

CONCLUSIONES

Procediendo a finalizar con el presente trabajo de investigación realizado en la empresa Inversiones Paul, C.A. (Jeffrey's), es de gran importancia resaltar las conclusiones de dicho estudio con el fin de tener un conocimiento claro y conciso de lo que fue el cumplimiento de todos los objetivos contemplados en el proceso de investigación. Dicho esto, todos los objetivos fueron realizados bajo la teoría, formatos, y herramientas provenientes de la metodología ESIDE, los cuales son enunciados a continuación:

Para el caso del objetivo específico número uno (1), denominado **“Diagnosticar la situación actual del proceso de preparación de pasteles de la empresa Inversiones Paul C.A. (Jeffrey's)”**. Se determinó que, existen numerosos factores dentro de la empresa, específicamente en el área de producción, donde se evidencia el desperdicio, reflejado anteriormente en un gráfico porcentual, donde se refleja el no cumplimiento de gran parte los puntos a tratar en las categorías evaluadas como lo fueron la materia prima, procedimiento y producto final.

De la misma manera, con el propósito de llegar a la realización de todos los objetivos se presenta el número dos (2), el cual tuvo lugar como consecuencia de los resultados de la FASE I, designado **“Seleccionar el sub-proceso que en cuanto a la preparación de pasteles será evaluado en la empresa Inversiones Paul C.A. (Jeffrey's) a través de la metodología ESIDE”**. Para el mismo, se llegó a la conclusión de que el sub-

proceso a ser evaluado fue el Procedimiento de preparación de pasteles, ya que requería de una ayuda inmediata puesto a que el impacto es alto, basándose en el grado de importancia que se le dio a los indicadores que se evaluaron como lo fue el desperdicio, la calidad del producto, el espacio y la innovación de producto, para luego dar por definido el alcance del estudio y así proseguir a graficar los diagramas de flujo tanto del proceso de elaboración del bizcocho como el de galleta.

Dentro del mismo marco se procedió a cumplir con el objetivo número tres (3), definido como **“Identificar los desperdicios presentes en el subproceso de preparación de pasteles seleccionado”**. Para ello, se concluye que el mayor volumen de desperdicio por material sobrante se encuentra en el procedimiento de preparación del bizcocho negro el cual está dado por una estimación de 40%.

Finalmente, mediante los resultados obtenidos, se procede a dar fin a esta investigación cumpliendo con el objetivo número cuatro (4), denominado **“Diseñar un plan para la mejora en el proceso de pastelería en la empresa Inversiones Paul C.A (Jeffrey's) ”**. Donde se concluye que el subproceso seleccionado producirá mejoras significativas en los niveles de productividad en el área de trabajo involucrada, debido a la eliminación de las fuentes de desperdicio de tiempo y de material sobrante, dando paso a un incremento al volumen de producción, adicionalmente, se calculó el presupuesto necesario para llevar a cabo este proyecto así como el beneficio económico, producto de las mejoras planteada.

RECOMENDACIONES

Para lograr una exitosa implementación del proyecto es indispensable el compromiso de la dirección de la compañía dando apoyo en las actividades de seguimiento y aportando con los recursos necesarios, así como el compromiso de la gente participando con ideas al proceso de mejoramiento continuo.

Principalmente, se recomienda redactar la documentación y registro de la información de manera responsable y periódica para que se puedan llevar a cabo y de manera efectiva las herramientas dadas en la propuesta, para que de esta forma se puedan re-evaluar las condiciones presentes con el fin de buscar siempre la mejora en los procesos, en cuanto al objetivo uno (1) de la investigación.

Por otra parte, en relación al objetivo dos (2) desarrollado, se recomienda que la metodología implementada ESIDE, se extienda a las demás líneas de producción y a todas las áreas de la empresa donde se diagnostiquen problemas similares a los encontrados en el subproceso seleccionado, con el objetivo de avanzar en el proceso de mejoramiento y reducción de desperdicios.

Con respecto al tercer objetivo expuesto, se recomienda que las herramientas que establece la metodología ESIDE, sean aplicadas a todos los procesos en donde se identifiquen los distintos desperdicios.

