

BNET-Clean - Food & Safety



DESCRIPCIÓN GENERAL

BNET-Clean - Food & Safety con enfoque a Calidad, Seguridad Alimentaria y Control Sanitario, permite gestionar las rutinas de seguridad y limpieza a efectuar en las plantas, tanto por personal interno como externo (por equipos, zonas, instalaciones,...) estableciendo su periodicidad y condiciones de realización.

La aplicación dispone de registros de mediciones con unidades de medida definibles por cada tipo de elemento (bromatología, ph, etc.)



En base a los procedimientos definidos, el sistema dispone de herramientas de planificación, monitorización y control de la correcta ejecución de los mismos, guardando información histórica sobre su realización, facilitando cualquier tipo de auditoría posterior.

Figuras como el "revisor", incluso a nivel superior el "supervisor", combinadas con los circuitos existentes de aprobación o rechazo y repetición de tarea, permiten asegurar la correcta ejecución de los procedimientos, cumpliendo con las exigencias de normas ISO (No conformidades declaradas, históricos de realización, etc.)



Desarrollo

Open Source
Tecnología actual
Modular y
Escalable



Herramientas

Microsoft .NET, C#
Visual Studio
SqlServer



Metodología

Metodología de
proyecto
Agile Scrum



Equipo

Equipo multidisciplinar
Ingenieros de Software
y Expertos en
Mantenimiento

FUNCIONES Y CARACTERÍSTICAS

Herramienta definida y desarrollada conjuntamente por ingenieros de desarrollo TIC y expertos en mantenimiento industrial. Totalmente orientada a la sencillez de uso.

El módulo de control y planificación rutinas intensivas, de seguridad y limpieza, permite asegurar la correcta ejecución de los procedimientos, cumpliendo con las exigencias de normas ISO y organismos de vigilancia. Integrable con los principales ERP's del mercado.

SECTORES A LOS QUE SE DIRIGE

Alimentario, Sanitario, Higiene Personal, Cosmética, Productos de Salud, Hospitales, Laboratorios, Aeropuertos, Grandes Complejos de Ocio, Deportivos, etc.

