

OPERARIO DE MANTENIMIENTO



DATOS DEL PUESTO

ENTIDAD DIRECCIÓN / ÁREA OCUPANTES N+1 EQUIPO: N-1	FRÍAS NUTRICIÓN	Interlocutor/s internos Operarios de producción, equipo de mantenimiento, calidad y PRL.
	DIRECCIÓN DE OPERACIONES	
	20	
	MANAGER DE MANTENIMIENTO	
	0	Interlocutor/s externos Personal subcontratas

PERFIL REQUERIDO

Formación Deseable	Formación Profesional Grado Medio en electricidad, electrónica, mecánica o similares.	Conocimientos técnicos: Especificaciones técnicas - Maquinaria industrial, normas de seguridad, PRL y EPIs, seguridad alimenticia e industria alimentaria y conocimientos informáticos básicos del sector.
Años de experiencia	1 año	
Idioma/nivel	no requiere	
Herramientas	Maquinaria y herramienta industrial, herramientas para el mantenimiento de maquinaria industrial, informática	

MISIÓN

Desarrollar los trabajos asignados para implementar las tareas de mantenimiento preventivo y correctivo de la maquinaria, instalaciones y utillajes de la Planta de producción de Frías, asegurar el cumplimiento de los estándares establecidos de seguridad, prevención y optimización de costes, en línea con la estrategia del área.

FUNCIONES		DEDICACIÓN (Alta / Media/ Baja)	RESPONSABILIDAD (Alta / Media/ Baja)
1	Realizar los trabajos asignados, de forma periódica o puntual para mantener un adecuado mantenimiento correctivo y preventivo de los equipos, instalaciones de la fábrica y utillajes.	ALTA	MEDIA
2	Asegurar los estándares establecidos, realizar la formación obligatoria asignada para conocer su desarrollo, con objeto de garantizar tanto la seguridad alimentaria del producto como la prevención de los riesgos asociados al puesto; según las indicaciones del responsable de área.	ALTA	MEDIA
3	Asegurar la revisión y comprobación de las acciones previstas de mantenimiento de los equipos , trasladando incidencias en caso de que aparezcan con objeto de evitar fallos en el proceso productivo implicado.	ALTA	MEDIA
4	Mantener la herramienta en perfecto estado de conservación y uso, así como realizar las acciones necesarias para ello, con objeto de asegurar el desarrollo idóneo de las funciones diarias de mantenimiento (equipos y suministros).	MEDIA	MEDIA
5	Realizar inspecciones de la maquinaria y cumplimentar el checking asignado, con objeto de asegurar el correcto funcionamiento de los equipos de producción, anticipando y comunicando posibles incidencias.	MEDIA	BAJA
6	Realizar actividades de reparación menores que se requieran y se asignen (limpieza de polvo, trapeado, rellenar y pintar huecos o paredes, etc.), según las indicaciones de su responsable directo; así como colaborar con otros operarios y/o terceros cuando sea necesario y se requiera su colaboración.	BAJA	BAJA
7	Realizar las comprobaciones pertinentes de los paneles de control y cableado eléctrico para identificar y resolver posibles problemas, según las indicaciones del área.	MEDIA	BAJA
8	Realizar los procedimientos necesarios de comprobación e inspección para mantener un espacio limpio, seguro y con los sistemas de seguridad acondicionados (sistemas de seguridad como alarmas contra incendios, ventilación, etc.), con objeto de que la planta sea segura y acondicionada para las tareas de producción.	BAJA	BAJA
9	Aportar valor al puesto y al área , mediante el mantenimiento adecuado de los equipos asignados, trasladar información relevante a los equipos para ello, proponer nuevas acciones de seguridad, desarrollo u otros para potenciar el <i>Know How</i> de la entidad y del área de mantenimiento.	BAJA	BAJA
10	Asegurar la gestión de aceites y residuos peligrosos según la normativa especificada, así como disponer y comprender las fichas técnicas y de seguridad de los productos que utiliza, todo ello según las directrices del área de medio ambiente y de la dirección.	ALTA	MEDIA
12	Cumplir con las políticas, procedimientos de seguridad laboral y medidas preventivas establecidas. Seguir las buenas prácticas de seguridad en el lugar de trabajo, sugerir medidas o propuestas de mejora preventivas. Utilizar correctamente los equipos de trabajo y el uso adecuado de los equipos de protección individual asignados al puesto de trabajo. Comunicar cualquier situación o comportamiento inseguro y accidente e incidente sufrido de forma inmediata.	ALTA	MEDIA
13	Vigilancia de PPRO (Filtros Tanque Aséptico) para asegurar su control: medición u observación según plan de control para evaluar si se encuentra dentro de sus límites. Actuación en caso contrario. Notificar posibles riesgos para la inocuidad de los alimentos, si se identifican. Notificar indicios de sabotaje (food defense), si se identifican. Cumplir los estándares de calidad y de seguridad Alimentaria	ALTA	MEDIA