Finalmente, resulta necesario que el experto encargado, haga una revisión del plan propuesto con el objetivo de validar cada una de las actividades a seguir y el tiempo programado.

Además, es recomendable que la empresa evalúe la posibilidad de posicionar en su mercado el nuevo producto propuesto derivado del material sobrante del procedimiento de preparación del bizcocho negro. Basándose que actualmente la problemática mayor es el desperdicio del bizcocho, por lo que al sacar el producto en el mercado va a constatar de una manera efectiva que este nuevo producto generará utilidad para la organización.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. LIBROS.

Aiken, Lewis (2003). **“Test psicológicos y evaluación”**. Undécima edición. México. Editorial: Pearson educación.

Arias, Fidias (2012). **“El proyecto de investigación: Introducción a la investigación científica”**. Sexta edición. Caracas. Editorial: Episteme.

Balestrini, Mirian. (2006). **“Como se elabora el proyecto de investigación”**. Séptima edición. Caracas. Editorial: Consultores Asociados.

Bavaresco, Aura Marina. (2006). **“Proceso metodológico de la investigación (como hacer un diseño de investigación)”**. Quinta edición. Editorial: Aura marina Bavaresco.

Beer, Michael (1992). **“La Renovación de las empresas a través del camino crítico”**. Madrid. Editorial: McGraw-Hill.

Billene, Ricardo. (2000). **“Análisis de Costos”**. Argentina. Editorial: Ediciones Jurídicas Cuyo.

Bonilla, Brenes (2003). **“Dirección estratégica para organizaciones inteligentes”**. Primera edición. Costa rica. Editorial: estatal a distancia.

Camison, Cesar y Dalmau, Juan Ignacio (2009). **“Introducción a los negocios y su gestión”**. España. Editorial: Prentice-hall.

Chang, Richard (1996). **“Mejora continua de procesos: Guía práctica para mejora de procesos y lograr resultados medibles”**. Primera edición. Buenos Aires, Argentina. Editorial: Granica-Tec Consultores.

Chase, Richard; Jacobs, Robert y Aquilano, Nicholas (2005). **“Administración de la producción operaciones para una ventaja competitiva”**. Décima edición. México. Editorial: McGraw-Hill Interamericana.

Chávez, Nilda Margarita (2007). **“Introducción a la investigación educativa”**. Maracaibo. Editorial: Gráfica González.

- Chiavenato, Idalberto (1993). **“Iniciación a la administración de la producción”**. México D.F., México. Editorial: McGraw-Hill.
- Cortes, JoseMaria (2002). **“Seguridad e higiene del trabajo. Técnicas de prevención de riesgos laborales”**. Tercera edición. Colombia. Editorial: Alfaomega.
- Delgado de Smith, Yamile (2008). **“La investigación social en proceso”**. Universidad de Carabobo. Valencia, Venezuela: LAINET.
- Fernández, Esteban y Avellaneda, Lucia (2006). **“Estrategia de Producción”**. Segunda edición. Madrid, España. Editorial: McGraw-Hill.
- García, Alfonso (2002). **“Almacenes, Planeación, Organización y control”**. Tercera Edición. Quinta reimpresión. México. Editorial: Trillas.
- García Criollo, Roberto (2000). **“Estudio del trabajo”**. Primera edición. México. Editorial: McGraw-Hill.
- García Criollo, Roberto (2005). **“Estudio del trabajo. Ingeniería de Métodos y medición del trabajo”**. Segunda edición, Distrito Federal México. Editorial: McGraw-Hill.
- Guajardo, Edmundo (2008). **“Administración de la calidad total”**. México. Editorial: Pax.
- Harrington, James (1996). **“Mejoramiento de los procesos de la empresa”**. Santa fe de bogota. Editorial: McGraw-Hill Interamericana de Colombia.
- Hernández, Roberto; Fernández, Carlos y Baptista, Pilar (2010). **“Metodología de investigación”**. Quinta edición. México. Editorial: McGraw-Hill Interamericana.
- Hurtado de Barrera, Jacqueline (2008) **“El proyecto de investigación, una comprensión holística”**. Sexta edición. Caracas. Editorial: Ediciones Quirón, S. A.
- Krajewski, Lee y Ritzman, Larry (2008). **“Administración de operaciones: Estrategia y Analisis”**. Octava edición. México. Editorial: Prentice-hall.

