

# Índice de Contenidos

Glosario .....	12
INTRODUCCIÓN.....	13
CAPÍTULO 1: DEFINICIÓN Y FORMALIZACIÓN DEL PROYECTO DE MEJORAMIENTO.....	15
1.1. Descripción general de la empresa .....	16
1.2. Lugar de aplicación.....	17
1.3. Descripción del Mercado .....	18
1.3.1 Participación de PF en el mercado de cecinas .....	22
1.4. Estructura Organizacional.....	23
1.5. Descripción de productos.....	24
1.6. Proceso productivo .....	25
CAPÍTULO 2: PROBLEMÁTICA Y DIAGNÓSTICO .....	27
2.1. Descripción de la problemática.....	28
2.2. Diagnóstico de la situación actual del área de salames.....	30
2.2.1. Levantamiento de procesos .....	30
2.2.2. Diagnóstico de orden, limpieza y organización en el área de Salame .....	34
2.2.3. Diagnóstico de clima laboral.....	36
2.2.4. Análisis FODA .....	38
2.3. Planteamiento de Objetivos .....	39
2.3.1. Objetivo General.....	39
2.3.2. Objetivos específicos .....	39

2.3.3. Justificación .....	40
2.3.4. Alcance .....	40
2.3.5. Resultados tangibles esperados .....	41
<b>CAPÍTULO 3: ANÁLISIS DE ALTERNATIVAS METODOLÓGICAS DE SOLUCIÓN</b> .....	<b>42</b>
3.1. Alternativas metodológicas de solución .....	43
3.1.1. Técnica de las 5S: Limpieza, organización y orden en los lugares de trabajo .....	44
3.1.2. SMED .....	47
3.1.3. JIT: Justo a tiempo .....	49
3.1.4. Mantenimiento Productivo Total (TPM).....	51
3.1.5. Seis Sigma.....	53
3.1.6. Proceso DMAIC .....	55
3.2. Selección de herramienta de aplicación .....	59
3.3. Metodología .....	61
<b>CAPÍTULO 4: APLICACIÓN DE LA METODOLOGÍA DMAIC</b> .....	<b>63</b>
4.1. Desarrollo de la metodología DMAIC.....	64
4.1.1. Definir .....	64
4.1.2. Medir .....	66
4.1.3. Analizar .....	72
4.1.4. Mejorar .....	80
4.1.5. Controlar.....	109
<b>CAPÍTULO 5: RESULTADOS OBTENIDOS</b> .....	<b>115</b>
5.1. Resultados obtenidos .....	116
5.1.1. Reducción de mermas en la empresa .....	116

5.1.2. Orden, limpieza y organización en el área de salame .....	117
5.1.3. Sistema de control para las soluciones aplicadas .....	119
CAPÍTULO 6: EVALUACIÓN ECONÓMICA.....	120
6.1. Evaluación Económica .....	121
7.1. Conclusiones.....	126
Bibliografía.....	129
Anexos.....	131
Anexo 1: Auditoría inicial 5S .....	132
Anexo 2: Pauta Diagnóstico Clima Laboral .....	135
Anexo 3: Evaluación de equipos .....	139
Anexo 4: Auditoría mensual interna.....	140

# Índice de Tablas

Tabla 1: Producción de salames 2010-2012 .....	21
Tabla 2: Matriz de ponderaciones de herramientas de solución.....	60
Tabla 3: 5W1H para problema de reprocesos externos .....	65
Tabla 4: 5W1H para problema de reprocesos internos.....	66
Tabla 5: Hoja de recuento de datos producción .....	69
Tabla 6: Hoja de recuento de datos reprocesos .....	69
Tabla 7: Hoja de recuento de datos totales .....	69
Tabla 8: Pérdidas por mermas generadas .....	71
Tabla 9: Análisis de los 5PQ para el problema de R.E.....	75
Tabla 10: Análisis de los 5PQ para problema de R.I.....	80
Tabla 11: Equipos según áreas de trabajo .....	85
Tabla 12: Auditoría interna 1`S .....	94
Tabla 13: Lista de verificación de elementos en sala .....	100
Tabla 14: Auditoría Interna 2`S.....	101
Tabla 15: Lista de elementos a limpiar.....	106
Tabla 16: Auditoría Interna 3`S.....	107
Tabla 17: Presupuesto de implementación 5`S.....	123

