

“Auditoria energética para sector restaurantero: Tacos Rigo Mérida”

Ingeniería En Energía y Petróleo

Freddy Morfín Rodríguez

Julian Arturo Iñigo Castro



**UNIVERSIDAD
MODELO**

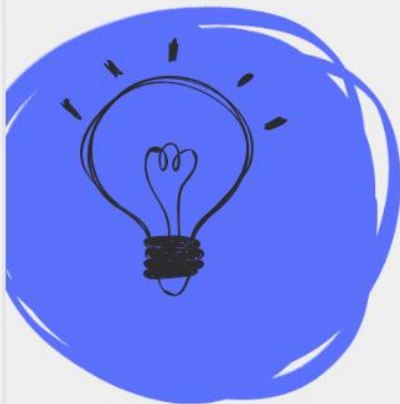


Introducción

- El equipo llevó a cabo un proyecto de Auditoría Energética para "Tacos Rigo Mérida", evaluando el consumo energético del restaurante y su calidad de instalación eléctrica para identificar oportunidades de eficiencia y reducción de costos. Esta iniciativa es para aumentar el compromiso de los restaurantes con la sostenibilidad y la responsabilidad ambiental.



Desarrollo



PROCESO DE AUDITORIA A TACOS RIGO

1

Diagnostico



2

Monitoreo y analisis



3

Evaluacion y
recomendacion



4

Implementacion y
seguimiento



Resultados

Los resultados de la primera fase:

- Toma corrientes: 25 toma corriente medidos con 3 en malas condiciones
- Verificación de los equipos eléctricos: La medición de los equipos eléctricos mostró que están en buenas condiciones eléctricas, sin embargo, si les hace falta mantenimiento sobre todo en la limpieza y retiro de grasa



Medición del congelador



Medición del refrigerador de
refrescos



Medición del refrigerador de la
cocina

Resultados

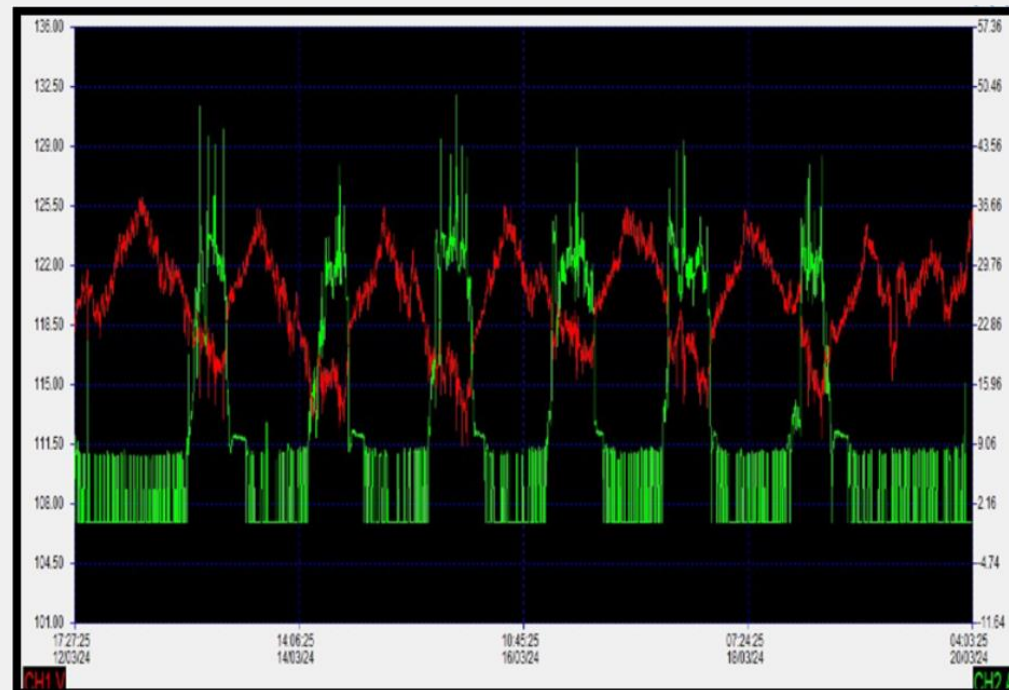
Los resultados de la primera fase:



