

RESUMEN

El presente trabajo se realizó en las instalaciones de la empresa productora “EBA” Planta Procesadora de Lácteos San Lorenzo, en el desarrollo de esta investigación se realizó un rediseño del proceso de envasado de yogurt frutado de 1000 ml, mediante el cual se analizó la situación actual para conocer los inconvenientes que presenta cada actividad dentro del proceso.

Al realizar la investigación se utilizaron diferentes técnicas y herramientas las cuales facilitaron el estudio y análisis del proceso de envasado. Entre los más destacados son el estudio de tiempos y cursograma analíticos logrando obtener el tiempo que es invertido en el envasado, además de identificar y analizar de manera detallada cada una de las actividades que se encuentran dentro del proceso. Para ello se efectuaron visitas periódicas a la empresa, para la recopilación de datos mediante la observación directa, entrevistas con los supervisores y operario de producción.

Se identificaron varios puntos importantes a solucionar dentro del proceso de envasado actual al ser una empresa que realiza todo el proceso de forma manual y con un contacto directo del producto y los operarios.

Con la investigación se pretende buscar alternativas para mejorar el envasado de yogurt frutado, proporcionar la cantidad justa del producto, disminuir la mano de obra requerida, disminuir el esfuerzo mental en la actividad de llenado, aumentar la producción, evitar el desperdicio del producto (derrames y perdidas), mejorar los tiempos de operación, obtener la inocuidad alimentaria de los productos e incremento de la productividad.

Por ello se realiza un análisis de alternativas en la cual se selecciona a la más óptima de acuerdo a los requerimientos de la empresa y dar solución a los problemas presentados, en base a la aplicación de un llenado semiautomático, el proceso sigue siendo de forma manual pero teniendo un adecuado manejo y control de mismo.