- Müggenburg, María Cristina y Pérez, Iñiga (2007). **“Tipos de estudios en el enfoque de investigación Cuantitativa”**. Universidad Nacional Autónoma de México. México.
- Niebel, Benjamín y Freivalds, Andris (2001). **“Ingeniería industrial: métodos, estándares y diseño del trabajo”**. Décima edición. México. Editorial: Alfaomega.
- Niebel, Benjamín y Freivalds, Andris (2004). **“Ingeniería industrial: métodos, estándares y diseño del trabajo”**. Onceava edición. México. Editorial: Alfaomega.
- Ortiz, Florangel e Illada, Ruth (2007). **“Enfoque sistémico para la mejora de procesos”**. Ingeniería y Sociedad – UC, Universidad de Carabobo, Facultad de Ingeniería.
- Ortiz, Gabriel (2004). **“Métodos y técnicas de investigación documental y de campo”**. Guatemala. Editorial: Editores Autores.
- Palella, Santa y Martins, Feliberto (2010). **“Metodología de la investigación cualitativa”**. Tercera edición. Caracas. Editorial: Fedeupe.
- Parra, Javier (2003). **“Guía de Muestreo”**. Segunda edición. Maracaibo: Universidad del Zulia.
- Rojas, Marcelo (2002). **“Manual de investigación y redacción científica”**. Tercera edición. Perú. Editorial: Heráldica del apellido Rojas.
- Tamayo y Tamayo, Mario (2006). **“El proceso de la investigación científica”**. Cuarta edición. México. Editorial: Noriega.
- Vasco, Carlos Eduardo y Kumen (1992). **“Teoría general de procesos y sistemas”**. Segunda edición. Bogotá. Editorial: Cinep.

2. TESIS CONSULTADAS.

- Arrieta, Finol y Morantes (2012). **“Evaluación del proceso de producción de bolsas plásticas mediante la Metodología Eside en la empresa Plastyquim C.A”**. Universidad Dr. Rafael Bellosó Chacín, Facultad de Ingeniería, Escuela de Industrial.
- Contreras J. (2013). **“Propuestas de un Plan de Mejoras en las Líneas de Decoración de Envases de Aluminio de la Empresa Cervecería**

Polar C.A. Planta Superenvases". Universidad José Antonio Páez (UJAP), Facultad de Ingeniería Industrial.

Ferrer, Moreno y Querales (2012). **"Mejora continua de los procesos de la carpintería y mueblería Virgen Del Carmen C.A. a través de la Metodología Eside"**. Universidad Dr. Rafael Bellosó Chacín, Facultad de Ingeniería, Escuela de Industrial.

3. PÁGINAS WEB.

Jiménez, Rafael (2008). **"Diagnóstico de la productividad organizacional en Locatel, Barquisimeto"**, [Documento en línea]. Disponible en: http://bibadm.ucla.edu.ve/edocs_baducla/tesis/P850.pdf



ANEXOS



ANEXO A

ENTREVISTA NO ESTRUCTURADA

ANEXO A
GUION DE ENTREVISTA NO ESTRUCTURADA

ASUNTO: Diagnosticar la situación actual del proceso de preparación de pasteles de la empresa Inversiones Paul C.A. (Jeffrey's).

DIRIGIDO A:

Un (01) Supervisor.

Nombre del entrevistado: Raquel Karenina Ferrer Valera.

