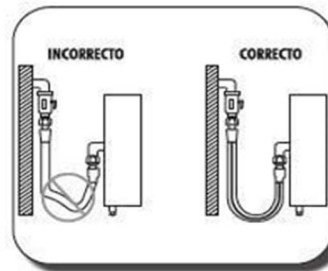
REQUISITOS MÍNIMOS DE SEPARACIÓN

UBICACIÓN	SUPERFICIES COMBUSTIBLES	SUPERFICIES NO COMBUSTIBLES
LADO DERECHO	15,2 cm (6")	0 cm
LADO IZQUIERDO	15,2 cm (6")	0 cm
PARTE POSTERIOR	15,2 cm (6")	15,2 cm (6")
PARTE DELANTERA	63,5 cm (25")	

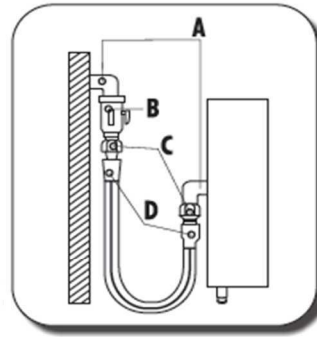
M'S: 45,7 cm (18") como mínimo entre el tiro de la freidora y el borde inferior de la campana extractora.

ESPACIO DE ENTRADA (SIN EMBALAJE): (93,2 cm (36 3/4"))

• debe aislar el equipo del sistema de tuberías del Suministro de gas cerrando la válvula de cierre individual durante todas las pruebas de presión que sean iguales o menores a los 35 milibares (0,50 psi)



5. use un sellado de tubos de gas apropiado en todas las conexiones roscadas externas. las tuberías que se usen en conexiones de gas deben evitar dobleces agudos que puedan restringir el flujo de gas hacia el equipo. Si la presión conectada excede los 35 milibares (0,50 psi), el propietario/operador debe proporcionar un regulador de presión industrial



Cierre la válvula de cierre para aislarla plancha asadora del sistema de tuberías de suministro de gas durante todas las pruebas de presión iguales o menores que los 35 milibares (0,50 psi). La plancha asadora y la válvula de cierre individual se deben desconectar del sistema de tuberías de suministros

- A codo de instalación.
- B Válvula de cierre individual
- C accesorio de unión
- D conector extremo manguera flexible

ESPECIFICACIONES DE GAS	
Gas Natural	Gas Propano
24 kW (81892 BTU/h)	

REQUISITOS DE INSTALACIÓN
Conexión de gas: 3/4" NPT
Se requiere la instalación de una campana
Instalación de la tubería de suministro de diámetro correcto para alcanzar el mínimo de presión conectada del quemador que se muestra:
Gas Natural: 20 milibares (0,29 psi)
Gas Propano: 30 milibares (0,44 psi)
PRESIÓN DE ENTRADA MÁXIMA
35 milibares (0,5 psi)

Ficha Tecnica

Nevera Javar



Marca	Javar
Procedencia	Colombia
Función	
<p>Genera frio para su interior y libera el calor que esta en la rellija del condensador, para la conservacion y enfriar alimentos ,se controla mediante el termostato de temperatura.</p>	
Dimensiones (cms)	
Alto	140 CM
Ancho	50 CM
Profundidad	60 CM
Peso	35 KG
Características técnicas	
<p>Unidad de consumo de 110 V</p> <p>Temperatura de funcionamiento y conservacion de alimentos esta entre -12°C + 5°C</p> <p>Compresor Monofasico</p> <p>Puertas aisladas con poliuretano</p>	
PARTES	
<p>Compresor</p> <p>Evaporador</p> <p>Valvula</p> <p>Puertas de acero inoxidable</p> <p>Condensador</p>	

Mantenimiento
Diario : Revision de temperatura
Semanal: Revision electrica del equipo (Enchufe y toma corriente)
Trimestral: Retirar cristales de hielo y limpiar condensador
Semestral : Mantenimiento preventivo
ATENCION
Controles durante el uso
Verificar el funcionamiento del motor
Verificar la temperatura cuando inicia y finaliza la jornada
Si es necesario revisar las instrucciones de uso
Revisar manual de calibracion y mantenimiento
Diagrama

Fuente: Con información adquirida del fabricante del producto.

