

PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA METODOLOGÍA JIT EN UNA BODEGA DE PRODUCTOS CÁRNICOS

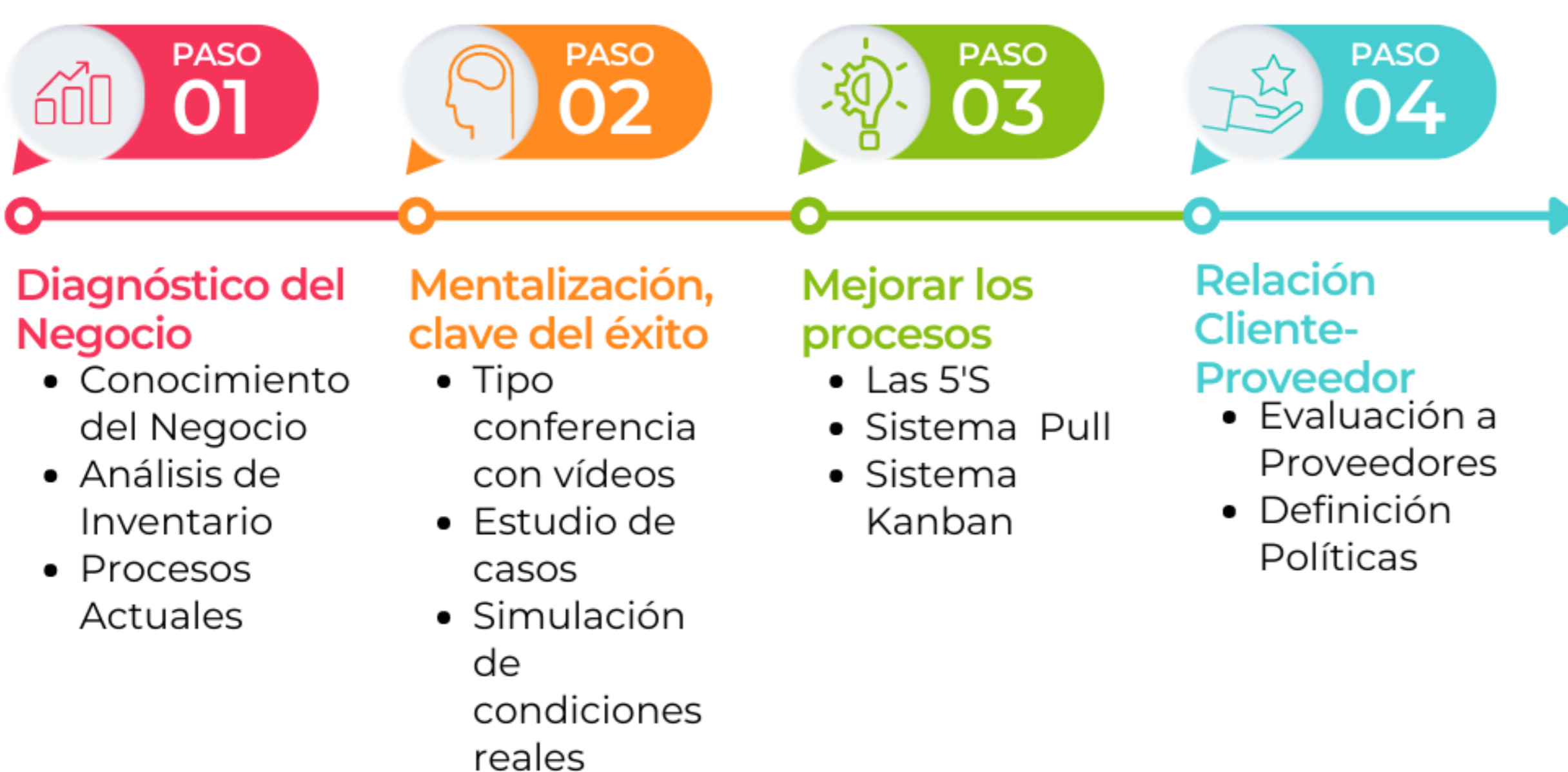
PROBLEMA

En el sector cárnico las organizaciones poseen una mala gestión de inventarios dentro de la bodega de almacenamiento provocando un impacto financiero perjudicial en el negocio debido a retrasos en las entregas por ende insatisfacción a clientes, incremento de costes y disminuyendo la calidad del producto final.

OBJETIVO GENERAL

Mejorar el control del inventario en el área de bodega de almacenamiento de una procesadora de alimentos cárnicos mediante la aplicación de la metodología Just in Time (JIT), optimizando la gestión de bodega y mejorando la calidad del producto final.

