
**PLAN DE MANTENIMIENTO PARA LINEA DE ENVASADO DE LA VIÑA
CREMASCHI FURLOTTI**

**JOAQUÍN POBLETE FERNÁNDEZ
INGENIERO CIVIL MECÁNICO**

RESUMEN

La siguiente memoria se presenta a la viña Cremaschi Furlotti, como el primer paso para la creación de un plan de mantenimiento preventivo que facilite los canales de información. Debido a que el plan de mantenimiento actual, se basa en el mantenimiento correctivo y solo consta de inspecciones mensuales. Es por esto que se ha propuesto a la empresa comenzar con un plan de mantenimiento base, que comience en el o los equipos de mayor criticidad dentro de la línea de envasado y que permita adherir los demás equipos.

Es por esto que el proyecto comenzara determinando el o los equipos que servirán como base para crear un plan de mantenimiento, estos se elegirán mediante un análisis de criticidad el cual arrojará los equipos más críticos dentro de la línea de envasado.

Luego estos equipos se analizarán mediante un análisis de modo de falla efecto y criticidad (FMECA), donde se jerarquizará y determinarán los puntos críticos del equipo, a los cuales se destinarán mayores atenciones y recursos.

Terminando con la creación del plan de mantenimiento, el cual planificará todas las órdenes de trabajo en un calendario de mantenimiento anual, donde las ordenes de trabajo de inspección, lubricación y mantenimiento general, serán almacenadas en un registro de mantenimiento el cual ayudará al encargado a organizar las tareas semanales de los equipos. Junto a esto se realizaron planillas para visualizar los procedimientos básicos y necesarios para el equipo, además de los estándares de mantenimiento

Con este plan de mantenimiento se busca poder organizar las funciones y así mostrar las tareas para cumplir con la exigencias de las normas BRC y ISF, las cuales certifican la calidad e inocuidad de alimentos, que comercializa la viña Cremaschi Furlotti, y que permitirán a la viña vender sus productos en el mercado exterior.

ABSTRACT

The following memory presents the Cremaschi Furlotti winery as the first step to create a preventive maintenance plan that facilitates the information channels. On account that the current maintenance plan is based on the corrective maintenance and only comprises monthly inspections. Due to this fact, it has been proposed to the company to start with a base maintenance plan, which starts in the most critical equipment within the line of bottling and that allows bonding the rest of the equipment.

Therefore, the project will start determining the equipment that will work as base to create a maintenance plan, these will be chosen through a criticality analysis, which will deliver the most critical equipment within the bottling line.

Subsequently, the equipment will be examined through a Failure Mode, Effect, and Criticality Analysis (FMECA), where the critical points of the equipment will be ranked and determined, which will be destined with higher attention and resources. Finishing the creation of the maintenance plan, which will plan all the working orders in an annual schedule of maintenance, where the orders of inspection work, lubrication, and general maintenance will be stored in a maintenance register that will help the person in charge to organize weekly tasks of the equipment. Besides, spreadsheets have been realized to visualize the basic and necessary procedure for the equipment, in addition to the maintenance standards.

With this maintenance plan it is intended to be able to organize the functions so that it can be shown the tasks to accomplish the requirements of the BRC and ISF norms, which certify the quality and innocuousness of foodstuffs that the Cremaschi Furlotti winery commercializes and that will allow the company to sell its products in the foreign trade.