

# Prerrequisitos: Mantenimiento



## OBJETIVOS

Proporcionar los conocimientos teóricos necesarios para realizar una correcta planificación y ejecución de un sistema de mantenimiento en el contexto de la implantación de los prerrequisitos en una industria alimentaria. Sensibilizar al personal que trabaja en la industria alimentaria de la importancia de la correcta ejecución de las labores de mantenimiento desde el punto de vista de la prevención.

## DIRIGIDO A

Personal encargado del desarrollo e implementación de los prerrequisitos. Personal que realice o pueda realizar tareas de mantenimiento o su verificación en una industria de manipulación-fabricación de alimentos.

## DOCENCIAS / TUTORÍAS

Técnicos de estandar, gestión alimentaria.

## MODALIDAD

Online

## DURACIÓN Y FECHAS

20 horas

## PRECIO

150€

## INSCRIPCIÓN

A través de la página web [www.estandar-ga.es](http://www.estandar-ga.es)  
El envío de la solicitud de inscripción supone la reserva de plaza. La inscripción definitiva será confirmada por **estandar gestión alimentaria**.

## CERTIFICADO

Al finalizar el curso, los alumnos que hayan completado el curso y superen el test de formación recibirán el certificado del curso.

## CONTENIDOS

### INTRODUCCIÓN A LAS LABORES DE MANTENIMIENTO

- Definiciones y terminología.
- Legislación aplicable

### IMPORTANCIA DE LA GESTIÓN DEL MANTENIMIENTO EN LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

- Objetivos.
- Buenas prácticas para prevenir la contaminación cruzada.
- Equipos y zonas susceptibles a las labores de mantenimiento.

### MANTENIMIENTO COMO PRERREQUISITO

- Prerrequisitos
- Control del mantenimiento como prerrequisitos

### DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO DE MANTENIMIENTO

- Etapas
- Documentación
- Personal de mantenimiento
- Seguimiento

### REQUISITOS DE MANTENIMIENTO EN LOS DISTINTOS ESTÁNDARES

- IFS
- BRC
- ISO 22000