



/// ABRIL 2025

Soluciones para la Gestión Integral de la Lubricación Industrial en el sector alimentario

Más seguridad, más eficiencia

La **gestión de la lubricación en la industria alimentaria** es fundamental para garantizar la **seguridad** y calidad de los productos. La correcta elección y uso de aceites y grasas ante una posible contaminación cruzada minimiza o anula los riesgos de intoxicación y contaminaciones.

Además, la planificación optimizada de tareas de mantenimiento y lubricación mediante el uso de un sistema de **GMAO** como Abismo-net asegura la trazabilidad de uso, garantizando el cumplimiento de las normativas sanitarias, mejorando la eficiencia operativa..



Las Claves para Garantizar la Seguridad y Calidad Alimentaria

Un proyecto de estudio de lubricación integrado con una GMAO como Abismo-net permite dar un salto cualitativo en seguridad y calidad alimentaria. La correcta selección de lubricantes, unida a su aplicación controlada y trazable desde el mantenimiento preventivo, reduce el riesgo de contaminación, asegura el cumplimiento normativo y mejora la eficiencia operativa. Al centralizar y automatizar las tareas de lubricación dentro del plan de mantenimiento, se optimizan recursos, se refuerzan las auditorías de calidad y se protege cada etapa de la cadena de valor alimentaria con decisiones basadas en datos reales y control documentado.



Auditorías de Calidad y Seguridad Alimentaria

Un proyecto basado en la optimización y elección de los lubricantes correctos facilita las **auditorías de calidad y seguridad alimentaria**, esenciales para garantizar el cumplimiento normativo en la producción de alimentos. En una industria donde la seguridad y la calidad son primordiales. Revisa hoy tu plan de lubricación. Porque en una industria donde la seguridad y la calidad lo son todo, no puedes permitirte un desliz.



Una elección equivocada puede costarte mucho más que una mancha en el suelo.

Usar lubricantes no aptos para uso alimentario —aunque sea en una zona sin contacto directo— puede poner en riesgo toda la cadena de valor. La contaminación cruzada es invisible... pero las consecuencias no: pérdida de certificaciones como BRC, IFS o FSSC 22000, sanciones legales, retirada de producto e incluso daños a la reputación de tu marca. **No es solo una cuestión de mantenimiento. Es una cuestión de seguridad, legalidad y confianza.**

Cumplir con la normativa no es opcional. Apostar por lubricantes grado alimentario certificados (NSF H1) es proteger tu producto, tu equipo y tu empresa



Transforma la lubricación en una ventaja estratégica con el **Proyecto de Gestión de Lubricación Integral de WGM**. Combinamos los mejores productos, ingeniería de precisión y control digital a través de **Abismo-net**. Un proceso eficiente, documentado y alineado con los más altos estándares del sector.



1. Producto

Los lubricantes son más que productos básicos; son tecnología avanzada. El secreto está en cómo los usas, no solo en el precio.



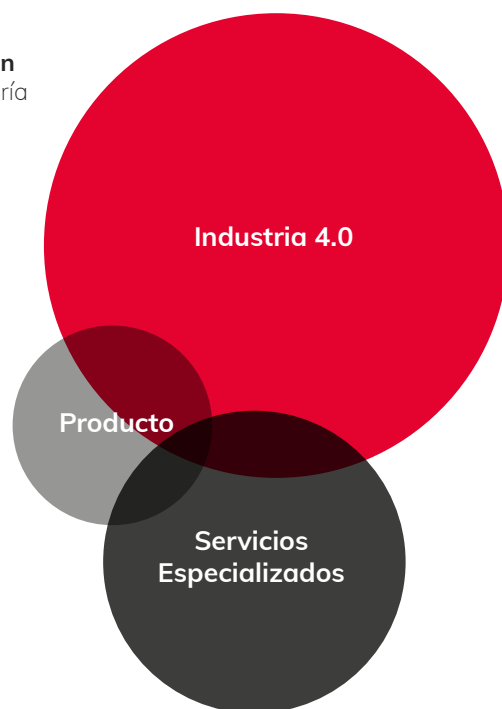
2. Servicios Especializados

Planes personalizados, logística eficiente y gestión técnica expertas son la clave para cumplir con auditorías y convertir el mantenimiento en una ventaja competitiva.



3. Industria 4.0

Digitaliza y controla todo el proceso de lubricación con herramientas como Abismo-net, logrando precisión, trazabilidad y conectando mantenimiento, seguridad y eficiencia.



SUMINISTRO LUBRICANTE

- Gama completa de lubricantes industriales.
- Especialistas en lubricantes de «food & beverage»
- Homologaciones OEM's
- Clientes referencia en todos los sectores.
- Preconización de lubricantes
- Asistencia técnica en lubricación.
- Servicio de logística especializado.