Gamas de Mantenimiento

Ilustración 21. Gamas Mantenimiento

GAMA MOLINO ELECTRICO

CARACTERISTICAS DE USO
<p>No poner a funcionar la maquina si el cable o el enchufe están dañados o defectuosos</p> <p>Verificar que la línea de voltaje en el sitio de trabajo, corresponda al voltaje señalado en la placa de identificación de la maquina</p> <p>Las conexiones eléctricas deben ser completamente aisladas y protegidas de la humedad para evitar el paso de corriente al operario.</p> <p>Desconectar siempre la maquina cuando no se tenga en uso.</p> <p>Utilizar siempre el tacador para empujar el material que este moliendo.</p> <p>No utilizar otro elemento diferente ni mucho menos las manos.</p>
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION .
<ol style="list-style-type: none"> 1. Apagar el equipo. 2. Desconectar el equipo del enchufe. 3. Retire cada una de las piezas o superficies 4. La unidad de fuerza debe limpiarse externamente con un trapo húmedo y secar. 5. No utilizar agua a presión Humedecer las superficies a limpiar con suficiente agua potable, de modo que el agua la cubra totalmente. 6. En caso de no poder utilizar una manguera, el agua debe estar contenida en recipientes completamente limpios como baldes plásticos. 7. Enjabonar las superficies a limpiar esparciendo solución de jabón alcalino de 2 – 5% con una esponja o cepillo. 8. Restregar las superficies eliminando completamente todos los residuos que puedan estar presentes en ellas.

Fuente: Con información adquirida del fabricante del producto

GAMA HORNO
CARACTERISTICAS
Se debe enchufar a la corriente (110 voltios). para la chispa del encendido
Posteriormente se debe asegurar de que el paso de gas este abierto.
Después se enciende el horno con la chispa o por el orificio que está debajo de la puerta del equipo. El equipo tiene que estar separado de la pared al menos 20 cm para permitir la circulación del aire
Este pendiente de temperaturas y tiempos durante el funcionamiento
Desconecte el equipo después de usarlo
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION
Apagar el equipo
Desconectar el equipo del enchufe.
Humedecer las superficies a limpiar con suficiente agua potable, de modo que el agua la cubra totalmente.
En caso de no poder utilizar una manguera, el agua debe estar contenida en recipientes completamente limpios como baldes plásticos.
Enjabonar las superficies a limpiar esparciendo solución de jabón alcalino al 2% con una esponja o cepillo.
Restregar las superficies eliminando completamente todos los residuos que puedan estar presentes en ellas.
Muchas veces estos residuos no son muy visibles, por esta razón la operación debe ser hecha concienzudamente de modo que toda el área que está siendo tratada quede completamente limpia.
La superficie se deja en contacto con el jabón por un periodo de dos a cinco minutos, este tiempo puede prolongarse dependiendo del tipo de superficie a limpiar y del tipo de jabón que se esté utilizando
Enjuagar con suficiente agua potable, de modo que el agua arrastre totalmente el jabón.
Revisar visualmente para verificar que ha sido eliminada toda la suciedad.
En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con solución de jabón alcalino hasta que la superficie quede completamente limpia.
Desinfectar cuando la superficie está completamente limpia. Para la misma se utiliza una solución de hipoclorito de sodio a 200 ppm
La solución de desinfectante se esparce sobre la superficie utilizando un recipiente, de modo que la misma quede completamente cubierta
La solución de desinfectante se esparce sobre la superficie utilizando un recipiente, de modo que la misma quede completamente cubierta
No se debe utilizar la mano para esparcir la solución del agente desinfectante
La capa de solución desinfectante se deja sobre la superficie por un tiempo mínimo de 10 minutos
Enjuagar con abundante agua potable
CONTROL ESPECIAL DURANTE EL MANEJO
Asegurarse que la llave del gas se encuentre cerrada y solo sea abierta en el momento del funcionamiento, en caso de escape de gas es mejor no utilizar el equipo. Antes de prender el quemador del generador de humos, la bandeja del aserrín debe estar colocada, para prevenir el posible paso de gas al producto.

