



CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1. DESCRIPCION DE LA SITUACION OBJETO DE ESTUDIO

El queso es uno de los principales derivados de la leche, rico en proteínas y calcio obtenido por maduración de la cuajada de leche, con características propias en cada una de sus clases. Su origen puede ser anterior a la historia escrita, lo que resalta que no existe con exactitud un indicio de su origen.

Su fabricación se extendió por Europa, principalmente en Roma pero cuando la influencia de Roma decayó, surgieron técnicas de elaboración locales diferentes. Esta diversidad de técnicas alcanzó su cúspide a principios de la era industrial y ha decaído en cierta medida desde entonces, debido a la mecanización y los factores económicos. Gúzman (2001)

A nivel mundial este derivado de la leche ha incrementado considerablemente su demanda en la población, pero al ser este un producto derivado de la ganadería, su producción antiguamente manual y artesanal generaba que la demanda de este no fuera completamente satisfecha, sin embargo actualmente muchos países tienen procesos de estandarización en las líneas de producción para la elaboración de este producto.

En Venezuela, este derivado de la leche, se ha convertido en un acompañante principal de las tres comidas diarias del venezolano por lo que

se considera un producto de consumo masivo, por ello desde el punto de vista económico la elaboración de este producto, para las empresas lácteas, resulta bastante rentable debido a la constante demanda de este alimento a pesar de que existen empresas con retrasos tecnológicos y deficiencias de producción.

Actualmente, el estado Zulia es el que cuenta con la mayor producción y consumo de productos lácteos, por lo que existe una gran diversidad de empresas destinadas a este fin. Sin embargo, la gran mayoría carece de sistemas de producción óptimos conformados por procedimientos operacionales definidos, debido a que este tipo de actividad comúnmente se realiza de manera informal y poco sistematizada.

Tal es el caso de la Hacienda “Mono Negro” la cual se dedica principalmente a la producción de queso blanco, con 12 años prestando servicio a panaderías, charcuterías y ventas de comida rápida, donde su visión es posicionarse como la primera empresa de productos lácteos de calidad. La misión de la Hacienda “Mono Negro” es fabricar, comercializar y distribuir quesos blancos satisfaciendo la necesidad de sus clientes ubicados en la zona noreste de Maracaibo.

Es por ello que en el presente trabajose muestran las fallas presentes en el proceso de fabricación de queso blanco en la hacienda “Mono Negro”, debido al manejo inadecuado de las operaciones de forma manual como es la aplicación de la cantidad de sal por litro de leche cuajado ya que no hay estandarización sobre la cantidad de leche y sal suministrada al proceso,

también el tiempo que dura el cuajo en la salmuera puesto que no se encuentra documentado el control del tiempo.

Esto conlleva a que el queso quede salado en algunas oportunidades de la cuajada en la prensa, esto influye en la consistencia del queso y de no ser adecuado, no se obtiene la consistencia que se desea, la pureza de la leche y el tipo de cuajo utilizado, afectan la producción puesto de que a pesar que la leche contenga agua, no rinde lo suficiente, e igual pasa con el cuajo ya que la calidad puede variar y verse afectada.

Es por ello que en el presente trabajo de investigación se recolectaran datos correspondientes al proceso de fabricación para posteriormente ser analizada para detectar las actividades criticas presentes en el procesos y posteriormente aplicar un análisis operacional al mismo, estandarizar tiempos y finalmente proponer mejoras para la optimización del mismo.

1.1. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

Después de realizar el planteamiento anterior surge el siguiente enunciado como eje central que orienta esta investigación: Mejoramiento de los procesos de fabricación de queso blanco en la Hacienda “Mono Negro”.

2. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACION

2.1. OBJETIVO GENERAL

Desarrollar mejoras del proceso de fabricación de queso blanco en la

hacienda “Mono Negro”.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Diagnosticar la situación actual del proceso de fabricación de queso blanco en la hacienda “Mono Negro”.

Identificar los factores que afectan el proceso de fabricación de queso blanco en la hacienda “Mono Negro”.

Definir los tiempos de cada uno de los procesos para la cuantificación de los cargos de trabajo.

Proponer mejoras en el proceso de fabricación en la hacienda “Mono Negro”.

3. JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACION

En la población los productos lácteos forman parte importante de la dieta humana ya que estos cumplen un factor de gran importancia en la nutrición y desarrollo de cada individuo ya que aportan excelentes propiedades nutritivas, por ello es necesario que las empresas lácteas apliquen una mejora en la calidad de sus procesos productivos para lograr un procedimiento óptimo estandarizado. Actualmente muchas empresas lácteas carecen de procesos estandarizados para el área de producción ya que normalmente se utilizan técnicas manuales en las cuales el factor humano interviene significativamente en este proceso.

Por lo tanto este estudio desde el punto de vista teórico aporta

conocimientos en el ámbito de la actualidad, relacionados con los diferentes problemas presentes en los procesos productivos que se puedan presentar en una empresa brindando de esta forma información precisa para futuros proyectos en el área de Ingeniería Industrial.

Desde el punto de vista práctico nace la necesidad de crear este proyecto de investigación que tiene como objetivo principal mejorar los procesos productivos en la Hacienda “Mono Negro” para así lograr una optimización de los mismos, reduciendo las fallas en la fabricación del producto debido a los pocos conocimientos de los operarios ya que se basan principalmente en la experiencia y no en procesos estandarizados para así obtener un producto de mejor calidad minimizando perdidas en la empresa.

Esta investigación se basa en herramientas de ingeniería industrial para aplicar métodos y técnicas en los procedimientos para que así, los operarios desarrollen un mejor conocimiento en los métodos productivos aplicados actualmente en la empresa para que de esta forma se genere un aumento en la productividad.

Debido a esto, en el ámbito metodológico este trabajo de investigación tiene como fin estandarizar los procedimientos productivos para el mejoramiento de los procedimientos en este tipo de empresas, y así más adelante ser utilizada como guía para la implementación de estos métodos en empresas con el mismo fin económico.

4. DELIMITACIÓN DE LA INVESTIGACION

Esta investigación se llevó a cabo en las instalaciones de la hacienda

“Mono Negro”, ubicada en el sector “El Guanábano”, municipio Santa Rita-Miranda del estado Zulia en un periodo de (9) meses, comprendidos entre Mayo del 2012 a Abril del 2013 al área de gestión de producción (queso blanco) la cual se realiza en el área de Ingeniería Industrial específicamente por herramientas de Ingeniería de métodos, con autores como García (2005), Niebel (2007).