

REDUCCIÓN DEL TIEMPO DE CAMBIO Y LIMPIEZA EN UNA LÍNEA DE PASTERERÍA INDUSTRIAL

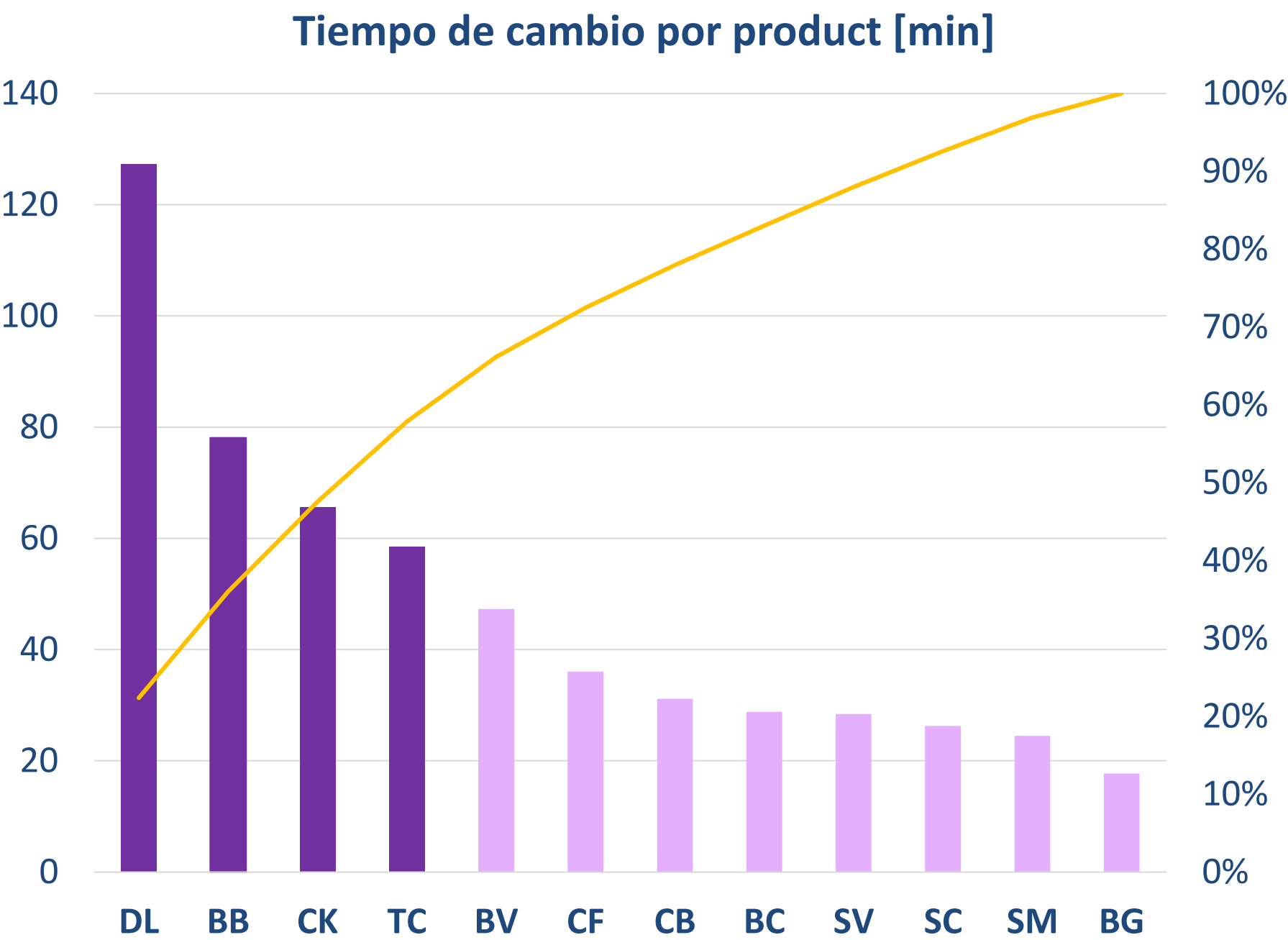
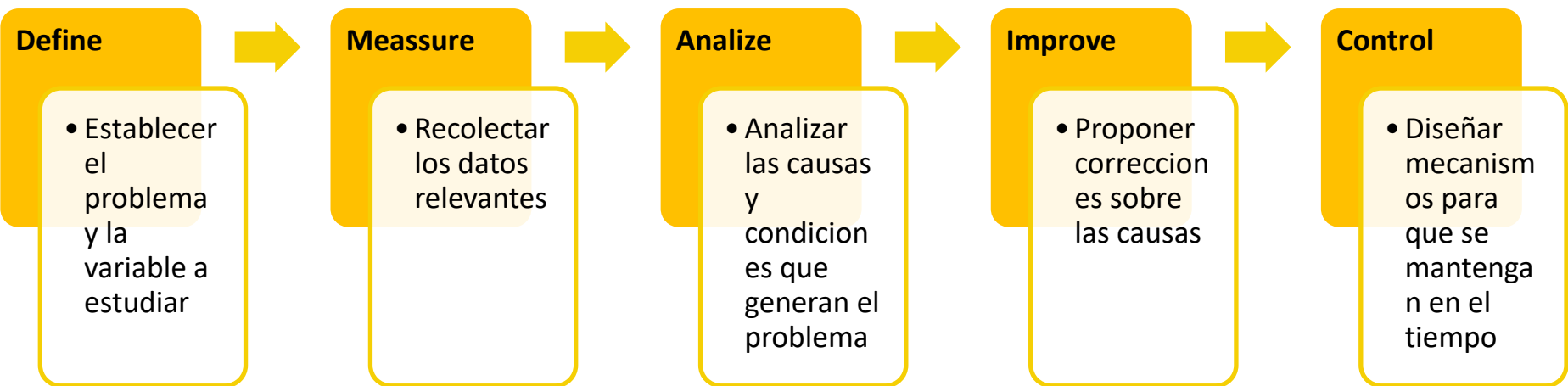
PROBLEMA