Gama lavamos JAVAR

Procedimiento de limpieza y desinfección

El lavamanos de pedal se debe limpiar diariamente después de su uso para evitar que la suciedad o la grasa se acumule en las paredes del lavamanos, también para evitar la suciedad en el pedal por el uso continuo



1. Limpie y desinfecte todo el equipo
2. Verifique si el pedal de lavamanos funciona y saeleel agua correctamente
3. Limpie de nuevo el equipo haciéndolo con la mayor precaución para evitar algún accidente, asegurando de que queden residuos de grasa o suciedad
4. Acomode el equipo y deje toda el área de trabajo en completo orden


Instrucciones de uso

El uso seguro y correcto de este equipo asegura una vida util mas larga

1. Antes de usar este equipo asegurese de que el pedal funciona correctamente
2. Presione el pedal suavemente y lavese las manos usando la menor agua posible

Diagrama



Gama Estufa a gas JAVAR	
procedimiento de limpieza y desinfección	
<p>Limpie la estufa completamente todos los días: la limpieza y apariencia de este equipo contribuirá considerablemente a la eficiencia del funcionamiento y a brindar alimentos sabrosos y apetitosos. El equipo que se mantiene limpio, funcionara mejor y dura más tiempo</p> <p>Para efectuar la limpieza de la estufa, cierre completamente la válvula del gas y desconecte el equipo de la red eléctrica. Proceda a la limpieza de la siguiente forma</p>	
	1. Retire las parrillas y lávelas con detergente suave para remover grasa
	2. Retire los distribuidores de llama de los quemadores y límpielos bien de manera que los agujeros de salida de gas no se encuentren obstruidos. Solo los distribuidores de llama se pueden limpiar con una varilla de metal de 3mm de diámetro o un cepillo de cerdas metálicas desde la parte interior del distribuidor
	3. Limpie completamente el panel de control y las juntas de las puertas, debido a que estas áreas guardan desechos de alimentos. Enjuague las superficies, limpiando con una esponja, agua limpia y tibia. Limpie y seque con un paño limpio

Lista de repuestos



DISTRIBUIDOR



VENTURI



CHISPERO



PARRILLA



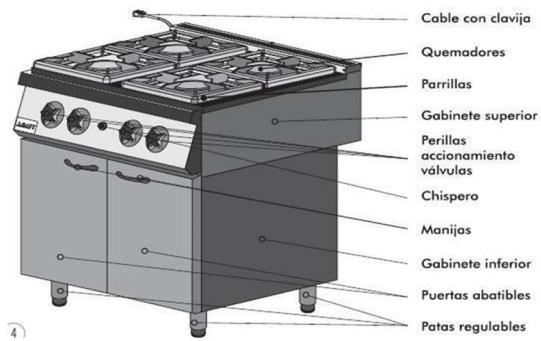
PERILLA CONTROL TEMPERATURA



ELECTRODO





Diagrama





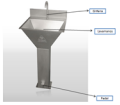
Gama Nevera Javar	
Procedimiento de limpieza y desinfección	
1.	Apagar el equipo
2.	Desconectar el equipo de la fuente de energía
3.	Humedecer considerablemente las superficies a limpiar
4.	Enjabonar las superficies con solución de jabón alcalino al 2 % con una
5.	Restregar toda la zona requerida y dejar en contacto con jabón al menos 5
6.	Enjuagar procurando quitar todo el jabón
7.	Revisar si toda la suciedad ha sido eliminada y si no es así volver a limpiar
8.	Cuando ya esté limpio y seco, desinfectar con solución de hipoclorito a 200
9.	Después de aplicar el desinfectante dejar secar por 10 minutos
10.	Por último enjuagar con abundante agua
PUESTA EN MARCHA	
1.	Verificar que si este conectada a la fuente de corriente
2.	Asegurar el ciclo de refrigeración que estén en la temperatura deseada
3.	Verificar que los tacos de energía siempre estén encendidos
4.	Mantener encendida y funcionando
5.	Cuando se introduzcan los productos hacerlo rápidamente para evitar la pérdida de temperatura
6.	Asegurarse de mantener las puertas cerradas correctamente
7.	Mantener limpio y desinfectado la nevera

Ilustración 22. Plan de mantenimiento Preventivo Molino Eléctrico:

Plan de Mantenimiento Preventivo Molino Electrico																		
IMPORTANTE TENER EN CUENTA LAS OBSERVACIONES GENERALES																		
LIMPIEZA																		
LUBRICACION																		
MANTENIMIENTO GENERAL		M																
REVISION GENERAL		R																
EQUIPO	IMAGEN	OBSERVACION GENERAL	ITEM'S	MANTENIMIENTO ANUAL														
				Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12			
MOLINO ELECTRICO		LA LIMPIEZA DE LA BANDEJA ES CADA VEZ QUE SE UTILICE EL EQUIPO 	MOLINO ELECTRICO						R							M		
			CUCHILLA															
			CABEZOTE															
			TAPA BANDEJA															
			MOTOR															
			EMPAQUE															
			TORNILLO APRETAR															
			DISCO															
			TORNILLO SIN FIN															
			TAPA															




