

Fecha de inicio:

Octubre

16



Curso Online

Sesiones en vivo

Lean Manufacturing,
sus aplicaciones e
implementación
en la industria
(Kaizen, 5S, SMED,
TPM, Jidoka y
Kamban).



www.wibel.net



CONTENIDO

1.- Conceptos generales del Lean Manufacturing (Primera clase 2h teóricas).

- 1.1. Definición.
- 1.2. Estructura del sistema Lean.
- 1.3. Principios del sistema Lean.
- 1.4. Conceptos de Despilfarro VS Valor añadido.
- 1.5. Conceptos de mejora continua y Kaizen.

2.- Técnicas Lean (Segunda clase 1,5h teóricas y 30 min prácticas).

- 2.1. Oportunidades de mejora.
- 2.2. Uso de las técnicas.
 - 2.2.1. 5 S.
- 2.3. Cambio rápido de herramientas SMED.
- 2.4. Estandarización.

3.- Técnicas Lean (Tercera clase 1,5h teóricas y 30 min prácticas).

- 3.1. Mantenimiento productivo total TPM.
- 3.2. Control visual.
- 3.3. Jidoka.
- 3.4. Técnicas de calidad.
- 3.5. Sistema de participación del personal.

4.- Hoja de ruta para la implementación del Lean (Cuarta clase 1h teóricas y 1h prácticas).

- 4.1. Heijunka.
- 4.2. Kanban.
- 4.3. Ejercicio planteado de técnicas Lean.
- 4.4. Aspectos de implantación.
- 4.5. Fases de implantación.

5.- El factor humano en la implantación del Lean (Quinta clase 1,5h teóricas y 30 min prácticas).

- 5.1. Diagnóstico a través de VSM.
- 5.2. Media de resultados lean a través de indicadores.
- 5.3. Tecnologías de información en la implantación Lean.
- 5.4. La dimensión humana del Lean.

6.- El factor humano en la implantación del Lean (Sexta clase 1,5h teóricas y 30 min prácticas).

- 6.1. El equipo de proyecto Lean.
- 6.2. Planes de formación.
- 6.3. Ejercicios planteados Formación del personal.

7.- Aplicación Lean (Séptima clase 1,5h teóricas y 30 min prácticas).

- 7.1. Beneficios de la aplicación Lean.
- 7.2. Factores de éxito en la aplicación Lean.
- 7.3. Aspectos del personal relacionados con el Lean.
- 7.4. Ejemplos y ejercicios aplicados.

8.- Aplicación Lean (Octava clase 1,5h teóricas y 30 min prácticas).

- 8.1. Ideas generales sobre el Lean.
- 8.2. Ejemplos y ejercicios aplicados.
- 8.3. Conclusiones.

DIRIGIDO A: Profesionales y estudiantes de la carrera de ingeniería de alimentos, ingeniería industrial, ingeniería agrónoma, ingeniería química, ingeniería comercial, financiera y administración de empresas.

CRONOGRAMA Y DOCENTE



Duración curso completo:
16 horas reloj.



Fecha de inicio: 16 de octubre.



Fecha de fin: 31 de octubre.



Horario
De 19:30 a 21:30 c/clase.



Modalidad
Online en vivo por ZOOM.

Octubre - 2023

L	M	M	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Descripción

Precios facturados

Precio normal:

Bs. 450

Preventa, sólo hasta el 10 de octubre.

Bs. 400

Precio Corporativo, para que seas parte con tu grupo de amigos o colegas de 3 o + integrantes:

Bs. 350

¿Qué incluye tu inversión?

- Clases en vivo por ZOOM, gran oportunidad de networking tanto con tus docentes como con tus compañeros de clases.
- Acceso por siempre a la nube donde podrás acceder mediante un link a tus clases grabadas y documentos digitales como ser las normas y archivos editables (Descargables si deseas).
- Certificación en formato digital con valor curricular de 21 horas académicas, avalado por **Wibel**, marca oficial registrada de **GRUPO BELCAS** con matrícula de comercio e identificación tributaria: 375983023.



DOCENTE E INSCRIPCIONES



Estefanía Soriano Ballivián - Ingeniera en Industrias Alimentarias
+5 años de experiencia en planta y como docente en empresas como ser:



UNIVALLE
LA RESPUESTA CIENTÍFICA AL FUTURO

¿Cómo inscribirte?

- **Comparte tu comprobante** digital de pago donde indique el monto, fecha y hora del pago efectuado; a uno de los siguientes contactos de **WhatsApp**:

+591 78492505
+591 78164943

- En **nuestras oficinas**: Entre 2 y 1 Anillo, Calle Prolongación Aroma, Edificio Sumuque #61, Santa Cruz de la Sierra, Bolivia. **HORARIO DE ATENCIÓN**: De 08:30 a 17:30 lunes a viernes y sábados de 08:30 a 12:00.
- Inscripciones disponibles 24/7 mediante la **tienda online**: www.wibel.net



Solicita QR para comodidad de pagos