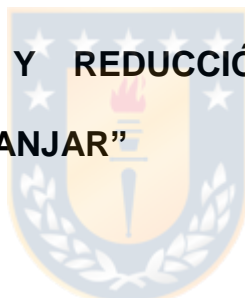


UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
FACULTAD DE INGENIERÍA AGRÍCOLA



**“APLICACIÓN DE LA METODOLOGÍA DMAIC PARA LA MEJORA
DE PRODUCCIÓN Y REDUCCIÓN DE PÉRDIDAS EN LA
FABRICACIÓN DE MANJAR”**



PEDRO ANTONIO BRAVO VILLARROEL

PROYECTO DE HABILITACIÓN PROFESIONAL
PRESENTADO A LA FACULTAD DE INGENIERÍA
AGRÍCOLA DE LA UNIVERSIDAD DE
CONCEPCIÓN PARA OPTAR AL TÍTULO DE
INGENIERO EN ALIMENTOS.

CHILLÁN-CHILE

2015

APLICACIÓN DE LA METODOLOGÍA DMAIC PARA LA MEJORA DE PRODUCCIÓN Y REDUCCIÓN DE PÉRDIDAS EN LA FABRICACIÓN DE MANJAR

Palabras claves: Seis Sigma, DMAIC, mejora continua.

RESUMEN

Este proyecto se desarrolló en una Industria Alimentaria Láctea con el objetivo de reducir las pérdidas generadas en una de las líneas de producción de manjar, para lo cual se implementó la metodología japonesa Seis Sigma en conjunto con la herramienta DMAIC. Dicha metodología se utilizó a petición de la empresa donde se llevó a cabo el proyecto, dado que capacitaban a sus trabajadores con la filosofía de una mejora continua. Se recolectaron los datos durante 36 semanas correspondientes a los meses de Enero a Septiembre, durante los cuales se elaboró un total de 23.614 kg de producto con problemas, provocando una pérdida de 16 millones de pesos. Se desarrollaron e implementaron las mejoras a la línea productiva midiendo el progreso durante 18 semanas, el resultado obtenido fue la disminución de los productos con problemas a un total de 9.456 kg, reduciendo con esto un 60% de los inconvenientes, generando de esta forma un ahorro aproximado de 9 millones de pesos anuales. Finalmente se propusieron planes de acción articulados con capacitaciones a los operadores para asegurar la mantención de las mejoras en el tiempo.