

1. Introducción

El mantenimiento adecuado de las instalaciones y equipos es fundamental para asegurar la operación eficiente y segura del restaurante "¡La Jama!". Este manual ofrece las pautas necesarias para que el personal realice de manera sistemática el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos, así como el cuidado general de las instalaciones, evitando averías costosas y prolongando la vida útil de los recursos del restaurante.

2. Objetivos del Manual

Este manual tiene como finalidad:

- Garantizar la **funcionalidad continua** de los equipos y las instalaciones.
- Reducir el riesgo de **accidentes laborales** relacionados con equipos en mal estado.
- Prevenir averías y costos adicionales a través de un **mantenimiento preventivo eficaz**.
- Promover una **cultura de cuidado** y responsabilidad hacia los recursos del restaurante.
- Asegurar el **cumplimiento de las normativas de higiene y seguridad** alimentaria mediante el mantenimiento adecuado de los equipos y las áreas.

3. Tipos de Mantenimiento

Mantenimiento Preventivo

Este mantenimiento se realiza de manera **programada** con el objetivo de evitar fallos antes de que ocurran. Incluye la limpieza, lubricación, ajustes, calibración y sustitución de piezas antes de su desgaste.

Mantenimiento Correctivo

Este mantenimiento se realiza cuando ya ha ocurrido una **falla** o avería en un equipo o instalación. El objetivo es corregir la falla y restaurar el funcionamiento normal del equipo.

Mantenimiento Predictivo

Utiliza **técnicas de monitoreo** para predecir cuándo un equipo o instalación fallará, con el fin de realizar el mantenimiento en el momento adecuado, basado en el estado real de los componentes.

4. Frecuencia del Mantenimiento

Equipos de Cocina

- **Diario:** Limpieza y desinfección de superficies y equipos de cocina después del uso.
- **Semanal:** Revisión de hornos, freidoras y parrillas para asegurar su correcto funcionamiento.
- **Mensual:** Limpieza profunda de campanas extractoras, revisión de sellos de refrigeradores y congeladores.

Áreas de Servicio

- **Diario:** Limpieza de mesas, sillas y áreas comunes.
- **Semanal:** Revisión de iluminación y ventilación.
- **Mensual:** Inspección de pisos y paredes para detectar posibles daños o filtraciones.

Áreas de Almacenamiento y Refrigeración

- **Diario:** Verificación de temperaturas en refrigeradores y congeladores.
- **Semanal:** Revisión de estantes y organización del almacén.
- **Mensual:** Descongelamiento y limpieza profunda de congeladores.

Instalaciones Generales

- **Diario:** Revisión de plomería en baños y áreas de servicio.
- **Semanal:** Verificación de luces y tomas eléctricas.
- **Mensual:** Inspección de sistemas de climatización y revisión del sistema de agua.

5. Mantenimiento de Equipos de Cocina

Parrillas y Hornos

- Limpiar las **superficies** al finalizar cada jornada para evitar la acumulación de grasa.
- Revisar semanalmente el estado de los **quemadores** y asegurarse de que no haya obstrucciones.

Extractores de Aire y Campanas

- Realizar una limpieza **semanal** de los filtros de grasa y una limpieza profunda de la campana cada mes para evitar la acumulación de residuos inflamables.

Freidoras

- Cambiar el **aceite** regularmente y realizar una limpieza profunda para evitar que se acumule grasa quemada.

Refrigeradores y Congeladores

- Revisar las **temperaturas** diariamente y asegurarse de que los sellos de las puertas estén en buen estado.
- Realizar una limpieza y descongelamiento mensual.

Lavavajillas y Equipos de Limpieza

- Limpiar los **filtros** y desincrustar las tuberías semanalmente.
- Realizar una revisión mensual de los **niveles de detergente** y el estado de las bombas de agua.

6. Mantenimiento de Instalaciones Generales

Iluminación

- Revisar que todas las **lámparas y bombillas** estén funcionando y reemplazar las que no lo estén.
- Mantener las luminarias limpias para garantizar una iluminación adecuada.

Instalaciones Eléctricas

- Verificar semanalmente que no haya **cables expuestos** o enchufes en mal estado.