Fuente: Propia

Ilustración 24. Plan de mantenimiento preventivo Lavamanos JAVAR

Plan de Mantenimiento Preventivo Lavamanos JAVAR																				
IMPORTANTE: TENER EN CUENTA LAS OBSERVACIONES GENERALES																				
LIMPIEZA																				
LUBRICACION																				
MANTENIMIENTO GENERAL		M																		
REVISION GENERAL		R																		
EQUIPO	IMAGEN	OBSERVACION GENERAL	ITEMS	MANTENIMIENTO ANUAL																
				Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12					
Lavamanos JAVAR		La limpieza minima debe hacerse cada vez que se utilice el equipo , Se debe realizar una limpieza general al equipo y a todos sus componentes de acuerdo con las especificaciones técnicas después de cada uso para garantizar su estado Limpiar superficies de acero inoxidable	LAVAMANOS JAVAR			M				M				M				M		
			PEDAL	R			R			R				R				R		
			LAVAMANOS																	
			GRIFERIA																	

Fuente: Propia



Ilustración 25. Plan de mantenimiento preventivo Estufa JAVAR

Plan de Mantenimiento Preventivo Estufa JAVAR																				
¡IMPORTANTE! TENER EN CUENTA LAS OBSERVACIONES GENERALES																				
LIMPIEZA																				
LUBRICACION																				
MANTENIMIENTO GENERAL	M																			
REVISION GENERAL	R																			
EQUIPO	IMAGEN	OBSERVACION GENERAL	ITEMS	MANTENIMIENTO ANUAL																
				Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12					
Estufa		Se debe realizar una limpieza general al equipo y a todos sus componentes de acuerdo con las especificaciones técnicas después de cada uso para garantizar su estado en óptimo momento.	ESTUFA																	
			CABLE CON CLAVIJA																	
			QUEMADORES																	
			PERILLA																	
			CHISPERO								M									M
			PERILLA ACCIONAMIENTO VALVULAS									M								M
			GABINETE SUPERIOR																	
			GABINETE INFERIOR																	
			PUERTAS ABERTILES																	
			PIAS																	
MANIJA																				

Fuente: Propia

Ilustración 26. Plan de mantenimiento preventivo Nevera JAVAR

Plan de Mantenimiento Preventivo Nevera Javar												
¡IMPORTANTE TENER EN CUENTA LAS OBSERVACIONES GENERALES!												
LIMPIEZA												
LUBRICACION												
MANTENIMIENTO GENERAL												
REVISION GENERAL												

EQUIPO	IMAGEN	OBSERVACION GENERAL	ITEMS	MANTENIMIENTO ANUAL																
				Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12					
HORNO AHUMADOR		La limpieza mínima debe hacerse cada vez que se utilice el equipo 	NEVERA JAVAR							R								M		
			COMPRESOR																	
			EVAPORADOR																	
			VALVULA																	
			PUEBTAS DE ACERO INOXIDABLE																	
			CONDENSADOR																	

Fuente: Propia

Fuente: Con información adquirida del fabricante del producto

7.2.3 Mantenimiento de Calidad.

Se realizarán órdenes y comprobantes de mantenimiento para que se tenga un registro, descripción del trabajo realizado y tener conocimiento de que repuestos se utilizaron si es que hubo necesidad de cambiar piezas, además identificar qué tipo de falla o daño tuvo el equipo de los mantenimientos que se les realizan a los equipos de las cocinas.


Ilustración 27. Solicitud de Mantenimiento Correctivo


Solicitud de Mantenimiento Correctivo		
Fecha :	/ / 20__	
Equipo :		
Cocina # :		
Ubicación específica del equipo :		
Tipo de Falla o daño		
Daño Electrico:	<input type="checkbox"/> Daño Electronico	<input type="checkbox"/> Daño Mecanik
	Daño Hidraulico: <input type="checkbox"/>	Otro: _____
Descripcion de falla o daño :		
Nivel de Prioridad		
Bajo	<input type="checkbox"/> Medio	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/>
Solicitada por :		
Firma:		

Porque es importante generar esta solicitud de mantenimiento ?
<p>Para tener un registro de la falla o daño que presenta el equipo</p> <p>Para tener un historial de las fallas mas comunes que presenta cada equipo y tomar acciones para prevenirlas</p>
Como determinar el nivel de prioridad ?
<p>El nivel de prioridad lo determina la persona que diligencia este documento basandose en que tan crítico es que se le haga mantenimiento a el equipo , refiriendose si este equipo en que nivel de necesidad tiene la cocina y si se puede reemplazar con otro mientras se le realiza el mantenimiento</p>
 <p>UNIVERSITARIA AGUSTINIANA UNIAGUSTINIANA</p>

