



# BUENAS PRÁCTICAS DE MANTENIMIENTO

## Una guía de bolsillo



### ¡Barrer y mapear es parte del trabajo!

Las buenas prácticas de mantenimiento son esenciales para garantizar un lugar de trabajo seguro a bordo de un barco. La apariencia de su barco y su equipo en el exterior sugiere lo bien que funcionan las cosas en el interior y, lo que es más importante, contribuye a la salud, la seguridad y la felicidad del barco y de la tripulación. Los descuidos en las labores de mantenimiento rara vez pasan desapercibidos durante las inspecciones del Estado portuario o los escrutinios, las auditorías ISM y las evaluaciones de las condiciones del barco. Una embarcación bien cuidada causará una gran primera impresión.

El barco en el que trabaja es su hogar durante el período de tiempo que esté a bordo. Las buenas prácticas de mantenimiento no se limitan a la limpieza. Comprenden la organización y el mantenimiento, la utilización eficiente del espacio, la reducción de los riesgos de incendio y de la exposición a sustancias peligrosas. Los requisitos de limpieza también varían según el tipo de trabajo u operación de la embarcación. Esta guía enumera las tareas generales de mantenimiento que podrían afectar la seguridad de un barco.

### Condición del barco

*Preservación del acero, de las estructuras de la cubierta y de las zonas operacionales del barco.*

#### Estructuras de acero

Qué debe identificar: Corrosión y desgaste de las estructuras de acero.

Tarea: ¡Raspe, pinte y conserve! Dé mantenimiento a los revestimientos de acero para evitar la corrosión y el desgaste, a la vez que se mejora el aspecto del barco.

#### Armario de pintura

Qué debe identificar: Latas o recipientes de pintura sin tapa almacenados incorrectamente y sin asegurar para condiciones de mal tiempo.

Tarea: Almacene los materiales de forma adecuada para eliminar el exceso de vapores de la pintura y los solventes tapando las latas o recipientes y ventilando el área.

#### Escaleras interiores y exteriores

Qué debe identificar: Residuos húmedos, aceitosos, grasosos o polvorientos en las superficies de escaleras o escalones.

Tarea: Limpie y desengrase periódicamente las escaleras y los descansos de las escaleras, y séquelos si están mojados. Aplique un material o una capa antideslizante sobre las áreas resbaladizas. Además, asegúrese de que los accesos a las escaleras no estén obstruidos para evitar tropezones y caídas.

#### Lavandería



Qué debe identificar: Pelusa acumulada en los filtros o detrás de las secadoras. Las conexiones eléctricas deben estar instaladas correctamente y las secadoras deben funcionar adecuadamente.

Tarea: Limpie los filtros antes o después de cada lavada. Saque la pelusa acumulada alrededor del tambor. Realice pruebas eléctricas periódicas según las recomendaciones del fabricante.

#### En cubierta

Qué debe identificar: Ventiladores y extractores en cubierta sin identificar, cornamusas, bitas y cáncamos en cubierta, y zonas de descanso seguras que no se reconocen fácilmente.

Tarea: Use plantillas para etiquetar los ventiladores y extractores. Pinte y resalte las obstrucciones en el área de tránsito. Mantenga las áreas de las amarras bien pintadas y visibles. Asegúrese de que todos los recipientes recolectores estén identificados.

#### Cilindros de oxígeno y acetileno

Qué debe identificar: Cilindros de oxígeno y acetileno almacenados incorrectamente o sin las tapas protectoras en las válvulas.

Tarea: Siempre almacene y asegure los cilindros de oxígeno y acetileno en diferentes armarios a una separación mínima de 5 pies, con una división contra incendios y preparados para las condiciones marítimas.

### Cocina impecable

*Desinfectar y prevenir la propagación de bacterias en la cocina, almacenamiento adecuado de alimentos y limpieza de residuos de alimentos.*

#### Campana del extractor de la cocina

Qué debe identificar: Acumulación y manchas de grasa en la campana y en los filtros del extractor.

Tarea: Lave y desengrase regularmente todas las zonas accesibles de la campana y de los conductos con un desengrasante. Se recomienda que una empresa o persona capacitada, calificada y certificada desmonte y limpie a fondo el sistema, en determinados períodos programados regularmente. Pruebe periódicamente los interruptores del extractor.

#### Congeladores y refrigeradores

Qué debe identificar: Residuos de comida visibles, acumulación de hielo, mal olor. Artículos no guardados en las estanterías.

