



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA

Creada por Ley N°29074



COMISIÓN ORGANIZADORA

RESOLUCIÓN DE CONSEJO DE COMISIÓN ORGANIZADORA N° 610-2022-CCO-UNAJ

Juliaca, 10 de noviembre del 2022

VISTOS:

La Carta N° 680-2022/UNAJ-EPIIA-R-TJCHR, de fecha 03 de noviembre del 2022; Carta N° 784-2022/UNAJ-FIPI-C-OMLV, de fecha 03 de noviembre del 2022; Informe N° 0899-2022-UP/UNAJ, de fecha 08 de noviembre del 2022; Informe N° 270-2022-DGA-P-CO/UNAJ, de fecha 08 de noviembre del 2022; Oficio N° 0456-2022/VAC-CO-UNAJ, de fecha 09 de noviembre del 2022; y el Acuerdo N° 887-2022-SO-CCO-UNAJ, de Sesión Ordinaria de Consejo de Comisión Organizadora de la UNAJ, de fecha 09 de noviembre del 2022 y;

CONSIDERANDO:

Que, conforme a lo dispuesto por el Art. 18, 4to párrafo de la Constitución Política del Estado, cada Universidad es autónoma en su régimen normativo de gobierno, académico, administrativo y económico. Las Universidades se rigen por sus propios estatutos en el marco de la constitución y las leyes.

Que, la Ley N° 30220-Ley Universitaria, en su Art. 8, establece que el Estado reconoce la autonomía Universitaria, la autonomía inherente a las Universidades se ejerce de conformidad con lo establecido en la Constitución, la presente Ley y demás normativa aplicable, ésta autonomía se manifiesta en los siguientes regímenes: Normativo, de Gobierno, Académico, Administrativo y Económico.

Que, la Norma Técnica "Disposiciones para la constitución y funcionamiento de las Comisiones Organizadoras de las Universidades Públicas en proceso de Constitución", aprobado mediante Resolución Viceministerial N° 244-2021-MINEDU, en el numeral 6.1.4, establece las funciones de la Comisión Organizadora; señalando son sus funciones: b) Aprobar y velar por el adecuado cumplimiento del Estatuto, Reglamentos y documentos de gestión de la universidad, [...] s) Otras que sean asignadas por el MINEDU, en el marco de sus competencias.

Que, mediante Carta N° 680-2022/UNAJ-EPIIA-R-TJCHR, de fecha 03 de noviembre del 2022, la Responsable de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias Mg. Tania Jakeline Choque Rivera, presenta el Plan de Trabajo titulado "MANTENIMIENTO GENERAL DE MAQUINARIAS Y EQUIPOS DEL TALLER DE PANIFICACIÓN", el mismo que tiene como objetivo general "Realizar el mantenimiento general de la maquinaria y equipo del taller de panificación UNAJ – 2022", el mismo que es remitido por la Coordinadora de la Facultad de Ingeniería de Procesos Industriales Dra. Olivia Magaly Luque Vilca, mediante Carta N° 784-2022/UNAJ-FIPI-C-OMLV.

Que, mediante Informe N° 0899-2022-UP/UNAJ, de fecha 08 de noviembre del 2022, el Ing. Héctor Percy Pajsi Bautista, Jefe de la Unidad de Presupuesto, informa que la Entidad cuenta con Disponibilidad Presupuestal a efectos de proceder con la atención del Plan de Trabajo denominado "MANTENIMIENTO GENERAL DE MAQUINARIAS Y EQUIPOS DEL TALLER DE PANIFICACIÓN", solicitado por la Responsable de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias Mg. Tania Jakeline Choque Rivera, por el monto de S/ 1,350.00.

Que, mediante Informe N° 270-2022-DGA-P-CO/UNAJ, de fecha 08 de noviembre del 2022, el Director General de Administración CPC. Hugo Raúl Ramírez Rivera, de la revisión de los informes correspondientes, con opinión favorable lo remite a Vicepresidencia Académica, para su aprobación ante Consejo de Comisión Organizadora.

