

RESUMEN

La presente investigación tiene como objetivo de mejorar el rendimiento productivo en el proceso de embotellado de vino Tannat Reserva en la bodega Cañón Escondido mediante un estudio de Métodos y Tiempos. Para lo cual se realizó un análisis exhaustivo del estado actual y así conocer las actividades realizadas dentro del proceso.

Al realizar dicho trabajo se utilizaron técnicas y diagramas entre los utilizados fueron Cursograma analítico, diagrama de flujo y recorrido, y el estudio de tiempo observando así el proceso de embotellado más detallado, mismos que fueron recolectados mediante observación directa en la empresa y entrevistas a los operarios y encargado de producción, así mismo se pudo evidenciar diversos problemas existentes en dicha área, como es el manejo de las maquinarias, y su mal funcionamiento debido a la falta de mantenimiento y a falta de capacitaciones, provocando su pérdida del producto.

Para calcular el tamaño de la muestra para el estudio de tiempos se empleó la investigación cuantitativa, empleando en método de muestreo aleatorio simple de población finita.

De acuerdo al análisis de alternativas realizadas se pudo identificar la alternativa B como la más adecuada para la bodega. Esta propuesta está Centrada en la adquisición de ciertas maquinarias, como un tanque pulmón de acero inoxidable, etiquetadora manual, carro con estante y equipos de protección personal, al ser una bodega Boutique enfocada a volúmenes controlados y buscando siempre la calidad en sus productos.

Con el estudio de Tiempos se pudo identificar y analizar el proceso actual de Embotellado obteniendo una productividad Total de 0,72 botellas/ minuto, en comparación al proceso propuesto una productividad de 0,83botellas/ minuto, llegando a obtener un incremento de 15,3% en la productividad de trabajo, disminuyéndose los tiempos improductivos, actividades y esfuerzo por parte de los operarios