

Anexo B. Guía de entrevista dirigida al jefe de planta y al supervisor de la empresa Alimentos Garmi C.A.

1. ¿Cómo funciona la llenadora rotativa dentro de la ejecución del proceso de llenado de salsa a base de tomate y ketchup?.
2. ¿Cómo ha sido gestionado el mantenimiento de la llenadora rotativa al momento de abordar las fallas y/o averías?.
3. ¿Cuán frecuentes son las paradas no programadas debidas a mantenimiento?.
4. ¿Cuenta el Departamento de Producción con algún indicador que permita evaluar el tiempo incurrido en paradas no programadas? Explique.
5. ¿Qué componentes de la llenadora rotativa han estado asociados con mayor frecuencia a las fallas y/o averías? Explique.
6. ¿Maneja el personal del área de mantenimiento los principios del mantenimiento preventivo para la ejecución de sus actividades?.
7. ¿Considera que la orientación actual de las labores de mantenimiento aborda de manera eficiente los eventos asociados a fallas y/o averías?.
8. ¿Se han visto afectadas las metas de producción establecidas para línea de salsa a base de tomate y ketchup a causa de la gestión actual del mantenimiento en el proceso de llenado? ¿Por qué?.
9. ¿Cree necesaria la implementación de un programa de mantenimiento acorde con los requerimientos de la llenadora rotativa, como alternativa de solución a la situación actual en la línea de producción de salsa a base de tomate y ketchup? ¿Por qué?.