



**ESTUDIO DE MANTENCIÓN EN SECCIÓN FRIGORÍFICO DE SOC.  
AGRÍCOLA HUERTOS BELLA UNIÓN**

**NÉSTOR E. GUTIÉRREZ MESINA  
INGENIERO DE EJECUCIÓN MECÁNICA**

**RESUMEN**

Como resultado del progreso constante en la técnica frigorífica y sus aplicaciones para conservar utilizables los alimentos se han desarrollado muchos procedimientos, algunos datan de siglos, y con el tiempo se ha experimentado con técnicas tales como: conservación artificial, ahumado, salado, conservación con especias, azúcar y diversos productos químicos.

A diferencia de estos procedimientos enunciados, la conservación por frío es el único capaz de conseguir que el sabor natural, el olor y aspecto de los productos, apenas se diferencien de los del género fresco. Ciertamente que su conservación es limitada cuando se le saca de la cámara frigorífica. Por lo tanto, el mantenimiento de las condiciones de almacenaje deben ser óptimas durante el tiempo que dure este almacenaje; presupone entonces la organización de un programa de mantenimiento que asegure la buena conservación del producto almacenado. Se parte de la base que el tema de esta tesis va evolucionando de acuerdo a datos e información que facilitó SOC. AGRÍCOLA HUERTOS BELLA UNIÓN. Con el fin de comprender mejor el tipo de mantención propuesta, lo que concierne a refrigeración mecánica, en los inicios de esta tesis se incluyen algunos conceptos básicos e importantes como son: un estudio analítico sobre mantención, refrigeración y descripción de los equipos de la planta. El estudio continúa con su programa de mantención a implantar, para luego finalizar con un estudio económico de este programa de mantención destacando en él, los costos de este, las alternativas de depreciación de las máquinas y equipos, con las respectivas incidencias en el programa propuesto.