

Desarrollo de un sistema de evaluación sensorial para una empresa de producción y distribución de alimentos

PROBLEMA

Necesidad de implementar evaluaciones sensoriales a productos cárnicos de valor agregado y de maquila debido a los constantes reclamos por mala coloración, sabor y olor.



OBJETIVO GENERAL

Desarrollar un sistema de evaluación sensorial de una empresa de producción y distribución de alimentos, mediante el uso de instructivos y procedimientos para la mejora del sistema de aseguramiento de la calidad.



PROPUESTA

METODOLOGÍA 5S

5. Disciplina
Mantener un compromiso para mantener el método.

4. Estandarizar
Normalizar las etapas previas hasta convertirlas en hábitos.



1. Clasificar
Separa lo necesario de lo no necesario.

2. Ordenar
Organiza los elementos usados a diario.

3. Limpiar
El área de trabajo siempre limpia.

| Puntaje | Interpretación |
|---------|---|
| 100-125 | ¡Excelente! Su área cumple con la organización 5S |
| 75-99 | Sistema 5S sólido, pero con margen de mejora |
| <75 | Importante potencial de mejora |

SISITEMA DOCUMENTAL

| Procedimiento | Instructivos |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">- Selección de productos- Horarios de prueba- Aspectos generales de la muestra- Tipo de jueces y pruebas requeridas | <ul style="list-style-type: none">- Fundamento de la prueba- Atributos sensoriales- Preparación- Recolección de datos- Análisis de datos |



ESTIMACIÓN DE COSTOS

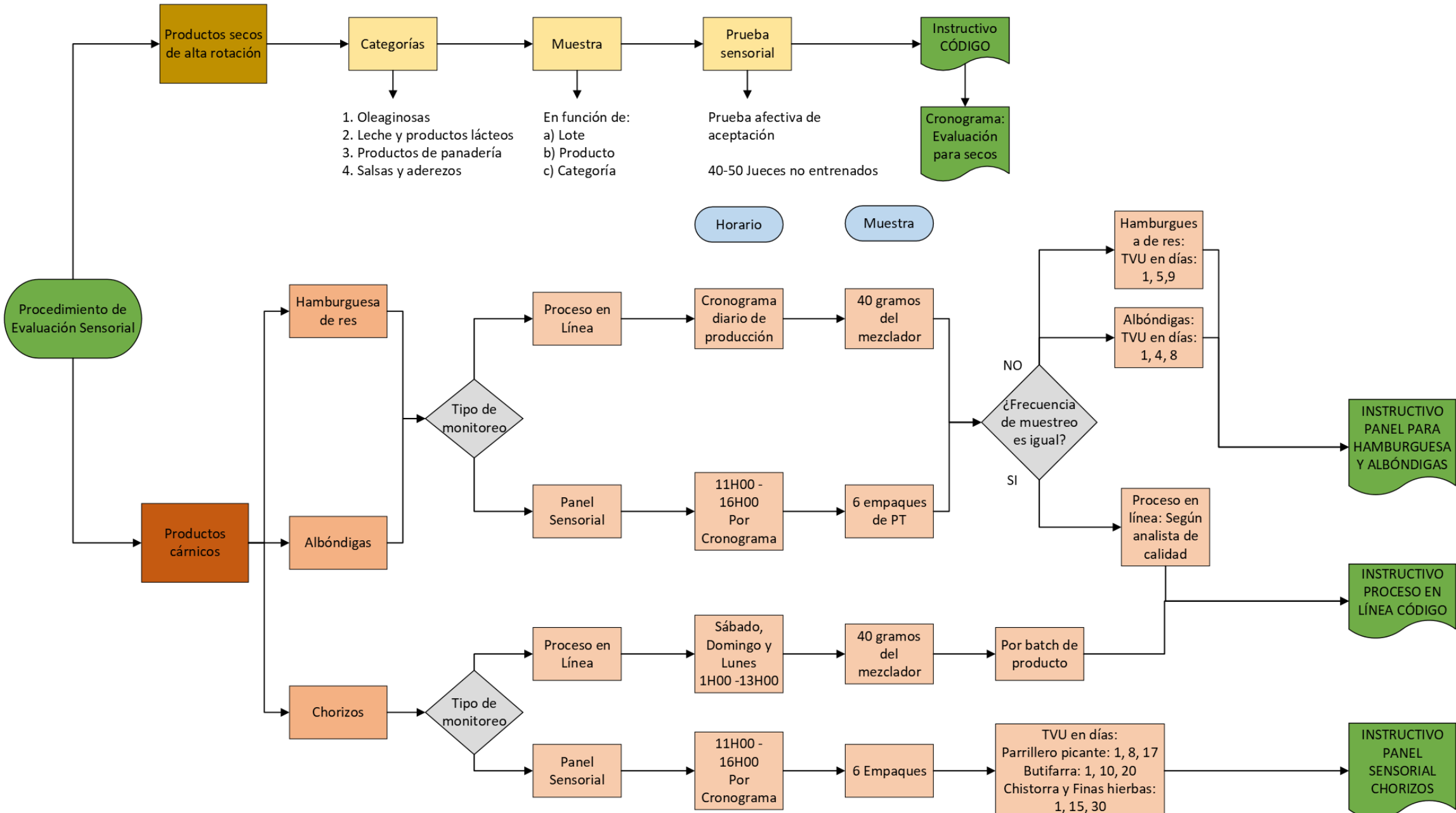
Costos de insumos alimenticios: cantidad de empaques que se requiere mensualmente para las pruebas.

