Mantenimiento de infraestructura y equipo

...prolonga la vida util, logra producción continua y segura

OBJETIVO

Proporcionar herramientas a los participantes para que desarrollen un programa de mantenimiento en planta (preventivo, correctivo) estandarizado y eficaz que procure garantizar la operatividad de los equipos y condiciones de infraestructura que prevenga la contaminación del alimento durante la producción.

DIRIGIDO A

Gerentes/Jefe/Coordinadores de mantenimiento, electricistas, mecánicos encargados de prestar un servicio mantenimiento de edificios, equipos, servicios dentro de la organización.

APRENDIZAJE

Los participantes al final del taller tendrán la capacidad de:

- Conocer los conceptos necesarios para el mantenimiento de instalaciones/equipos.
- Evaluar que los equipos y infraestructura estén dentro del programa.
- Reconocer los posibles riesgos de contaminación durante un mantenimiento.
- Conocer herramientas para la mejora la gestión de mantenimiento en planta.
- Tomar conciencia del impacto que tiene el incumplimiento de malas prácticas.
- Diseñar el procedimiento de la gestión de mantenimiento preventivo/correctivo

BENEFICIOS

El capacitar al personal en la Manipulación de Alimentos, le brindará a la empresa

- Prevención de la contaminación del producto durante la operación.
- Mejora en el mantenimiento que tengan impacto en la inocuidad de los productos
- Aumento en el nivel de conciencia del operadores de mantenimiento so peligros asociados a sus actividades.

DURACIÓN 16 Horas

MTP
GLOBAL CONSULTING