Que, mediante Oficio N° 0456-2022/VAC-CO-UNAJ, de fecha 09 de noviembre del 2022, el Vicepresidente Académico Dr. Arrufo Alcántara Hernández, de la revisión del expediente y con visto bueno eleva el referido Plan al Pleno de la Comisión Organizadora para su aprobación.

Que, el Pleno del Consejo de Comisión Organizadora de la UNAJ, en su Sesión Ordinaria de fecha 09 de noviembre del 2022, mediante Acuerdo N° 887-2022-SO-CCO-UNAJ, resolvió por UNANIMIDAD, Aprobar el Plan de trabajo titulado "MANTENIMIENTO GENERAL DE MAQUINARIAS Y EQUIPOS DEL TALLER DE PANIFICACIÓN", presentado por la Responsable de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias Mg. Tania Jakeline Choque Rivera

Que, mediante Resolución Presidencial N° 100-2022-P-CO-UNAJ, de fecha 04 de noviembre del 2022, se dispuso ENCARGAR al Dr. Arrufo Alcántara Hernández, el despacho de Presidencia de la Comisión Organizadora, del 07 al 14 de noviembre del año en curso o mientras dure la comisión de servicios del Presidente de la Comisión Organizadora debiendo ejercer las funciones inherentes al cargo.

Por tanto en uso de las facultades y atribuciones conferidas por el Art. 18, de la Constitución Política del Perú, la nueva Ley Universitaria N° 30220, la Norma Técnica "Disposiciones para la Constitución y funcionamiento de las comisiones organizadoras de las universidades públicas en proceso de constitución, aprobada bajo Resolución Vice Ministerial N° 244-2021-MINEDU y el Estatuto de la UNAJ;

SE RESUELVE:

Artículo Primero.- APROBAR, el Plan de Trabajo denominado "MANTENIMIENTO GENERAL DE MAQUINARIAS Y EQUIPOS DEL TALLER DE PANIFICACIÓN", presentado por la Responsable de la Escuela Profesional de

Página 1 de 2

Av. Nueva Zelandia N°631 – Juliaca. Teléfono N° 051-323200

UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
Sistema de Trámite Documentario

Expediente N°

I-84-04109-2022



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA

Creada por Ley N°29074



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
"Universidad Pública de Calidad"

COMISIÓN ORGANIZADORA

N° 610-2022-CCO-UNAJ

Ingeniería en Industrias Alimentarias Mg. Tania Jakeline Choque Rivera, el mismo que a folios seis (06) forma parte del presente acto resolutivo.

Artículo Segundo.- DISPONER que la ejecución del plan de trabajo aprobado en el artículo primero del presente acto resolutivo estará a cargo de la Responsable de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias Mg. Tania Jakeline Choque Rivera.

Artículo Tercero.- NOTIFICAR la presente resolución a Vicepresidencia Académica, Vicepresidencia de Investigación, Dirección General de Administración, Unidad de Presupuesto, Responsable de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias, para los fines que estime conveniente.

Regístrese, comuníquese y cúmplase;



ABOG. DANNY ALEXIS SANCA YANA
SECRETARIO GENERAL



DR. CARRUFO ALCÁNTARA HERNÁNDEZ
PRESIDENTE (E)
COMISIÓN ORGANIZADORA



DISTRIBUCIÓN:
Presidencia
VP Acad.
VP de Invest.
C.c. Arch. /2022.

kvccq



UNIVERSIDAD NACIONAL DE
JULIACA

CREADA POR LEY N° 29074
COMISIÓN ORGANIZADORA
VICEPRESIDENCIA ACADÉMICA
E.P. ING. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

UNAJ

UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA



FACULTAD DE INGENIERÍA DE PROCESOS
INDUSTRIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



PLAN DE TRABAJO
MANTENIMIENTO GENERAL DE
MAQUINARIAS Y EQUIPOS DEL TALLER
DE PANIFICACIÓN

2022



UNIVERSIDAD NACIONAL DE
JULIACA

CREADA POR LEY N° 29074
COMISIÓN ORGANIZADORA
VICEPRESIDENCIA ACADÉMICA
E.P. ING. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

UNA
UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA



I. INTRODUCCION

La Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias, cuenta con el Taller de Panificación ubicado en su sede de Ayabacas, la finalidad de este ambiente contempla la realización de actividades académicas de los estudiantes en las prácticas, la ejecución de proyectos de tesis, investigación de los semilleros y para la ejecución de proyectos de investigación de los docentes. Así mismo como actividad importante se tiene la producción de productos de la línea de panificación.

