

# REDUCCIÓN DE MERMA EN LOS PROCESOS DE COMERCIALIZACIÓN DE RES EN UNA EMPRESA MINORISTA

## PROBLEMA

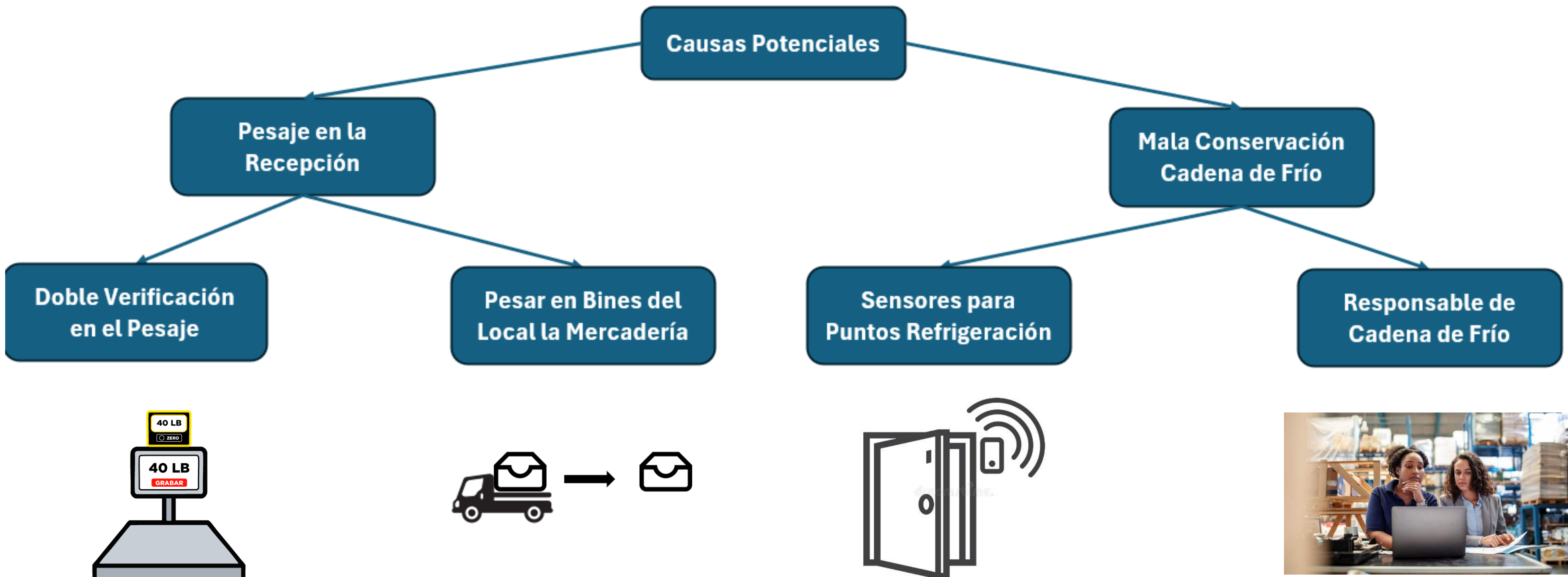
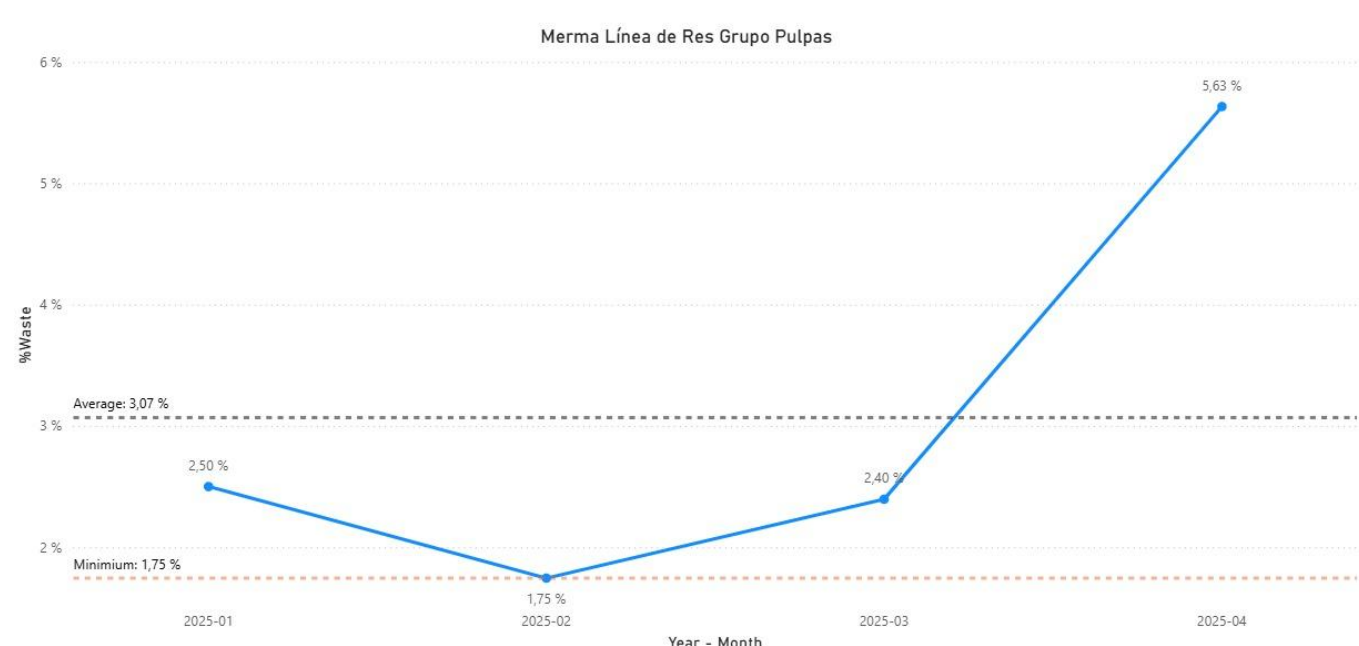
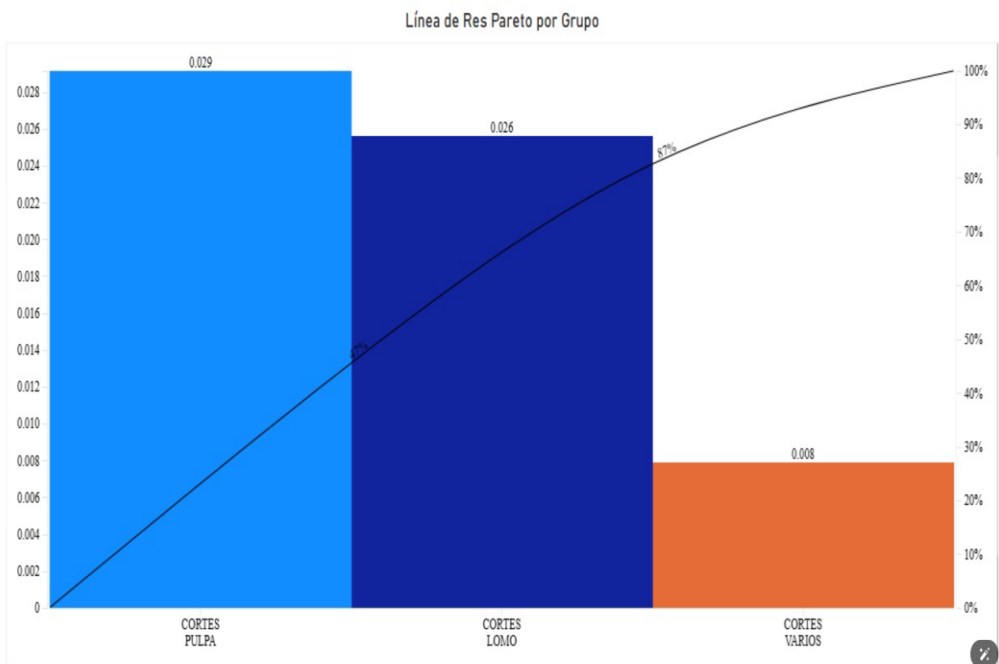
Una empresa minorista presenta altos niveles de merma en la línea de carne de res, especialmente en su local de Los Ceibos, afectando la rentabilidad y eficiencia operativa.