Costos de operación: costos de la cantidad de insumos operativos para llevar a cabo los paneles sensoriales.

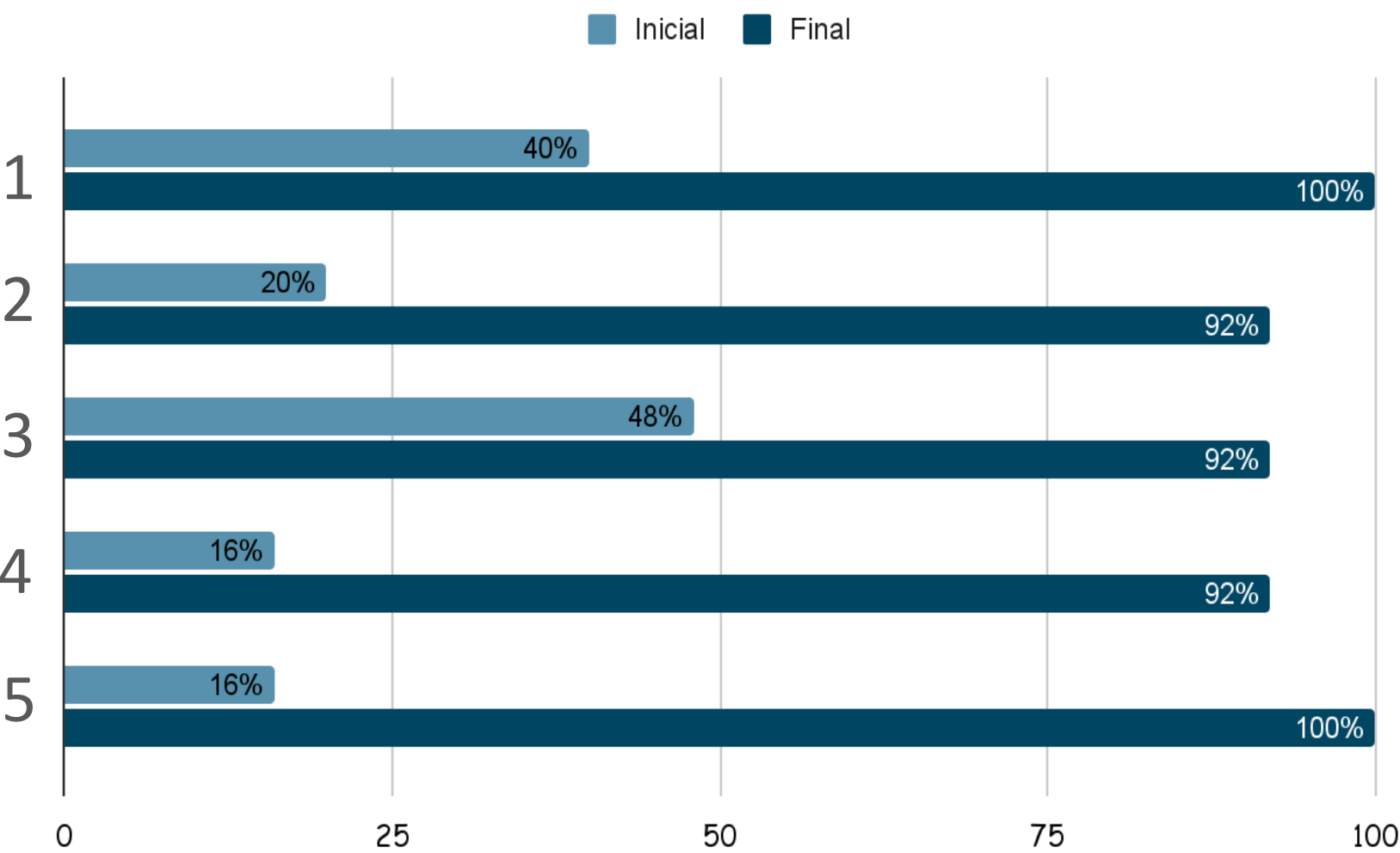


RESULTADOS

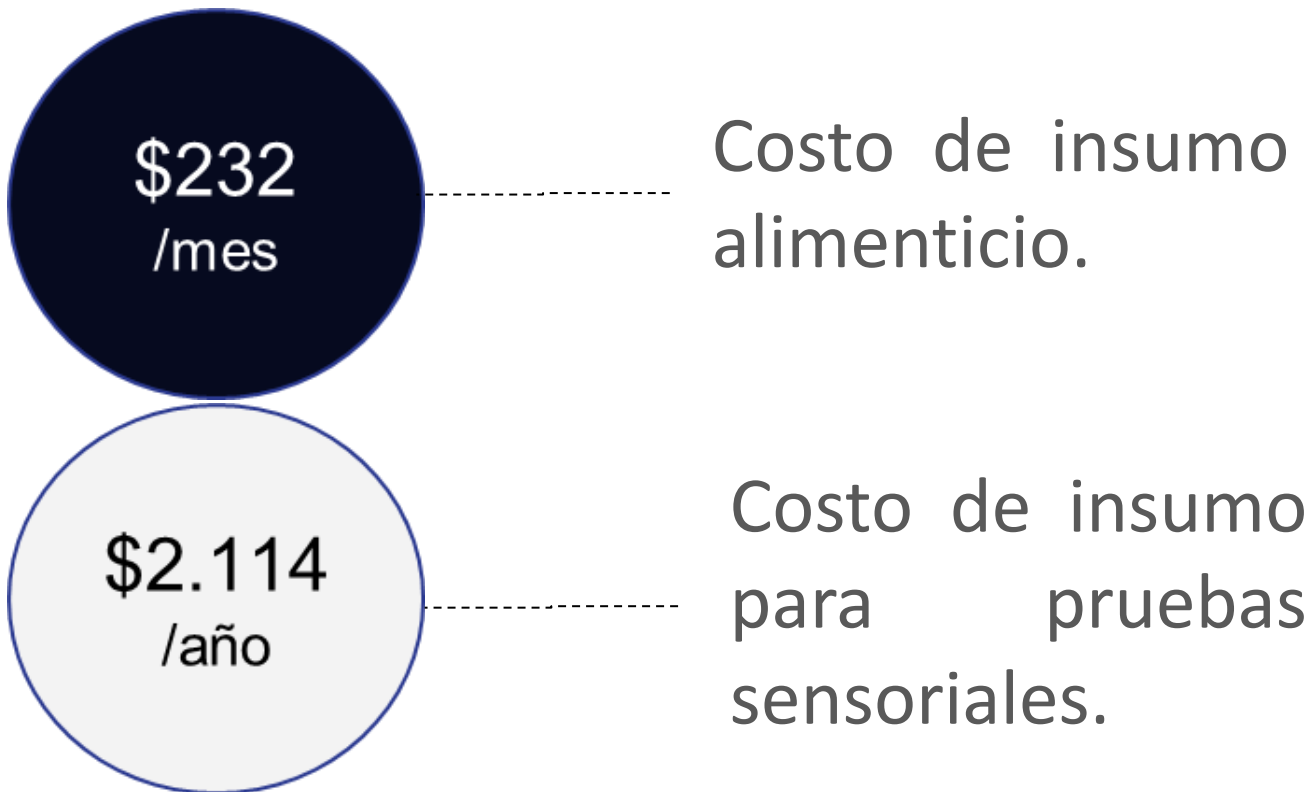
ÁRBOL DE DECISIONES



METODOLOGÍA 5S



COSTOS



CONCLUSIONES

- El esquema gráfico permite al analista visualizar de forma rápida y efectiva la acción más acertada en función del producto.
- La aplicación de las 5 s dentro de la empresa generó cambios positivos a partir de la sexta semana desde la fecha inicial de evaluación, donde una persona externa pudo garantizar la optimización del espacio de trabajo, especialmente del área de preparación.
- La estimación de costos de operación e insumos alimenticios permiten la aplicación de cumplir los controles de evaluación sensorial a futuro, ya que por su bajo costo lo hace rentable para los análisis y capacitaciones planificadas.