La Universidad Nacional de Juliaca, a través de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias realiza la elaboración de productos para las prácticas de diferentes cursos, investigación y otros. Es así que se presenta la necesidad de realizar el mantenimiento preventivo respectivo a todas las máquinas utilizadas para realizar elaboración de productos, dentro de las cuales se tienen a las siguientes; horno rotativo, cámara de fermentación, amasadora-sobadora y divisora –cortadora de masa. Tal es así que se presenta el plan de trabajo denominado “Mantenimiento general de la maquinaria y equipos del taller de panificación”

II. JUSTIFICACION

El mantenimiento dentro de la industria es el motor de la producción, sin mantenimiento no hay producción. Todo equipo está sujeto a normas constantes de mantenimiento, dando así alta confiabilidad a la industria; el mantenimiento es un proceso en el que interactúan máquina y hombre para evitar deterioros y reparaciones futuras que puedan ocasionar pérdidas en la producción. El desempeño del taller de panificación estará en la calidad de mantenimiento que se provea a cada una de las máquinas, es de suma importancia planificar y programar el mantenimiento de las máquinas que intervienen en la elaboración de productos en el área de panificación, bollería y pastelería, además de reducir costos de repuestos y materiales, para un mejor desempeño. El mantenimiento está enfocado en la mejora continua y prevención de fallas, mediante una organización que está documentada la misma que ayuda al trabajo en equipo, y preparación constante para actuar sin dejar caer la producción.

Los beneficios de realizar este mantenimiento nos ayudarán a mejorar la disponibilidad de los equipos por lo tanto tendremos mayor fiabilidad, producir menos pérdidas de materias primas causadas por las paradas de urgencia cuando falla algún equipo, se reducirán los gastos que se



UNIVERSIDAD NACIONAL DE
JULIACA

CREADA POR LEY N° 29074
COMISIÓN ORGANIZADORA
VICEPRESIDENCIA ACADÉMICA
E.P. ING. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA

ejecutan en comprar algún as piezas y gracias a este mantenimiento se logrará aumentar la seguridad en la planta.

III. OBJETIVOS

3.1. OBJETIVO GENERAL

- Realizar el mantenimiento general de la maquinaria y equipos del taller de panificación "UNAJ - 2022".

3.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Realizar el mantenimiento del horno rotativo del taller de panificación
- Realizar el mantenimiento de la cámara de fermentación del taller de panificación
- Realizar el mantenimiento de la amasadora-sobadora del taller de panificación
- Realizar el mantenimiento de la divisora –cortadora de masa del taller de panificación

IV. DEFINICION

El mantenimiento es una acción orientada a preservar el buen estado de la máquina para que pueda operar al 100% ahorrando costes de mantenimiento por fallos inesperados que pueden traer grandes consecuencias.

El mantenimiento es un conjunto de acciones que se realizan de forma integral y sistemática para verificar que el funcionamiento de la máquina se esté desarrollando en perfectas condiciones, sin contratiempos ni averías que puedan ocasionar a futuro fallos mayores. Consiste en la revisión oportuna de componentes vinculados con la seguridad, calibración, mecánica, electricidad, entre otros que son los que garantizan que la máquina trabaje de forma eficiente, eficaz y se obtengan los resultados esperados. Este mantenimiento suele desarrollarse bajo parámetros y protocolos específicos que se establecen en un plan especial planificado con anticipación y que busca evitar que la máquina sufra, en un futuro, daños graves.





V. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL MANTENIMIENTO GENERAL DE LA MAQUINARIA Y EQUIPOS DEL TALLER DE PANIFICACIÓN UNAJ - 2022

5.1. MANTENIMIENTO DEL HORNO ROTATIVO

- Inspección del sistema de ventilación y las rejillas de entrada de aire, eliminar cualquier obstrucción.
- Comprobación del intercambiador de calor en busca de signos de daños o corrosión.
- Inspeccionar las conexiones eléctricas, apretarlas y/o reemplazar el cableado dañado según sea necesario.
- Comprobación del quemador y sensor de llama.
- Revisión y limpieza del sistema de chimeneas
- Examinar y limpiar si fuera el caso el tanque de combustible
- Limpieza de la cámara del horno rotativo
- Revisar el filtro de combustible, limpieza y reemplazo según sea necesario.
- Verificación y comprobación de los controles del panel de comando digital.

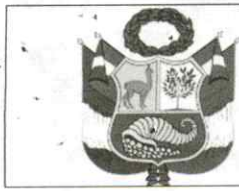


5.2. MANTENIMIENTO DE LA CÁMARA DE FERMENTACIÓN

- Inspeccionar las conexiones eléctricas, apretarlas y/o reemplazar el cableado dañado según sea necesario.
- Verificación y comprobación de los controles del panel de comando digital.
- Revisión del sistema de resistencias y ventilador.
- Limpieza interior de la cámara de fermentación.

5.3. MANTENIMIENTO DE LA AMASADORA-SOBADORA

- Inspección de las conexiones eléctricas, ajuste y/o reemplazo del cableado dañado según sea necesario.
- Verificación y comprobación de los controles de velocidad.
- Limpieza y revisión general de la máquina.



5.4. MANTENIMIENTO DE LA DIVISORA –CORTADORA DE MASA

- Inspección de las conexiones eléctricas, apretarlas y/o reemplazar el cableado dañado según sea necesario.
- Verificación y comprobación de los controles de corte.
- Limpieza y revisión general de la máquina



VI. CRONOGRAMA

ACTIVIDAD	DIA		
	1	2	3
Mantenimiento del horno rotativo <ul style="list-style-type: none"> • Inspección del sistema de ventilación y las rejillas de entrada de aire, eliminar cualquier obstrucción. • Comprobación del intercambiador de calor en busca de signos de daños o corrosión. • Inspeccionar las conexiones eléctricas, apretarlas y/o reemplazar el cableado dañado según sea necesario. • Comprobación del quemador y sensor de llama. • Revisión y limpieza del sistema de chimeneas • Examinar y limpiar si fuera el caso el tanque de combustible • Limpieza de la cámara del horno rotativo • Revisar el filtro de combustible, limpieza y reemplazo según sea necesario. • Verificación y comprobación de los controles del panel de comando digital. 	X		
Mantenimiento de la cámara de fermentación <ul style="list-style-type: none"> • Inspeccionar las conexiones eléctricas, apretarlas y/o reemplazar el cableado dañado según sea necesario. • Verificación y comprobación de los controles del panel de comando digital. • Revisión del sistema de resistencias y ventilador. • Limpieza interior de la cámara de fermentación. 		X	
Mantenimiento de la amasadora-sobadora <ul style="list-style-type: none"> • Inspección de las conexiones eléctricas, ajuste y/o reemplazo del cableado dañado según sea necesario. • Verificación y comprobación de los controles de velocidad. • Limpieza y revisión general de la máquina. 		X	
Mantenimiento de la divisora –cortadora de masa <ul style="list-style-type: none"> • Inspección de las conexiones eléctricas, apretarlas y/o reemplazar el cableado dañado según sea necesario. • Verificación y comprobación de los controles de corte. • Limpieza y revisión general de la máquina 			X





UNIVERSIDAD NACIONAL DE
JULIACA

CREADA POR LEY N° 29074
COMISIÓN ORGANIZADORA
VICEPRESIDENCIA ACADÉMICA
E.P. ING. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

UNAJ

UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA



VII. COSTOS

ACTIVIDAD	COSTO REFERENCIAL (S./.)
Mantenimiento del horno rotativo	700.00
Mantenimiento de la cámara de fermentación	250.00
Mantenimiento de la amasadora-sobadora	250.00
Mantenimiento de la divisora –cortadora de masa	150.00
TOTAL	1350.00