SERVICIOS WGM

- Especialistas en estudios e implantación de planes de lubricación.
- Especialista en implantaciones de gestión de mantenimiento.
- Formación en lubricantes y lubricación.
- Auditorías continuas del Plan de lubricación y mejora continua.
- Soluciones web propias para la gestión del plan de lubricación y capacidad para adaptarlas a las necesidades de cada cliente.
- Optimización Portfolio.
- Ayuda para el cumplimiento de las normativas de referencia en el sector.



Gestión integral Industria 4.0 y con esto hacemos referencia a la siguiente página que es la tercera del brochure.



Gestión Integral de Lubricación e Industria 4.0.



Lubricación y Mantenimiento Preventivo

Con Abismo-net, las empresas pueden programar y automatizar el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos críticos, como mezcladoras, sistemas de envasado y refrigeración.



Los equipos funcionan bajo condiciones óptimas, evitando fallos que puedan comprometer la seguridad de los alimentos.



Gestión de Inventarios de Repuestos

El software Abismo-net controla los inventarios de piezas y materiales esenciales para el mantenimiento.



Garantiza la disponibilidad constante de repuestos, evitando paradas prolongadas que afecten la producción y la seguridad alimentaria.



Cumplimiento de Normativas Sanitarias

Abismo-net permite generar reportes y alertas específicas



Asegura que los equipos cumplan con las normativas de higiene y seguridad, esenciales para evitar contaminaciones y garantizar la calidad de los productos.



Trazabilidad y Registro Completo de Mantenimiento

Abismo-net ofrece un registro detallado del historial de mantenimiento de cada equipo para auditorías y controles de calidad.



Certifica que los equipos han sido mantenidos de acuerdo con los estándares de seguridad alimentaria (normativas como HACCP, ISO 22000 y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)).



Control de Limpieza y Desinfección

Abismo-net integra las tareas de limpieza y desinfección periódicas en el plan de mantenimiento, asegurando que se realicen de manera adecuada y a tiempo.



Reduce los riesgos de contaminación bacteriana o química.



Gestión de Incidencias y No Conformidades

En caso de que se detecten problemas o no conformidades durante una auditoría o revisión, Abismo-net rastrea cada problema, asigna tareas de corrección y documenta el proceso de resolución, asegurando una respuesta rápida y eficaz.



Permite la gestión rápida de incidencias



Auditorías de Calidad y Seguridad Alimentaria

Proporciona documentación clara y accesible sobre registros detallados de mantenimiento, las tareas de limpieza y desinfección, y el control de repuestos.



Simplifica las auditorías gracias a sus informes automáticos, que facilitan la certificación del cumplimiento de tareas.



Acceso Remoto y Movilidad (SaaS)

Abismo-net permite que los gestores de mantenimiento supervisen los equipos y el estado de las tareas desde cualquier dispositivo conectado.



Respuesta rápida y eficiente a incidentes e imprevistos.



Ventajas para la industria alimentaria:

■ Auditorías más eficientes:

Abismo-net genera informes automáticos y rastrea el historial de mantenimiento, facilitando la preparación y superación de auditorías.

■ Mejora continua:

La integración de reportes y análisis predictivos permite identificar áreas de mejora en los procesos de mantenimiento.

■ Cumplimiento

normativo asegurado:

El cumplimiento de normativas y estándares de calidad y seguridad alimentaria se garantiza con las herramientas integradas.



WGM es una compañía especializada en soluciones de mantenimiento industrial, con más de 25 años de experiencia en sectores tan exigentes como el alimentario, farmacéutico y de bebidas. Nuestra propuesta combina ingeniería, tecnología y productos de **primeras marcas**, garantizando seguridad, fiabilidad y cumplimiento normativo en cada intervención.

Desarrollamos proyectos completos de lubricación en todo tipo de instalaciones productivas, integrando análisis técnico, selección de lubricantes H1, planes preventivos y trazabilidad total. Todo ello con un enfoque alineado a normativas como BRC, IFS, ISO 22000 o FSSC 22000, y siempre con el respaldo de **marcas líderes en lubricación industrial alimentaria**.

En WGM nos encargamos de **la gestión integral del suministro**: planificamos pedidos, controlamos el stock en planta y mantenemos actualizada **toda la documentación técnica y sanitaria** de cada producto, incluyendo certificados H1 y fichas técnicas. Así, el cliente puede centrarse en producir, sin preocuparse por rupturas, trazabilidad o inspecciones.

Otras compañías del sector alimentario ya confían en **WGM**



Contacto

Dirección | **Avda de la Industria 37, B-12 Tres Cantos, Madrid, España**

Teléfono | **+34 918 063 172**

Email Comercial | **info@wgmsl.com**

Email Administración | **administracion@wgmsl.com**

CERTIFICACIÓN ISO

WGM cuenta con un Sistema de Gestión Integrado basado en la norma ISO:



Powered by
WGM