Fuente: Propia

Ilustración 28. Comprobante Mantenimiento Correctivo

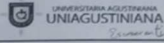
Comprobante de Mantenimiento Correctivo					
Fecha :	/ / 20__				
Equipo :					
Cocina # :					
Se realizo :	Completo <input type="checkbox"/>	Incompleto <input type="checkbox"/>			
Descripcion del trabajo realizado					
Que repuestos se utilizaron					
Cantidad	Nombre	Referencia			
Observaciones					
El mantenimiento fue realizado por una empresa externa ? Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>					
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>Mantenimiento realizado por :</td> </tr> <tr> <td>Firma:</td> </tr> </table>				Mantenimiento realizado por :	Firma:
Mantenimiento realizado por :					
Firma:					

Porque es importante generar este comprobante de mantenimiento ?
<p>Porque se puede acreditar la entrega del equipo</p>
<p>Porque es un documento que puede acreditar la prestacion del servicio de mantenimiento .</p>
<p>Para presentar quejas o reclamos en caso de algun desperfecto a la hora del funcionamiento del equipo</p>
<p>Se puede usar como soporte ademas de la factura de pago para conocer los repuestos utilizados y del servicio en si.</p>
<p>Para adquirir beneficios como las garantias del servicio</p>


Fuente: Propia

7.2.4 Educación y Entrenamiento:

Ilustración 29. Formato de asistencia a las capacitaciones que se hicieron frente al TPM

Formato de asistencia (Capacitaciones)				 UNIVERSIDAD AGUSTINIANA UNIAGUSTINIANA	
Tema: Explicación del TPM y la implementación en las cocinas				Fecha	
				Lugar	
Capitador		Byren Arturo Latorre H			
N	Nombres	Apellidos	Numero CC	Cargo	Firma
1	Luz Dami	García N.	52 150 866	aux office	<i>[Signature]</i>
2	Maria	Siano y	51 814 401	Aux. office	<i>[Signature]</i>
3	Fernando	Rualloneda	102449378	Aux office	<i>[Signature]</i>
4	Ángela C	Pérez S	51954679	Auxiliar office	<i>[Signature]</i>
5	Maria Elia	Guerra Buga	52261833	Docente BPM	<i>[Signature]</i>
6					
7					
Observaciones					

Imágenes de la capacitación:

Ilustración 30. Foto capacitación # 1

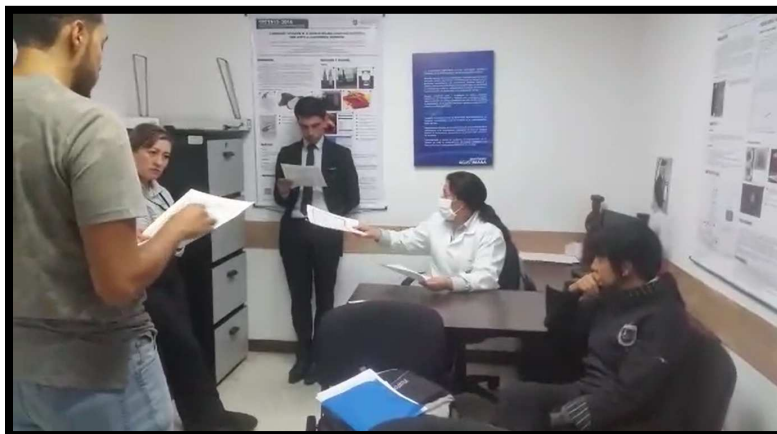


Ilustración 31. Foto capacitación # 2

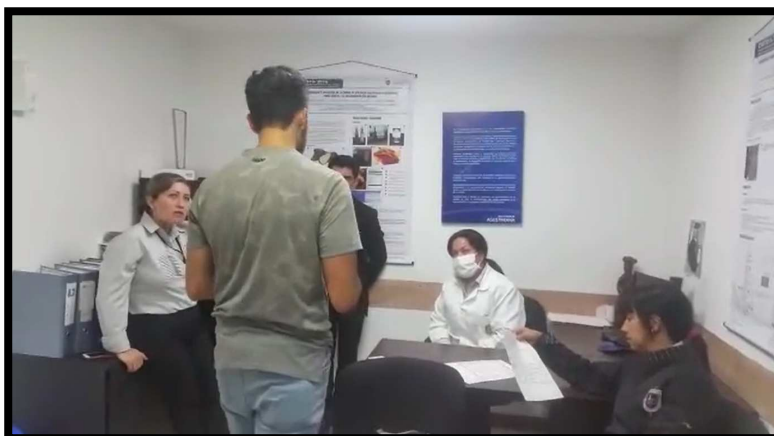


Ilustración 32. Foto capacitación # 3



Se creó un cartel sobre el reglamento donde explica las conductas y normas que se deben tener dentro de las cocinas