Tarea: Los congeladores se deben descongelar y

limpiar periódicamente. Deseche los alimentos podridos o dañados en el refrigerador y esterilícelo regularmente limpiándolo con agua tibia y jabón. Verifique que el equipo funcione a las temperaturas correctas y que las alarmas se prueben regularmente. Coloque todos los artículos en las estanterías, con las barras de anclaje en su lugar.

#### Despensa

Qué debe identificar: Alimentos vencidos o dañados, infestación o excremento de insectos. Alimentos almacenados en las estanterías de forma desorganizada y alimentos guardados en la cubierta.

Tarea: Saque los alimentos colocados directamente sobre cubierta, colóquelos de manera ordenada en los estantes y en un lugar seco, con temperatura controlada y bien ventilado. Deseche los alimentos dañados o vencidos. Si es necesario, localice el origen de los insectos o proponga un plan de acción apropiado para exterminarlos.

#### Residuos de alimentos

Qué debe identificar: Superficies pegajosas, húmedas o resbaladizas, evidencia de insectos. Los espacios entre los enseres y mostradores pueden convertirse en trampas de polvo, trazos de comida y migas.

Tarea: Limpie con regularidad detrás de los enseres y elimine todo residuo de alimento o de derrame, especialmente en los espacios reducidos.



### Casa limpia

*Asuntos relacionados con el cuidado de la salud y el bienestar del personal a bordo.*

## Hospital a bordo

**Qué debe identificar:** Un botiquín desorganizado y suministros médicos almacenados al azar.

**Tarea:** Guarde las medicinas y los suministros médicos de manera ordenada; revise y actualice regularmente el inventario. Los gabinetes o contenedores deben estar rotulados y los medicamentos vencidos deben desecharse adecuadamente.

## Camarotes y cuartos de huéspedes

**Qué debe identificar:** Camarotes y cuartos de huéspedes limpios y ordenados, losas y piso en su debido lugar, lámparas y bombillas funcionando y sin rastros de comida que atraigan insectos.

**Tarea:** Inspeccione periódicamente los camarotes y cuartos de huéspedes e informe y repare cualquier problema de inmediato. Asegúrese de que los zapatos, la ropa y el equipo estén guardados en los camarotes o armarios designados.

## Baños y servicios sanitarios

**Qué debe identificar:** Inodoros limpios y funcionando. Duchas, cortinas de ducha y lavamanos sin manchas de moho ni residuos de jabón.

**Tareas:** Reporte y repare cualquier inodoro defectuoso. Use productos de limpieza que no dañen las bacterias en el inodoro marino (MSD) de su barco. Elimine y prevenga la acumulación de moho en la ducha, mantenga todas las instalaciones limpias y ordenadas.

## Materiales de limpieza

**Qué debe identificar:** Suficientes materiales de limpieza a bordo.

**Tarea:** Tener disponibles los materiales de limpieza para los miembros de la tripulación con tareas de limpieza y para los camarotes y los cuartos de huéspedes. Se debe aconsejar a la tripulación sobre el uso apropiado de los productos de limpieza y tener a mano las correspondientes hojas de datos de seguridad (MSDS).

## Seguridad en altamar

*Acceso seguro al equipo crítico y almacenaje adecuado para condiciones climáticas adversas y uso rutinario.*

## Sistemas de emergencia

**Qué debe identificar:** Artículos o equipos que no estén debidamente asegurados para el viaje en mar

o que obstruyan el acceso a estaciones de incendio, extintores, salidas de emergencia, botes salvavidas o equipos de salvamento, e instrucciones adecuadas para llegar a las estaciones de emergencia.

**Tareas:** Revisiones y simulacros de seguridad regulares para asegurar el despliegue rápido del equipo de seguridad en todo momento. El acceso a los equipos, como las mangueras y los extintores, deberá estar libre de obstáculos. No almacenar otros artículos en cajas de mangueras, estaciones de control de incendios y casilleros de equipo de seguridad.

## Taller

**Qué debe identificar:** Herramientas no almacenadas correctamente, áreas mal iluminadas, resguardos del molinillo (grinder) fuera de sitio y riesgos de tropezones sobre cubierta.

**Tareas:** Reemplace o instale iluminación adicional según sea necesario, organice y asegure las herramientas, coloque protectores.

