

**SERV INDUSTRIAL**

Mitos

del Mantenimiento Preventivo

Y las soluciones para una operación de comedor eficiente

El mantenimiento preventivo cada día se convierte en un punto importante dentro de las cocinas industriales, por ejemplo; si se tiene un automóvil podemos entender la importancia de los mantenimientos periódicos para evitar accidentes, este principio aplica para los equipos de cocina ya que ayuda a detectar y corregir problemas pequeños que a largo plazo podrían volverse graves, el mantenimiento

preventivo debe tomarse tan en serio como programar una visita periódica con nuestro médico.

El mantenimiento preventivo es fundamental para asegurar la producción, evitar paros no deseados y los más importante prevenir accidentes que pongan en riesgo la seguridad del operario, dentro de las tareas principales son la revisión de puntos básicos para el funcionamiento del equipo,

reemplazo de componentes con desgaste, lubricación de piezas, ajustes y limpieza de componentes internos.

En la industria gastronómica en Mexico existen diferentes mitos acerca del mantenimiento preventivo, por ello en esta edición, contamos con la experiencia y conocimiento de la empresa Serv Industrial que nos ayudará a aclarar algunos puntos importantes.



1 *El mantenimiento preventivo es un gasto innecesario*

Está comprobado que realizar un mantenimiento preventivo periódicamente puede llegar a disminuir hasta en 18% los costos de reparación, esto sin considerar los costos operativos que se producen cuando un equipo se encuentra fuera de servicio de forma inesperada, donde se consideran factores como el costo operativo, mano de obra adicional y paro en la producción, así como posibles mermas, con lo cual se puede ahorrar hasta un 40% en gastos relacionados.

Otro factor relacionado con la falta de mantenimiento preventivo es la depreciación de los equipos ocasionando a su vez el deterioro de estos; provocando que su vida útil disminuya. En un espectro de tiempo donde se tiene considerado un periodo de vida de 5 a 10 años, al realizar un mantenimiento preventivo este se puede incrementar hasta un 50%.

2 *No es necesario realizarles un mantenimiento preventivo a los equipos de cocina*

Cuando se trata de una cocina industrial, la función del equipo es mucho más que sólo calentar y preparar alimentos. Gran parte de la producción recae en ellos y para mantenerlos en óptimas condiciones no es suficiente sólo pasarles un paño húmedo y mantenerlos limpios. La adquisición y uso de estos no es algo que no se pueda tomar a la ligera, principalmente si son equipos de alta tecnología, ya que, al contar con componentes electrónicos, estar en constante uso y en contacto con alimentos y grasas es imprescindible realizar un mantenimiento preventivo, puesto que estos factores propician el desgaste de los componentes e influyen en el funcionamiento del equipo, consumiendo mayor energía y afectando los procesos operativos. Una de las ventajas de que tus equipos cuenten con su mantenimiento preventivo es asegurar la inocuidad de los alimentos. Actualmente con la contingencia

sanitaria hemos identificado que la cocina es una de las áreas más afectadas debido a la naturaleza de sus procesos; la preparación, entrega y limpieza de alimentos y utensilios es fundamental para asegurar la higiene y evitar un posible foco de infección dentro del comedor.

Una de las principales formas de asegurar la inocuidad de los alimentos está relacionada con la cocción, lavado y cadena de frío, estas tareas recaen principalmente en equipos como hornos, freidoras, marmitas, lavaplatos, equipos de refrigeración, siendo estos los equipos esenciales para la producción de grandes volúmenes de alimentos los que se deben de considerar para un programa de mantenimiento preventivo, debido a que estos deben de cumplir con temperaturas de cocción, lavado y refrigeración que asegurarán las buenas prácticas del manejo higiénico de los alimentos.



3 *El equipo se encuentra operando, no requiere mantenimiento*

Este es uno de los mitos más peligrosos ya que se tiene la creencia de que los equipos se encuentran funcionando de forma óptima si no presenta alguna falla, sin embargo, debemos considerar que internamente sus componentes presentan desgaste y que a mediano o largo plazo si no se identifican y corrigen pueden ser catastróficos para el equipo y la operación.

Una de las principales ventajas de realizar un mantenimiento preventivo es detectar desgastes y posibles fallos, como su nombre lo dice su tarea es prevenir y bajo ese principio es más eficiente, con menor costo y programable que realizar un servicio correctivo. Como hemos mencionado en puntos anteriores existe una correlación entre el mantenimiento correctivo y el preventivo, mientras más se invierte en el preventivo menos se invertirá en el correctivo, es decir, que siempre será más costoso arreglar una falla que prevenirla.