## OBJETIVO GENERAL

Implementar un proyecto de mejora continua basada en la metodología Lean Six Sigma para reducir el desperdicio mensual promedio de carne de res en la cadena de frío de una línea de venta minorista en un 0,59%, alcanzando un objetivo de 2,30% en un periodo de cuatro meses.

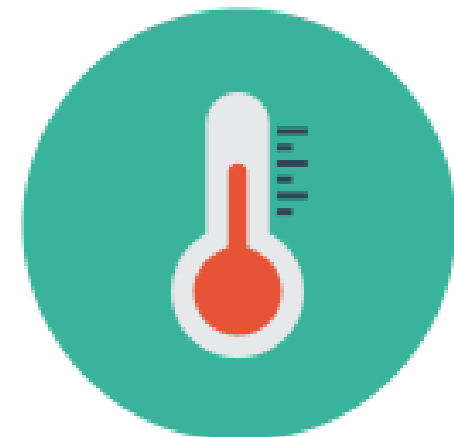
## PROPUESTA

Se implementó un plan de recolección de datos y se estratificó la información en subgrupos (pulpas, lomos y otros cortes). Los resultados evidenciaron que el mayor problema se concentra en las pulpas.



## RESULTADOS

- Mejora en los procesos de recepción, minimizando errores de hasta 1,2 kilos por camión recibido.
- Menor exposición de productos a temperatura ambiente por los sensores, tanto en refrigeración como en puntos de venta.
- Mayor responsabilidad de los operadores para controlar la cadena de frío.
- Mejora del indicador de merma con un promedio de 2,62% en las Pulpas frente al 3,07% encontrado inicialmente.



## CONCLUSIONES

- La doble verificación del peso, cambio de bins, sensores de temperatura y responsables de cadena de frío mejoraron el control operativo.
- Se redujo la merma en pulpas del 3,07% al 2,62%, acercándose a la meta planteada.
- Se fortaleció el compromiso del personal en puntos críticos como recepción y refrigeración.
- El proyecto contribuye al ODS 12, al disminuir el desperdicio en la cadena de comercialización.