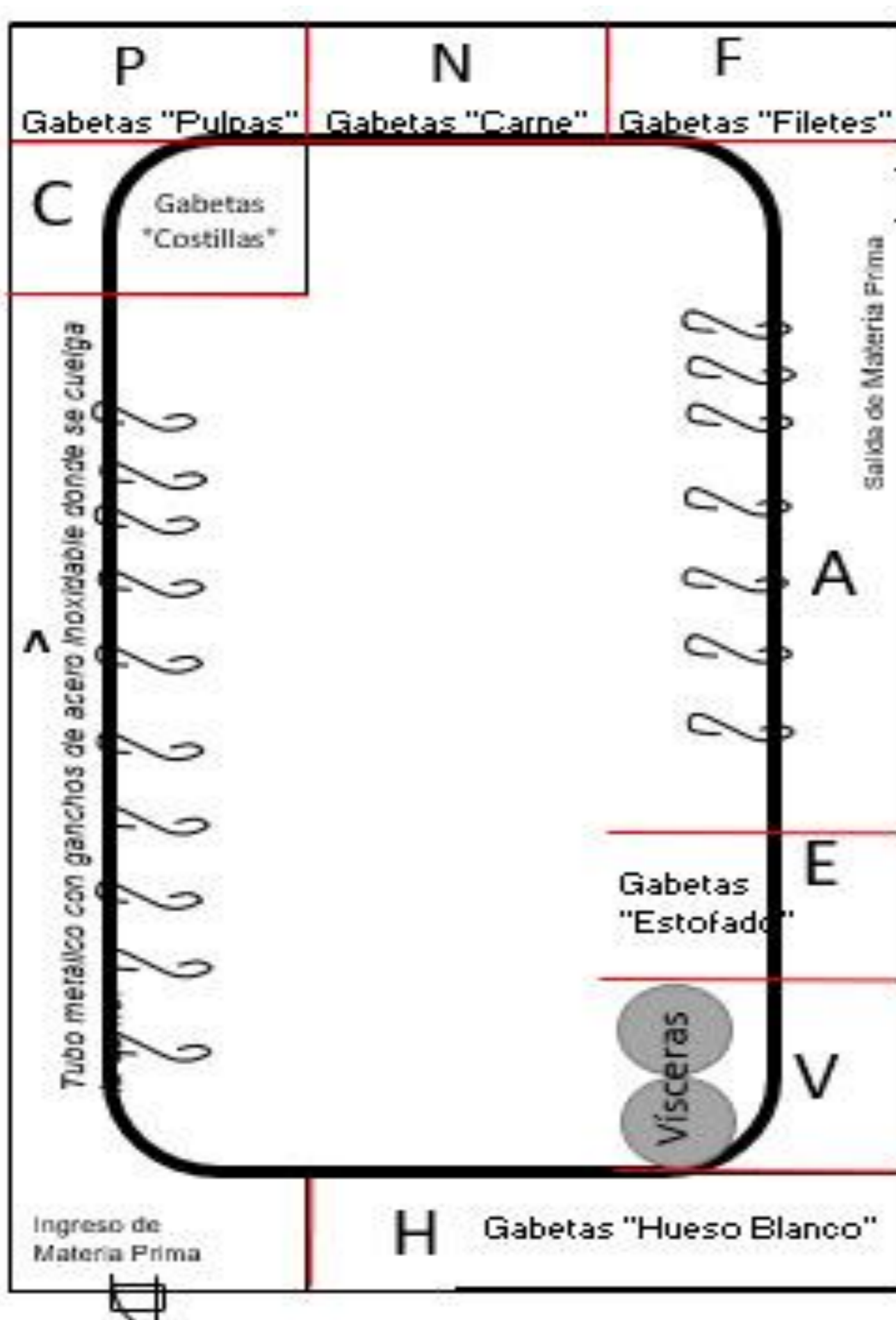
PROPUESTA



“Producir los elementos que se necesitan en las cantidades que se necesitan en el momento en que se necesitan”

RESULTADOS

5'S EN BODEGA DE MATERIA PRIMA



SISTEMA PULL/ SISTEMA KANBAN



CONCLUSIONES

- Al aplicar las 5'S, se evidenció más espacio en el área de bodega, eliminación de averías, reducción de tiempo de búsqueda de las carnes, aumento de productividad, reducción de lesiones para trabajadores, reducción de accidentes y mejor calidad del producto.
- Al usar las tarjetas Kanban se reguló el volumen de producción según las diferentes características para cada producto y se mejoró el control visual de la producción para agilizar el flujo de la producción.
- Mediante el uso del indicador de análisis de desempeño del proveedor se logró identificar los proveedores de mayor significancia y beneficio para la entidad.
- Se determinó que la entidad maneja grandes volúmenes de compra por lo que al implementar el sistema Pull permitió reducir la variación entre lo comprado y vendido, creando una frecuencia regulada y constante de las compras y ventas