También se utiliza las gamas de limpieza y operación de los equipos para la capacitación de los estudiantes y a personas que les interese realizando una buena utilización del equipo mediante el uso de esta información

Ilustración 33. Reglamento de comportamiento en cocinas

 UNIVERSITARIA AGUSTINIANA UNIAGUSTINIANA <i>Es creer en ti</i>		<h2>Tecnología en Gastronomía</h2>	
<h3>Por tu Seguridad</h3>			
<p>Ten en cuenta las siguientes normas para evitar riesgos</p>			
<p>1. Esta prohibido el ingreso de personal no autorizado al area de gastronomia</p>			
<p>2. Mantener una actitud de disciplina , orden y compostura que contriguya a la seguridad individual y la de sus compañeros</p>		<p>PROHIBIDO EL PASO A PERSONAL NO AUTORIZADO</p>	
<p>3. Esta prohibido correr , jugar , saltar , empujarse , entre otros dentro de las instalaciones del taller</p>		 	
<p>4. Esta prohibido sentarse en el piso o recostarse en las maquinas, equipos,mesas de trabajo , tuberias , instalaciones electricas y en general todo el lugar que no sea adecuado para ello y que represente peligro</p>		<p>NO EMPUJO NO CORRO</p>	
<p>5. No esta permitido operar las maquinas y equipos sin la previa autorizacion y supervision del docente.</p>		<p>PROHIBIDO JUGAR PROHIBIDO CORRER</p>	
<p>6. Antes de iniciar la limpieza de maquinas y equipos apague las y desconectelas bajo supervision del docente.</p>			
<p>7. No esta permitido retirar los resguardos y dispositivos de seguridad de las maquinas , los cuales han sido diseñados para la proteccion del personal que las opera.</p>			
<p>8. No se permite introducir elementos metalicos o con aleaciones metalicas dentro del horno microondas.</p>		<p>RIESGO ELÉCTRICO</p>	
<p>9. No esta permitido introducir las manos ni ningun tipo de elementos o utensilios dentro de los equipos o maquinas mientras estos se encuentren en funcionamiento.</p>			
<p>10. Si el estudiante detecta alguna anomalia, falla o defecto en las instalaciones , maquinas y equipos, debe dar aviso inmediato al docente. Los equipos que presenten problemas en su funcionamiento se debe desconectar inmediatamente de la fuente de corriente electrica y reportarse al area encargada.</p>		<p>PELIGRO GAS INFLAMABLE</p>	
<p>11. En caso de accidente se debe reportar inmediatamente al docente</p>			
<p>12. Al finalizar la practica cerciorese de que las valvulas del gas se encuentran debidamente cerradas y que los equipos y maquinas se encuentren apagados y desconectados.</p>			
<p>13. No permita que los cables de maquinas y equipos se encuentre expuestos en el piso ni en contato con agua</p>			
<p>14. Porte en todo momento su dotacion personal completa y sujeta al cuerpo.</p>			
<p>15. Mientras realiza sus actividades en la practica no se distraiga, este atento a lo que esta haciendo ya a las indicaciones del docente.</p>			
<p>16. Se debe mantener orden y aseo en el taller antes, durante y despues de la realizacion de la practica</p>		<p>ASEO</p>	

Fuente: (Uniagustiniana, 2015)

Ilustración 34. Lección de un punto: Como cerrar o abrir correctamente la válvula de gas