## Pulcritud en la faena

*Limpieza general del cuarto o la sala de máquinas, mantenimiento y aseo personal y vestimenta.*

## Trapos impregnados de aceite

**Qué debe identificar:** Paños impregnados de aceite amontonados o en compactadores de basura, contenedores o zafacones regulares

**Tareas:** Bote los residuos de la sentina, las toallas absorbentes y los trapos aceitosos en un recipiente metálico cerrado y resistente al fuego. Vacíe a diario los desechos grasos y elimínelos del área de trabajo. No olvide que los trapos grasientos amontonados se calientan espontáneamente.

## Sentinas

**Qué debe identificar:** Exceso de aceite y agua en las sentinas.

**Tarea:** Bombee o drene la mezcla de aceite y agua en la sentina al tanque de aguas residuales. Limpie las sentinas y manténgalas libres de aceite e identifique las fuentes de escape.

## Tubería de sondeo

**Qué debe identificar:** El tubo de sondeo desatendido con la palanca abierta, sin tapa y cinta adhesiva, o

las tapas automáticas abiertas físicamente por la fuerza.

**Tarea:** Asegure los tubos de sondeo después de usarlos a menos que se indique lo contrario, si un tubo de sondeo está desatendido, notifique a un supervisor.

## Cubierta del motor y maquinaria

**Qué debe identificar:** Presencia de manchas, gotas de aceite u hollín y filtración de la maquinaria.

**Tarea:** Limpie y desengrase la cubierta del motor cuando vea acumulación. Apriete las arandelas con filtraciones, reemplace las juntas si es necesario.

## Capa aislante de la tubería de escape

**Qué debe identificar:** Capa rota o rajada, tuberías expuestas y filtraciones visibles.

**Tarea:** Identifique las áreas que necesitan una capa nueva y reemplácela según sea necesario.

## Iluminación

**Qué debe identificar:** Áreas mal iluminadas o con lámparas que no funcionan.

**Tarea:** Instale iluminación adicional donde sea necesario, reporte de inmediato las bombillas o lámparas que no funcionen.

## Apariencia personal

**Qué debe identificar:** Personal del barco o miembros de la tripulación con ropa de trabajo sucia, desaliñada o inadecuada.

**Tarea:** Exhorte a los marinos a sentirse orgullosos de su aspecto cuando estén a bordo y a limpiar y desengrasar regularmente los mamelucos y uniformes de trabajo. Exija también el uso de calzado de seguridad adecuado.



## AMERICAN STEAMSHIP OWNERS MUTUAL PROTECTION & INDEMNITY ASSOCIATION, INC.

### SHIPOWNERS CLAIMS BUREAU, INC., MANAGER

One Battery Park Plaza, 31st Floor  
New York, New York 10004 United States of America  
TEL +1 212 847 4500  
FAX +1 212 847 4599  
WEB [www.american-club.com](http://www.american-club.com)  
EMAIL [info@american-club.com](mailto:info@american-club.com)

2100 West Loop South, Suite 1525  
Houston, TX 77027 United States of America  
TEL +1 346 223 9900  
EMAIL [claims@american-club.com](mailto:claims@american-club.com)

### SHIPOWNERS CLAIMS BUREAU (UK) LTD.

78-79 Leadenhall Street  
London EC3A 3DH United Kingdom  
TEL +44 20 7709 1390  
EMAIL [claims@scb-uk.com](mailto:claims@scb-uk.com)

### SHIPOWNERS CLAIMS BUREAU (HELLAS), INC.

Filellinon 1-3 - 3rd Floor  
Piraeus 185 36 Greece  
TEL +30 210 429 4990  
FAX +30 210 429 4188  
EMAIL [claims@scb-hellas.com](mailto:claims@scb-hellas.com)

### SCB MANAGEMENT CONSULTING SERVICES, LTD.

The Workstation, 28th Floor  
43 Lyndhurst Terrace  
Central, Hong Kong SAR People's Republic of China  
TEL +852 3905 2150  
EMAIL [hkinfo@scbmcs.com](mailto:hkinfo@scbmcs.com)

### SCB MANAGEMENT CONSULTING (CHINA) CO., LTD.

Room 905, Cross Tower  
No. 318 Fuzhou Road  
Shanghai 200001 People's Republic of China  
TEL +86 21 3366 5000  
FAX +86 21 3366 6100  
EMAIL [claims@scbmcs.com](mailto:claims@scbmcs.com)