Un punto importante en los equipos de cocina es la garantía, poco se conoce acerca de su alcance y su relación con el mantenimiento preventivo. Es necesario conocer que gran parte de los equipos de adquisición reciente cuentan con garantía por parte del fabricante siempre y cuando se cumpla con los parámetros para evitar que se invalide dicha garantía, principalmente el realizar el mantenimiento preventivo con técnicos certificados; para conocer la periodicidad en que debe realizarse dicho servicio deberán evaluarse diferentes puntos relacionados con el tipo de equipo, marca, modelo y edad, horas de uso, tipo de menú y hasta la capacitación del personal que lo opera.

Esta evaluación debe ser realizada por personal capacitado que conozca la funcionalidad del equipo y evalúe con base en las especificaciones del fabricante para asegurar que el equipo se encuentre en óptimas condiciones.

4 *No tenemos tiempo para un mantenimiento preventivo*

“No podemos parar la producción” esta es una de las principales objeciones que escuchamos debido al tiempo en que los equipos estarán inhabilitados, sin embargo, si tomamos en cuenta las horas de paro de producción por un servicio correctivo vs las horas de un mantenimiento preventivo podemos concluir que el tiempo es menor en un servicio preventivo que corrigiendo alguna falla inesperada.

Como hemos mencionado, el servicio consiste en prevenir fallos y si durante un mantenimiento se detectan refacciones con desgaste o averías, se recomienda y programa su cambio para evitar que a mediano o largo plazo el equipo falle y ocasione un paro en la producción.

De igual forma, se puede controlar el horario y tiempo para realizar el servicio, es decir, programarlo cuando no interfiera con la producción o esta sea nula, realizarlos en horarios específicos y según el tipo de equipo y su relevancia en la operación.

Esto puede significar inspecciones de mantenimiento programadas mensual, bimestral o trimestralmente, como lo mencionamos la periodicidad del servicio varía según las características del equipo, condición, edad, uso, entre otras.

5 *Cualquier técnico o personal puede realizar un mantenimiento preventivo*

Uno de los mitos más peligrosos es que cualquier técnico o personal interno puede realizar el mantenimiento preventivo sin mayor complicación, sin embargo, al tratarse de equipos de alta tecnología es necesario contar con la capacitación adecuada y con los conocimientos para poder efectuar el mantenimiento o la reparación del equipo. Debemos tener en cuenta que los equipos por más parecidos que sean requieren diferentes habilidades para la revisión que asegurará su funcionamiento, es por eso que, es importante que el técnico esté certificado para ejecutar el servicio.

Cualquiera que sea la opción de servicio técnico que se elija es importante conocer los requerimientos para asegurar un buen servicio técnico, los puntos principales a considerar son que el técnico cumpla con las capacitaciones especificadas por el fabricante, así como las actualizaciones correspondientes y cursos de DC-3¹, REPSE² y de seguridad industrial, contar con herramienta general y específica según el tipo de equipo, asegurar los recambios de refacciones originales y no genéricas, contar con un calendario anual de intervención de los equipos así como el llenado del check list especificado del fabricante donde se identifican los puntos críticos a revisar, así como las periféricas y conexiones eléctricas, a gas, agua y drenaje dependiendo del tipo de equipo.



Su socio para la optimización de sus equipos

En Serv Industrial, sabemos que la correcta operación de su equipo es una tarea que requiere una solución diseñada para las necesidades operativas del cliente. Nos comprometemos en servirle con atención, eficacia y honestidad como respuesta a su confianza, llegando a ser así su Socio Estratégico en la operación de su cocina.

Nuestra experiencia nos permite diseñar un programa de mantenimiento según sus necesidades y objetivos específicos, ayudándole a tomar la mejor decisión para la reparación, mantenimiento y optimización de sus equipos. Además, contamos con

técnicos certificados para ofrecerle un servicio profesional. Capacitándolos constantemente en las marcas de equipos que representamos y contando con las herramientas necesarias para la realización de los mantenimientos, brindando siempre a nuestros clientes un trabajo excepcional.

Nuestra Red Nacional con 22 puntos ubicados estratégicamente en todo México nos permite otorgarle el mejor servicio técnico respaldados por nuestra estructura que nos permite asegurar tiempos de respuesta óptimos para brindarle la solución que está buscando.

¹La DC3 o CONSTANCIA DE HABILIDADES, es un documento que expide algún ente y/o agente capacitador, el cual debe estar registrado ante la Secretaría del Trabajo y Prevención Social.

²REPSE - Registro de Prestadoras de Servicios Especializados u Obras Especializadas.