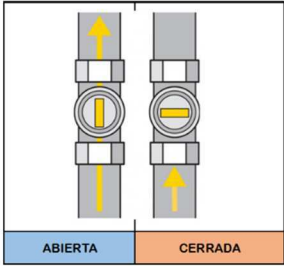

Formato de lecciones de un punto		UNIVERSIDAD AGUSTINIANA Escuela de Ingeniería						
Elaborada por :								
Revisado por :								
Fecha :								
Tipo de LUP	TPM	SEGURIDAD	MEDIO AMBIENTE	CALIDAD	LIMPIEZA	LUBRICACION	OTROS	
		X	X					
Título	Como cerrar o abrir correctamente la valvula de gas ?						Numero	
Que procedimiento se debe hacer ?								
<ol style="list-style-type: none"> 1. Localice la valvula de suministro de gas 2. Identifique si esta abierta o cerrada la valvula 3. Abra o cierre la valvula según sea su necesidad 								
TIP: Se identifica que esta abierta cuando la valvula esta vertical al tubo y se identifica que esta cerrada cuando la valvula esta horizontal al tubo								


Ilustración 35. Lección de un punto: Como funciona el panel de control de la campana extractora

Formato de lecciones de un punto		UNIVERSIDAD AGUSTINIANA Escuela de Ingeniería						
Elaborada por :								
Revisado por :								
Fecha :								
Tipo de LUP	TPM	SEGURIDAD	MEDIO AMBIENTE	CALIDAD	LIMPIEZA	LUBRICACION	OTROS	
	X	X	X					
Título	Como funciona el panel de control de la campana extractora						Numero	
Que es?				<p>Como funciona?</p> <p>Utiliza los simbolos binarios de I que es encendido y O que es apagado los cuales se identifican tambien con el color donde el blanco es encendido y el negro es apagado.</p> <p>Encendido</p> <p>Apagado</p>				
Como su nombre lo dice es el panel que controla todas las campanas extractoras de todas las cocinas de gastronomia , incluyendo la campana de la cocina de comedores en la cafeteria principal								

7.2.5 Mantenimiento Autónomo.

Además del uso de las tarjetas de mantenimiento se utilizará una lista de chequeo (Check List) antes de usar cualquier equipo:

Ilustración 36. Check List Antes de usar equipo

Check list antes de usar cualquier equipo	
 UNIVERSITARIA AGUSTINIANA UNIAGUSTINIANA <i>Es creer en ti</i>	
Estufa Javar	
las conexiones de gas estan bien conectadas	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
La estufa esta bien posicionada y no tiene desequilibrio	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Estan todas la perillas	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Todas las perillas funcionan	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Todos los fogones funcionan	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Funcionan todos los quemadores	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Esta la parrilla superior de la estufa	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Que precauciones se deben tener ?	
<p>Cuando se este usando la estufa resivar la llama que estan generando los fogones. Si estan funcionando correctamente debe ser de color Azul con un ligero tono amarillo, sin generar chispas y</p>	
<p>Ante el más mínimo olor, molestia o ardor de ojos, mareos o problemas para respirar, apagar la estufa y ventilar el lugar</p>	
<p>Revisar el suelo o pared junto a la estufa para revisar que no estan quedando manchas negras . De lo contrario reportar a el encargado de la cocina</p>	

Fuente: Propia

Además, inspecciones de limpieza:






Ilustración 37. Inspecciones de limpieza

Inspecciones de limpieza					 UNIVERSITARIA AGUSTINIANA UNIAGUSTINIANA <i>Es crecer en ti</i>	
Fecha:						
Cocina #:						
Diligenciado por:						
Items	Estado de limpieza			Metodo de limpieza	Producto Utilizado	Comentarios
	Malo	Aceptable	Excelente			
Mesones						
Estanterias						
Piso						
Paredes						
Superficies						
Techo y iluminacion						
Equipos en general						
Observaciones						

Fuente: Propia

7.2.6 Seguridad y Medio Ambiente.

Ilustración 38. Lecciones de un punto (OPLs)

