

## DISMINUCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS EN LA LÍNEA DE KÉTCHUP

Karla N. Gil. S<sup>1\*</sup> Miguel Rios<sup>1</sup>, Oscar Rodriguez <sup>2</sup>

<sup>1</sup>Escuela de Ingeniería Química, Universidad Central de Venezuela

<sup>2</sup>Alimentos Heinz C.A San Joaquín – Estado Carabobo karla\_36\_86@hotmail.com

\*karla\_36\_86@hotmail.com

### RESUMEN

Las pérdidas en la línea de ketchup se han incrementado a lo largo del presente año, debido a fallas críticas en equipos; además de falta de estandarización en los métodos usados diariamente en cuanto a la preparación. Lo más crítico de la situación es que no se contaba inicialmente con un mapeo de las pérdidas que se tenían en cuanto a preparado el cual fue el foco del proyecto, esto hizo la situación mucho más complicada de controlar. La meta establecida fue disminuir 50% las pérdidas y desperdicios en la línea de Ketchup vidrio para octubre del presente año. Se realizó un diagrama de causa y efecto donde el foco principal fueron las causas clasificadas según métodos y medición. Para atacar estas se contó con un plan de acción basado en 8 acciones distribuidas para atacar pérdidas visibles y teóricas, donde las principales acciones fueron la reactivación del proceso de estandarización de los grados brix en la pasta, como también la calibración de equipos importantes como los flujómetros de los tanques en el área de preparación. La metodología utilizada para la solución de dicho problema fue el ciclo PDCA.

*Palabras Clave: Estandarizar, Ciclo PDCA, Grados Brix, calibrar, flujómetros.*