

 somos más que harina	Manual de Gestión del Mantenimiento		Codigo:	OPE-ME-FO-002
	PPR Mantenimiento de Equipamientos "Solicitud y Reparacion de Mantenimiento"		Fecha:	3/17/2025
			Version:	4
			Pagina:	1 de 1
Informacion Del Solicitante				
Fecha Inicial	2025-07-14	08:00	#Orden de trabajo (BE.AS)	15105
Nombre Del Solicitante	CHRISTIAN NAVARRO	Cargo	Tecnico Mecanico	
Informacion De Zona, Equipo o Maquina				
Zona Maquina Y / O Equipo	COSEDORA DE PEDESTAL	Codigo	EMPMBOGCOS07	
Marca	Yao Han	Ubicación	EMPAQUE	
Describe Detalladamente El Estado En El que Se Encuentra Y Enuncie Las Fallas Que Presenta				
EL EQUIPO SE ENCUNTRA UN POCO SUCIO PERO NO PRESENTA NINGUNA FALLA CRITICA				
JF GG		JF GG		
Firma Solicitante		Autorizacion Mantenimiento		
Tipo De Mantenimiento A Realizar				
Preventivo, Planeado				
Descripcion General Del Trabajo Realizado				
SE RALIZA INSPECCION VISUAL DE LOS COMPONENTES, SE HACE LIMPIEZA GENERAL SE LUBRICAN PARTES MOVILES Y AJUSTA LA PUNTADA				
Fecha Y Hora De Cierre Del Mantenimiento		2025-07-14 10:00		
Responsable o Responsables del mantenimiento		VoBo De Mantenimiento		
Ivan Jojoa		John Giraldo		
Nombre Y Apellido		Nombre Y Apellido		
Revision De Inocuidad				
En esta revision se busca garantizar que los labores realizadas no impliquen ningun tipo de reiesgo a la inocuidad de las materias primas y productos de grado alimenticio, ya sea durante do depues de la ejecucion, Es deber de la persona responsale de las actividades de mantenimiento asegurar que su labor no va a poner en riesgo la inocuidad del producto				
En la labor ejecutada se utilizo algun tipo de insumo que prepresente riesgo quimico, fisico o biologico? Indique Cuales				
SI GRASA FRIXO DE GRADO ALIMENTICIO				
Fueron retiradas de la zona?				Si
Las personas del mantenimiento reporta alguna novedad ocurrida que pueda implicar riesgos de la inocuidad?				
NO, NINGUNA				
El Lugar del mantenimiento y zonas adyacentes es entregado en condiciones que no generan riesgo a la inocuidad? Indique Cuales				Si
Que implementos fueron utilizados para la limieza y desonfeccoon de la zona de mantenimiento?				
TRAPOS, CEPILLOS, ESCOBA Y RECOGEDOR				
Revision Limpieza				
Fecha	2025-07-07	Hora	10:10	
Responsable de la limpieza	Responsable De Revisar Limpieza	Proovedor De Mantenimiento (segun aplique)		
IVAN	Daxna	No proporcionado		

<div><div>mas</div><div>somos más que harina</div></div>	Manual de Gestión del Mantenimiento				Codigo: OPE-ME-FO-002			
	PPR Mantenimiento de Equipamientos				Fecha: 3/17/2025			
	"Solicitud y Reparacion de Mantenimiento"				Version: 4			
					Pagina: 1 de 1			
Control De Partes Sueltas								
Fecha De Solicitud	2025-07-07			Ubicacion				
Responsible		christian navarro		Cargo		TECNICO MECANICO		
Trabajo a realizar		MANTENIMIENTO PREVENTICO COSEDORA PEDESTAL						
Herramientas		Piezas (Incluir repuestos)						
Registro Ingreso		Salida	Registro Ingreso		Utilizado	No utilizado	Desinstalado	Verificacion de salida
Cantidad	Descripcion	Cantidad	Cantidad	Descripcion				
1	CAMARA TERMOGRAFICA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA
1	MEDIDOR DE VIBRACIONES	1						
1	MULTIMETRO	1						
1	LLAVE ALLEN 2	1						
1	DESTORNILLO DE PALA	1						
1	DESTORNILLADO DE ESTRELLA	1						
Materiales (Registrar materiales e insumos utilizados lubricantes, pinturas,lijas,etc)								
Registro Ingreso					utilizado	Verificacion salida (Ingreso-utilizado)		
Cantidad	Variedad de medida		Descripcion					
8	g		GRASA FRIJO GADO ALIMENTICIO		8	0		
VoBo Verificacion Ingreso				VoBo Verificacion Salida				
Nombre	JOHN GIRALDO	Fecha	2025-07-07	Nombre	JOHN GIRALDO	Fecha	2025-07-07	
REGISTRO MEDICIONES MANTENIMIENTO PREDICTIVO								
Maquina / Equipo	Parte del Equipo	Termografia	Analizador de vibraciones	Vibraciones /Nuevas mediciones	Multimetro Rango	Multimetro Amperaje	Observaciones	OT Mantenimiento Preventivo
		N/A	N/A					
		N/A	N/A					
	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A	N/A	
	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A	N/A	
	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A	N/A	
	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A	N/A	
Evidencia Fotografica (Antes)				Evidencia Fotografica (Despues)				
								

[illegible]