Resultados

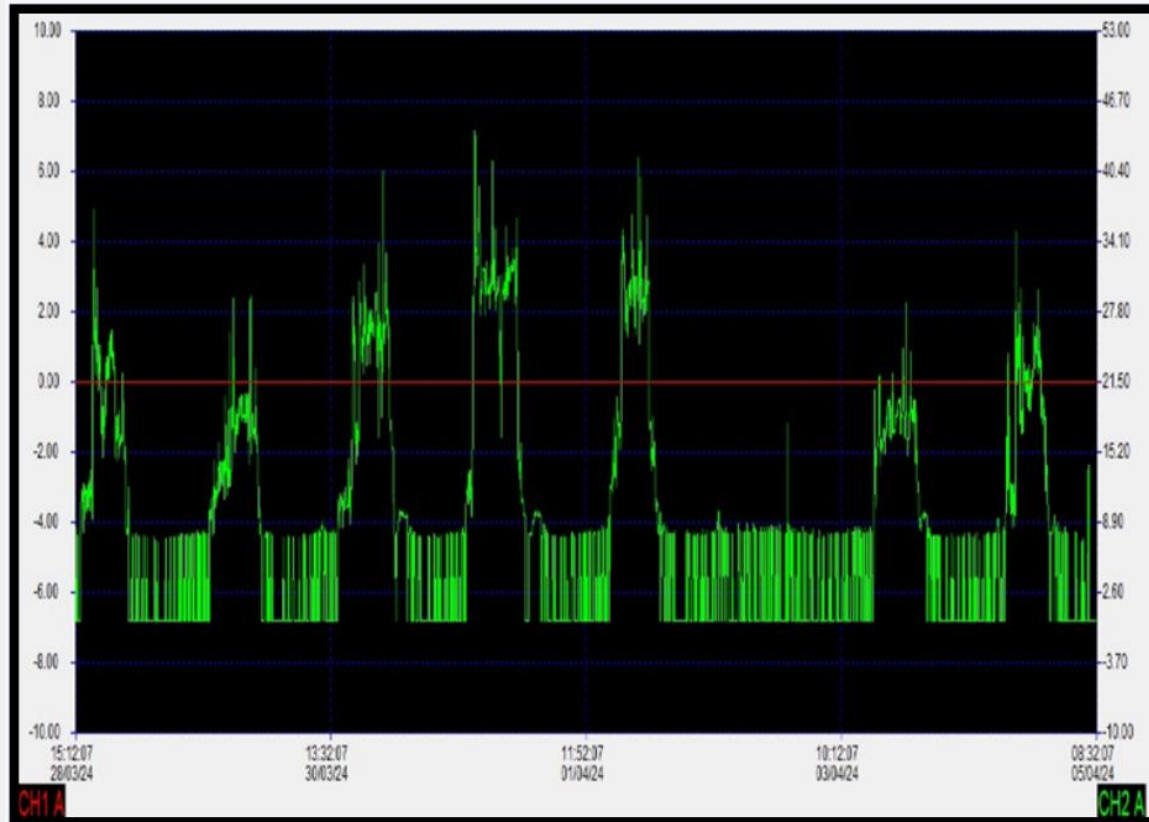
Los resultados de la segunda fase:

- Se llevaron a cabo mediciones utilizando el analizador de redes Extexh DL160 en dos períodos distintos. El primero abarcó desde el 12 de marzo hasta el 20 de marzo, mientras que el segundo comprendió del 28 de marzo al 5 de abril. A continuación, se presentan las gráficas que muestran los resultados obtenidos.



Resultados

Los resultados de la segunda fase:



La primera gráfica representa el primer período, donde el color rojo indica el voltaje y el color verde la corriente. La segunda gráfica representa el segundo período, en la cual el color verde también indica la corriente

Identificación de Oportunidades de Mejora y Recomendaciones

1. Cambio de Centro de Carga y Gestión de Cableado
2. Administración del Cableado de Neutro y Conexión a Tierra
3. Mantenimiento y Limpieza de Enchufes
4. Verificación y Corrección de Conexiones Deficientes
5. Capacitación y Concientización del Personal
6. Implementación de Medidas de Ahorro de Energía



Conclusión

El equipo logro cumplir con los objetivos del proyecto y realizó y termino la auditoria al restaurante Tacos Rigo Mérida.

Se entrego el documento de las oportunidades de mejora al restaurante de forma satisfactoria.

El reporte otorgo una visión general a los representantes del restaurante sobre su situación eléctrica actual y ahora pueden tener un inicio para que puedan mejorar sus instalaciones.



¡Gracias por su atención!

Julian y Freddy
Tacos Rigo Mérida
Universidad Modelo
15209231@modelo.edu.mx