	
Nº	INTERROGANTES
01	¿Cuentan con un plan de producción (programación) para el proceso de preparación de pasteles?
02	¿Cuáles son las operaciones ejecutadas durante el proceso de producción? Describa el proceso.
03	¿Cuánto tiempo tarda el proceso de producción de pasteles?
04	¿Cuál cree usted que es la operación que lleva más tiempo en realizar en el proceso de producción de la empresa?
05	¿Se utilizan las cantidades de materia prima necesaria para cada proceso de producción?
06	¿Se toma en cuenta el tiempo que tienen los productos en el almacén de materia prima al establecer el modelo de inventario más apropiado?
07	¿Qué actividades contribuyen a la generación de material sobrante en el proceso de producción?
08	¿Cuál es el producto que representa la mayor cantidad de material sobrante?
09	¿El material sobrante de cualquiera de los procesos de preparación de pasteles se reprocesa?
10	¿Cuál según el producto es el criterio para reprocesar el material sobrante?
11	¿El personal está capacitado para reprocesar el material sobrante?



ANEXO B

GUIÓN DE OBSERVACIÓN

ANEXO B

GUIÓN DE OBSERVACIÓN

ASUNTO: Diagnosticar la situación actual del proceso de preparación de pasteles de la empresa Inversiones Paul C.A. (Jeffrey's).

AREA DE ESTUDIO: Área del producción.

ITEM	PUNTO A EVALUAR	SI	NO
	MATERIAS PRIMAS		
01	Todos los ingredientes se almacenan en áreas específicas adecuadamente identificadas		
02	Se sigue el programa de inventarios “primero en entrar, primero en salir”		
03	Se da un adecuado manejo de materias primas para evitar la expiración de las mismas		
04	Cuenta la empresa con un registro de proveedores adecuadamente documentado		
05	Existen procedimientos documentados e implementados para la recepción de materia prima		
06	Existen procedimientos documentados e implementados para el almacenamiento de materia prima		
07	Existen procedimientos documentados e implementados para las actividades de uso de la materia prima		
	PROCEDIMIENTO		
08	Existe por escrito un Diagrama de flujo		
09	Se mide el factor tiempo en relación al flujo de proceso de preparación de pasteles		
10	Se tiene establecido un patrón de flujo del proceso de preparación de pasteles		
11	Las fórmulas (recetas) contienen la información completa y todas las precauciones requeridas para el manejo y uso de los ingredientes a utilizar		

12	Se ejecuta un proceso de preparación previa de las pre-mezclas de ingredientes y aditivos para permitir su homogenización		
13	Las mezcladoras son utilizadas según las especificaciones del fabricante		
14	Las mezcladoras son utilizadas respetando los límites de su capacidad		
15	El tiempo de mezclado es conocido por los operarios.		
16	Se realizan verificaciones constantes a este tiempo de mezclado		
17	Existe un protocolo de adición de ingredientes		
PRODUCTO TERMINADO			
18	Existe un área específica para almacenamiento de producto terminado		
19	Cumple la empresa con lo dispuesto sobre condiciones de almacenamiento de producto terminado (tarimas, estantes)		
20	Se lleva un adecuado manejo de los inventarios para evitar productos vencidos		
21	Todo producto para reproceso es debidamente identificado		
22	Todo producto para reproceso es debidamente almacenado en áreas específicas aisladas		



UNIVERSIDAD
Privada
DR. RAFAEL BELLOSO CHACÍN

ANEXO C

HOJA DE REGISTRO

ANEXO C

HOJA DE REGISTRO

ASUNTO: Seleccionar el sub-proceso que en cuanto a la preparación de pasteles será evaluado en la empresa Inversiones Paul C.A. (Jeffrey's).

AREA DE ESTUDIO: Área del producción.

Organización:			
Sistema en estudio:			
Realizado por:			
Fecha:			
Indicadores	Subproceso a evaluar		
	Subproceso 1	Subproceso 2	Subproceso n
Indicador 1			
Indicador 2			
Indicador 3			
Indicador n			
Total			

IDENTIFICACIÓN DE PRIORIDADES DE ESTUDIO

ANEXO D**IDENTIFICACIÓN DE PRIORIDADES DE ESTUDIO**

ASUNTO: Identificar los desperdicios presentes en el sub-proceso de preparación de pasteles seleccionado en la empresa Inversiones Paul C.A. (Jeffrey's).

AREA DE ESTUDIO: Área del producción

Sistema en estudio:	
Subsistema analizado:	
ELEMENTO	DESPERDICIO
Elemento1	
Elemento 2	
Elemento n	