

Resumen

La presente investigación, “Propuesta de estandarización del proceso productivo de la bebida Burbushhh a partir de Vino Base” se realizó para la Empresa: Bodega Juan Diablo.

Dentro de las instalaciones se realizó un diagnóstico de las líneas de producción de los productos y se analizó que la línea en donde tienen más operadores, es la línea del vino Burbushhh, por lo cual se incurrió en una investigación más profunda, se observó dentro de la línea la falta de un método de trabajo y los equipos presentaban fallas a la hora de elaborar el producto.

Mediante un estudio de métodos se estudió las actividades que realizan los operadores en la línea de producción, se determinó los tiempos de producción, se identificó el puesto de trabajo que hace que las demás actividades se atrasen por lo cual se redujo tiempos y se designó nuevas tareas sencillas de realizar a los demás operadores. Como resultado se planteó un proceso estándar del proceso plasmado en el manual de procedimientos.

Dando énfasis a los problemas de la maquinaria el problema principal en la llenadora isobárica fue el nivel de llenado y como problema secundario la variación de vapor en el horno de vapor. Se planteó soluciones para el problema 1 de cambiar piezas importantes que influyen en el llenado de las botellas además de un cambio de las cánulas del pico de llenado. En el horno a vapor se planteó cambiar la válvula para una mejor regulación de la entrada de vapor, se tiene plasmado Informes del Diagnóstico de los dos equipos los cuales respaldan las soluciones propuestas.

Como resultados se reducirá aproximadamente 1 hora en tiempos de producción el cálculo de la productividad nos indica un incremento en un porcentaje de 22,22%.

Para finalizar se realizó una cotización de los costos de la optimización y estandarización concluyendo con el análisis de costos-beneficios.