

LEAN

BioSer

IMPLEMENTACIÓN DE LEAN MANUFACTURING EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Enfoque técnico para la optimización de procesos, reducción de desperdicios y mejora continua

Fecha de inicio

A convenir



Metodología

Virtual/
Presencial



Duración

16 Horas



Propósito de formación:

Desarrollar competencias para la aplicación de herramientas y metodologías Lean enfocadas en la eficiencia operativa, reducción de desperdicios y mejora continua en procesos productivos del sector alimentario. El curso permite integrar los principios Lean con los requisitos de sistemas de gestión de calidad e inocuidad (ISO 22000, ISO 9001, FSSC 22000), fortaleciendo la productividad sin comprometer la seguridad del producto.

Dirigido a:

Líderes de producción, mantenimiento, calidad e inocuidad.
Coordinadores de mejora continua y sistemas de gestión.
Profesionales responsables de la eficiencia operativa en plantas de alimentos.
Consultores y asesores en procesos industriales y transformación alimentaria.

Contenido:

- 💡 Fundamentos de Lean Manufacturing y su aplicación en la industria alimentaria.
- 💡 Identificación y eliminación de desperdicios (muda): sobreproducción, defectos, tiempos de espera, inventarios, etc.
- 💡 Herramientas clave: 5S, VSM (mapa de valor), SMED, Poka-Yoke, Kaizen.
- 💡 Integración con los sistemas de gestión (ISO 9001, ISO 22000, FSSC 22000).
- 💡 Indicadores de desempeño y sostenibilidad de la mejora continua

Contacto

Rosa Amezquita



+57 310 300 73 69



aliadoscima@gmail.com



www.aliadoscima.com



Cajicá – Cundinamarca -Colombia