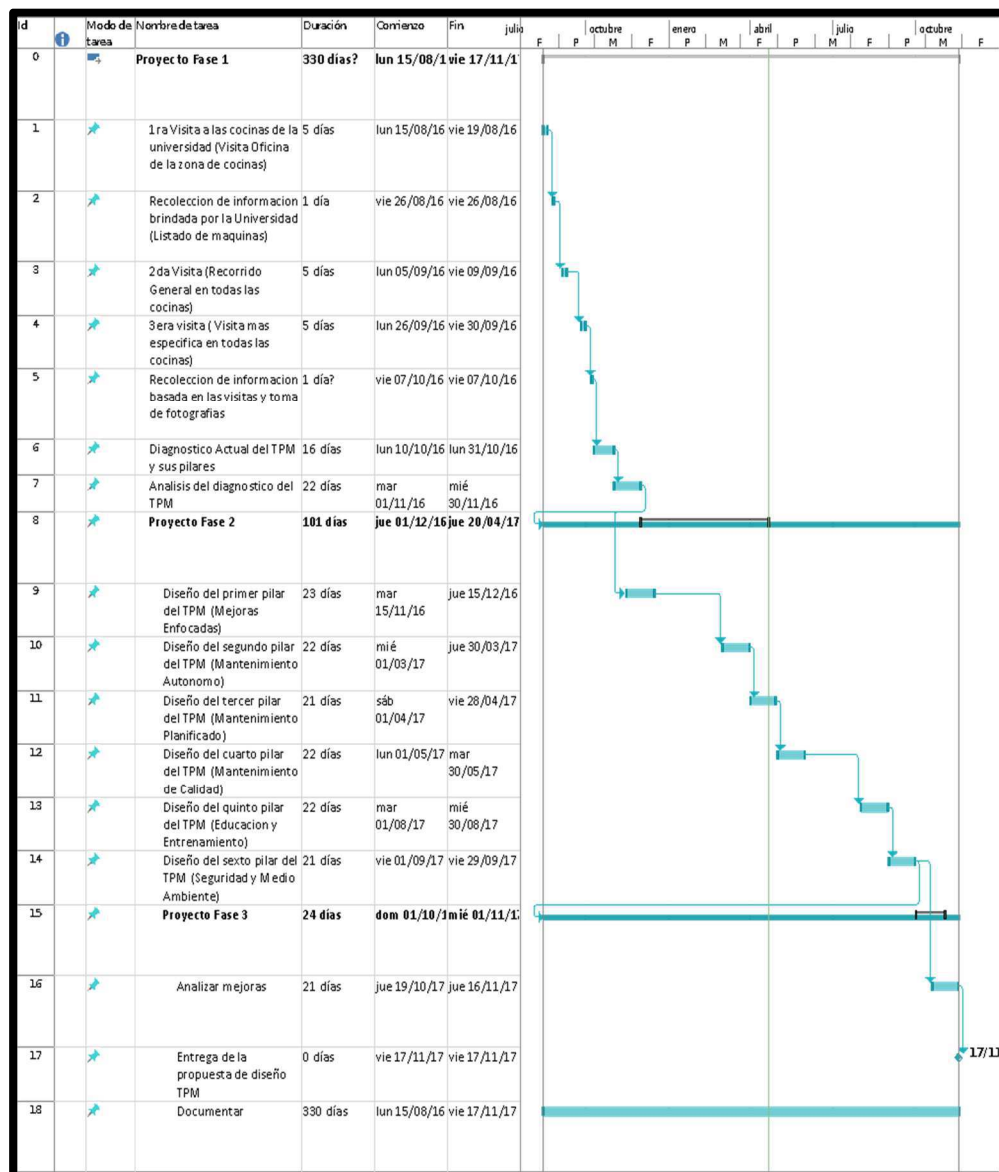
Lecciones de un punto (OPL)										
Elaborada por :										
Revisado por:										
Fecha :										
Tipo de LUP		TPM	SEGURIDAD	MEDIO AMBIENTE	CALIDAD	LIMPIEZA	LUBRICACION	OTROS		
						X				
Título		Como Limpiar correctamente el tomacorriente						Numero		
<p>Que necesitaremos ?</p> <p>2 Paños Limpios y secos</p> <p>1 Cepillo de acero pequeño</p> <p>1 Limpiador de contactos electricos</p>			  			<p>No utilizar agua !</p> 		<p>Que procedimiento se debe hacer ?</p> <p>Use el limpiador de contactos electricos aplicando abundante mente en todas las entradas del tomacorriente</p> <p>Introducir el cepillo de acero en todos los orificios y hazlo girar hasta que salga toda la suciedad</p> <p>Sumergir el cepillo en vinagre y limpiarlo antes de volver a introducirlo</p> <p>Con un paño limpio humedecerlo en vinagre y limpiar la parte externa de el toma corriente hasta que quede limpio</p> <p>Con el otro paño limpio y seco , limpiar y secar todo el tomacorriente</p>		

Fuente: Propia

8. Cronograma

A continuación, se mostrará el cronograma de actividades a realizar para la investigación teniendo en cuenta desde que se realizó la primera visita dentro de las cocinas en la Uniagustiniana hasta el final que es la entrega de la propuesta de diseño del TPM Mantenimiento productivo total, Definiéndolo en fases donde cada fase se define las actividades a realizar separándolo en 3 fases.

Ilustración 39. Cronograma



Fuente: Propia