# Índice de Ilustraciones

Ilustración 1: Planta PF-2 .....	17
Ilustración 2: Producción de cecinas en Chile 2007-2012. ....	18
Ilustración 3: Elaboración de cecinas por tipo 2008-2012. ....	19
Ilustración 4: Elaboración de cecinas por agrupación regional 2012.....	19
Ilustración 5: Elaboración de longanizas y chorizos según agrupación regional.....	20
Ilustración 6: Elaboración de salames y similares 2012.....	21
Ilustración 7: Elaboración de prietas 2012. ....	21
Ilustración 8: Participación de empresas en la industria de cecinas.....	22
Ilustración 9: Organigrama Productos Fernández S.A. ....	23
Ilustración 10: Organigrama planta 2 Productos Fernández S.A. ....	24
Ilustración 11: Clasificación de productos Planta 2 .....	24
Ilustración 12: Proceso productivo general de PF-2.....	26
Ilustración 13: Diagrama de procedimientos previos a la línea de producción.....	31
Ilustración 14: Diagrama de procesos de producción de salames .....	32
Ilustración 15: Etapa de fermentación y maduración de salames.....	33
Ilustración 16: Etapa de envasado de salames.....	34
Ilustración 17: Diagnóstico de orden y limpieza en el área.....	35
Ilustración 18: Diagnóstico Clima laboral empresarial .....	37
Ilustración 19: Matriz de TOWS .....	39
Ilustración 20: Herramientas de Manufactura Esbelta .....	43
Ilustración 21: Representación gráfica de la producción antes de aplicar SMED.....	47

Ilustración 22: Representación gráfica de la producción tras aplicar SMED.....	49
Ilustración 23: Representación gráfica de DMAIC .....	57
Ilustración 24: Metodología DMAIC .....	64
Ilustración 25: <i>Gemba</i> en PF-2.....	67
Ilustración 26: <i>Gembutsu</i> en PF-2 .....	68
Ilustración 27: <i>Genjitsu</i> en PF-2.....	68
Ilustración 28: Diagrama de Pareto Mermas PF-2 .....	70
Ilustración 29: Diagrama de pérdidas de la empresa por concepto de mermas.....	71
Ilustración 30: Diagrama inicial de causa efecto problema R.E.....	73
Ilustración 31: Causas reales del problema de R.E. ....	74
Ilustración 32: Diagrama inicial de causa - efecto para problema de R.I.....	76
Ilustración 33: Causas reales de problema de R.I.....	79
Ilustración 34: Frecuencia en las causas del problema.....	79
Ilustración 35: Distribución áreas de trabajo 5`S .....	85
Ilustración 36: Equipo de trabajo 5`S .....	86
Ilustración 37: Charlas de capacitación 5`S .....	87
Ilustración 38: Libro de capacitación 5`S PF-2 .....	88
Ilustración 39: Logo 5`S Área de Salame.....	88
Ilustración 40: Afiche Lanzamiento 5`S.....	89
Ilustración 41: Afiche Lanzamiento Seiri.....	90
Ilustración 42: Clasificación de los objetos.....	91
Ilustración 43: Tarjeta roja de descarte.....	92
Ilustración 44: Planilla de descarte.....	93

Ilustración 45: Actividad de descarte .....	94
Ilustración 46: Planilla de descarte de elementos en PF-2 .....	96
Ilustración 47: Descarte pasillo .....	97
Ilustración 48: Afiche Lanzamiento <i>Seiton</i> .....	98
Ilustración 49: Frecuencia de uso de los elementos .....	99
Ilustración 50: Etiquetas de identificación .....	100
Ilustración 51: Actividad de orden .....	102
Ilustración 52: Plano para demarcación.....	103
Ilustración 53: Reunión de finalización de actividad de orden .....	103
Ilustración 54: Reglas 5`S .....	104
Ilustración 55: Sala en orden .....	104
Ilustración 56: Afiche Lanzamiento <i>Seiso</i> .....	105
Ilustración 57: Actividad de limpieza.....	108
Ilustración 58: Limpieza en fuente de información.....	108
Ilustración 59: Afiche de <i>Seiketsu</i> .....	109
Ilustración 60: Afiche de <i>Shitsuke</i> .....	109
Ilustración 61: Pizarra 5`S .....	113
Ilustración 62: Comparación de reclamos de clientes .....	117
Ilustración 63: Impacto 5`S en la empresa .....	118