- Realizar una revisión mensual de los **cuadros eléctricos** para asegurarse de que no haya sobrecargas.

Sistema de Agua y Plomería

- Revisar diariamente que no haya **fugas** en los baños, cocina o áreas de lavado.
- Realizar inspecciones mensuales de las **tuberías** para detectar posibles obstrucciones o corrosión.

Climatización (Aires Acondicionados)

- Limpiar los **filtros** de aire acondicionado cada mes y verificar su correcto funcionamiento.
- Revisar los sistemas de climatización antes de las temporadas de **calor o frío extremos**.

Pisos y Superficies

- Realizar una limpieza diaria de los **pisos** con productos desinfectantes.
- Verificar semanalmente el estado de los pisos, asegurándose de que no haya **grietas o zonas resbaladizas**.

7. Limpieza y Desinfección

Procedimientos de Limpieza Diaria

- Limpieza de todas las superficies de trabajo al finalizar la jornada, incluyendo equipos de cocina, mesas y sillas.
- Desinfección de baños, fregaderos y áreas de manipulación de alimentos con productos adecuados.

Limpieza Profunda Semanal/Mensual

- Realizar una limpieza **profunda semanal** en áreas como las campanas extractoras, hornos y parrillas.
- Desinfección completa de **refrigeradores, congeladores** y áreas de almacenamiento cada mes para prevenir la acumulación de bacterias.

8. Registro y Seguimiento del Mantenimiento

Checklist de Mantenimiento Diario, Semanal y Mensual

- Cada empleado debe completar el **checklist de mantenimiento** correspondiente a su área al final de su turno, asegurando que todos los puntos han sido revisados.
- La lista de mantenimiento incluye tareas diarias, semanales y mensuales, que deben ser revisadas por el supervisor.

Registro de Averías y Reparaciones

- Cualquier **problema o avería** debe ser registrado de inmediato en el **libro de mantenimiento**.
- El registro debe incluir la fecha, la descripción del problema, el equipo afectado y las acciones correctivas realizadas.

Plan de Mantenimiento Anual

- El encargado de mantenimiento debe desarrollar un **plan anual** que incluya revisiones periódicas de equipos clave y el calendario de mantenimiento profundo de instalaciones.

9. Normas de Seguridad en el Mantenimiento

Uso de Equipos de Protección Personal (EPP)

- Todos los empleados encargados del mantenimiento deben usar **guantes, gafas de seguridad y ropa protectora** cuando manipulen productos químicos o equipos peligrosos.

Precauciones al Manejar Equipos Eléctricos

- Antes de realizar cualquier mantenimiento en un equipo eléctrico, asegúrate de **desconectar** el equipo de la corriente eléctrica.
- No realices reparaciones eléctricas si no estás capacitado para hacerlo; en su lugar, contacta a un técnico calificado.

Prevención de Riesgos y Accidentes

- Sigue las instrucciones del fabricante para el **mantenimiento y limpieza de cada equipo**.
- Evita trabajar en áreas húmedas cuando manejes equipos eléctricos, para prevenir **descargas eléctricas**.

10. Contratación de Servicios Externos

Mantenimiento Especializado

- Para equipos que requieren **mantenimiento técnico especializado**, como sistemas de refrigeración industrial o cocinas industriales, contacta a los **proveedores autorizados**.

Contacto con Proveedores de Servicios Técnicos

- Mantén una lista actualizada de **contactos de proveedores** para servicios técnicos, incluyendo electricistas, plomeros y técnicos de climatización.

11. Evaluación y Mejora Continua del Mantenimiento

- Realiza una **evaluación periódica** de los procedimientos de mantenimiento y ajusta las frecuencias si se detectan áreas de mejora.
- Solicita **retroalimentación** de los empleados que realizan el mantenimiento para identificar problemas recurrentes o mejoras en los procedimientos.

12. Conclusión

El mantenimiento de las instalaciones y equipos de "¡La Jama!" es esencial para garantizar un ambiente de trabajo seguro, eficiente y conforme a las normativas sanitarias. Siguiendo este manual, se evitarán averías innecesarias, se prolongará la vida útil de los equipos y se mantendrán las instalaciones en óptimas condiciones, lo que contribuirá a una operación fluida y al bienestar tanto del personal como de los clientes.