

Lima, 09 de abril de 2026

INFORME TÉCNICO N° 002-2026

DATOS GENERALES

- **Empresa:** OCEANO SEAFOOD S.A.
- **RUC:** 20600581768
- **Dirección:** Calle Los Pescadores N.º 994, Zona Industrial I, Distrito y Provincia de Paita, Departamento de Piura
- **Inicio del servicio:** 10 de marzo de 2026

TECNICOS RESPONSABLES DEL MANTENIMIENTO :

- José Damasio Alfaro Peña.
DNI: 32123225
- Rolindo Salvador ayala
DNI: 07528354

OBJETIVO

Realizar el overhaul (mantenimiento integral) de dos máquinas peladoras de papa de marca **HWAILIM INDUSTRIAL CO.**, las cuales no cuentan con modelo ni número de serie identificable, con la finalidad de garantizar su correcto funcionamiento, optimizar la eficiencia operativa y prolongar su vida útil.

DIAGNÓSTICO INICIAL

Durante la inspección inicial de las máquinas peladoras de papa, se determinó que los equipos se encontraban en condiciones deficientes, incompletas y no operativas, evidenciándose lo siguiente:

- **Ausencia del sistema de corte y regulación**, impidiendo el control adecuado del proceso de pelado.
- **Guía de cuchilla inexistente**, generando inestabilidad en el sistema de corte.
- **Afilador de cuchilla inexistente**, imposibilitando el mantenimiento del filo durante la operación.
- **Rodillos de jebe sanitario en mal estado**, con desgaste y condiciones no aptas para uso.
- **Motores en mal estado**, con indicios de deterioro por falta de mantenimiento.
- **Ausencia de bandas transportadoras**, limitando el sistema de alimentación y descarga del producto.
- **Bandejas de salida de producto inexistentes**, afectando la evacuación adecuada del material procesado.

- **Sistema de duchas de agua inexistente o incompleto**, sin mangueras ni conexiones funcionales.
- **Falta de sistema eléctrico operativo**, sin botonera, cableado adecuado ni elementos de control visibles.
- **Carencia de señalización y dispositivos de seguridad industrial**, generando riesgos para el operador.
- **Componentes mecánicos con suciedad, desgaste y falta de lubricación**, especialmente en ejes y sistema de transmisión.
- **Presencia de corrosión superficial** en la estructura metálica.
- **Acumulación de residuos** y deficientes condiciones sanitarias.

En general, las máquinas se encontraban en un estado no operativo, requiriendo un overhaul integral para la reposición de componentes, implementación de sistemas faltantes y puesta en funcionamiento.

DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO REALIZADO

En función del diagnóstico inicial, se ejecutó un overhaul integral en ambas máquinas peladoras de papa, desarrollando las siguientes actividades:

- **Desmontaje completo de los equipos**, permitiendo la inspección detallada de todos los componentes mecánicos, eléctricos y estructurales.
- **Fabricación e implementación del sistema de corte y regulación, incluyendo:**
 - Instalación de guía de cuchilla.
 - Implementación de sistema de ajuste para control del proceso de pelado.
- **Fabricación e instalación de afilador de cuchilla**, permitiendo el mantenimiento continuo del filo durante la operación.
- **Reemplazo de rodillos de jebe sanitario**, instalando nuevos elementos en condiciones aptas para uso en la industria alimentaria.
- **Reparación y/o reemplazo de motores**, asegurando su correcto funcionamiento y compatibilidad con el sistema.
- **Suministro e instalación de bandas transportadoras, incluyendo:** Sistema de alimentación, Sistema de salida de producto.
- **Fabricación e instalación de bandejas de salida de producto en acero inoxidable**, garantizando adecuada evacuación y condiciones sanitarias.
- **Implementación del sistema de duchas, incluyendo:** Instalación de mangueras, Conexiones y accesorios, Verificación de funcionamiento.
- **Implementación y ordenamiento del sistema eléctrico, incluyendo:** Instalación de botonera de control, Cableado estructurado y protegido, Verificación de conexiones eléctricas.

- **Instalación de señalización y elementos de seguridad industrial, tales como:** Riesgo eléctrico, Riesgo de corte, Riesgo de atrapamiento, Indicaciones de operación segura.
- **Limpieza profunda y tratamiento de superficies**, eliminando residuos, corrosión superficial y contaminantes.
- **Lubricación general de componentes móviles y ajuste de mecanismos.**
- **Alineación y calibración** de sistemas mecánicos, asegurando correcto funcionamiento y eficiencia del proceso.
- **Ensamblaje final de equipos y pruebas de funcionamiento, verificando:** Operación continua, Estabilidad del sistema, Correcto desempeño del proceso de pelado.

RESULTADOS OBTENIDOS

Como resultado del overhaul realizado en las máquinas peladoras de papa, se obtuvo lo siguiente: Restablecimiento total de la operatividad de los equipos, pasando de un estado no operativo a condiciones óptimas de funcionamiento.

- **Implementación completa de sistemas faltantes**, incluyendo sistema de corte, regulación, guía de cuchilla, afilador y sistema eléctrico.
- **Mejora significativa en la eficiencia del proceso de pelado**, logrando un trabajo continuo y uniforme.
- **Funcionamiento estable de los motores y sistema de transmisión**, sin presencia de vibraciones anormales.
- **Adecuadas condiciones sanitarias**, cumpliendo con requerimientos básicos para la industria alimentaria.
- **Mayor seguridad operativa**, gracias a la instalación de señalización y ordenamiento de sistemas.
- **Correcto flujo de producto**, mediante la implementación de bandas transportadoras y bandejas de salida.
- **Sistema de corte operativo y regulable**, permitiendo ajustes según requerimientos del proceso.
- En general, las máquinas quedaron totalmente operativas, seguras y aptas para producción, cumpliendo con los objetivos del mantenimiento integral realizado.

RECOMENDACIONES

- **Realizar mantenimiento preventivo periódico a las máquinas**, con una frecuencia recomendada según horas de operación.
- **Ejecutar limpieza diaria de los equipos** para evitar acumulación de residuos y contaminación.
- **Verificar periódicamente el estado de:** Rodillos de jebe sanitario, Cuchillas y sistema de corte, Bandas transportadoras.
- **Mantener una correcta lubricación de los componentes móviles.**
- **Revisar el sistema eléctrico** de forma regular para evitar fallas inesperadas.
- **Capacitar al personal** operador en el uso adecuado del equipo y normas de seguridad.
- **Sustituir oportunamente componentes desgastados** para evitar paradas no programadas.

CONCLUSIONES

El overhaul realizado en las dos máquinas peladoras de papa permitió recuperar completamente su operatividad, pasando de un estado inicial deficiente y no funcional a condiciones óptimas de trabajo.

Se lograron implementar sistemas inexistentes, reemplazar componentes críticos y mejorar las condiciones mecánicas, eléctricas y sanitarias de los equipos. Como resultado, las máquinas se encuentran actualmente aptas para operación continua, con mayor eficiencia, seguridad y confiabilidad.

TECMAQUIND S.A.C.

Nombre: José Damasio Alfaro Peña

Cargo: Ingeniería y Proyectos

DNI: 32123225