El tiempo de cambio y limpieza de la línea de pastelería **supera el estándar establecido por 113 min** desde Julio del 2023.

OBJETIVO GENERAL

Reducir el tiempo de cambio en un **8%** pasando de 523 min a 482 min en un lapso de 3 meses.

PROPUESTA



El análisis se redujo a los **4 productos** con mayor tiempo de cambio (60% del total)

CAUSAS

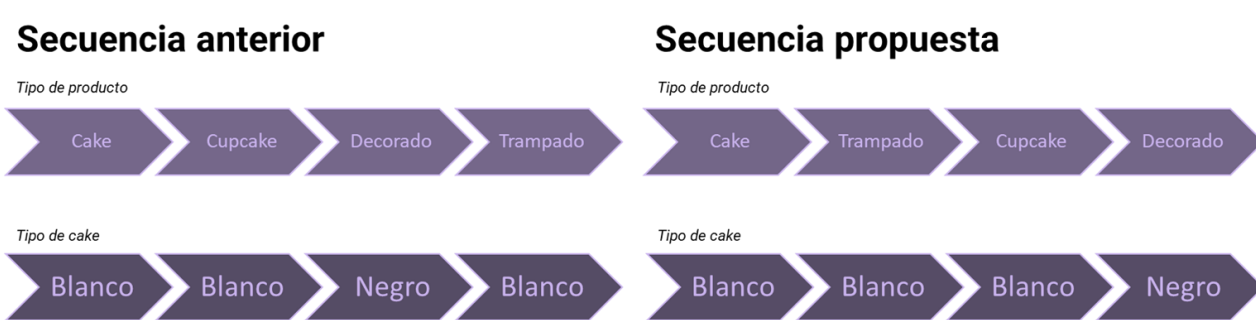
Residuos de chispas de chocolate que **caen al piso** desde la tolva de chispas.

SOLUCIONES



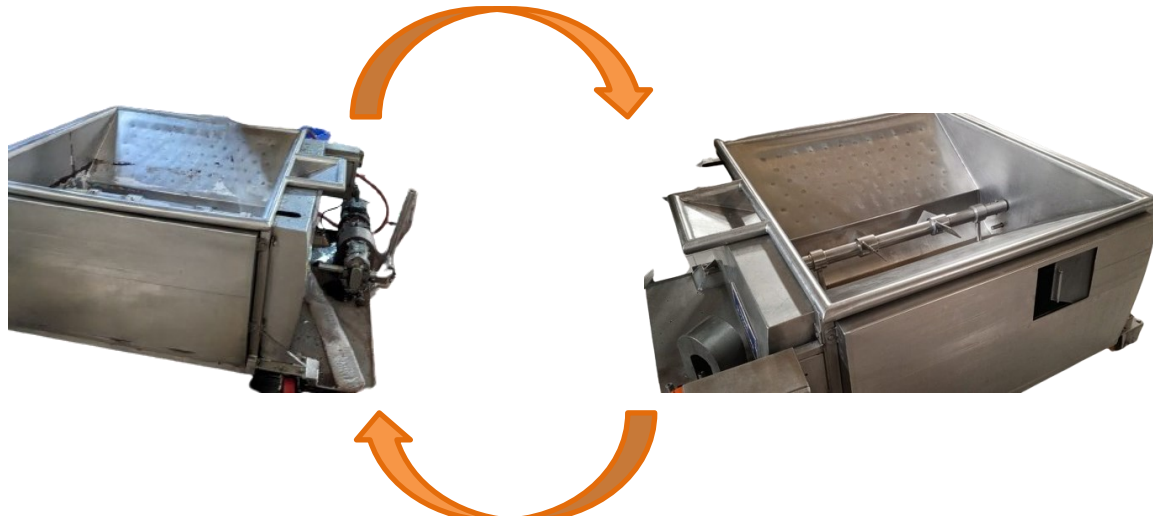
Bandeja recolectora de chispas de chocolate

Cambiar el sabor de **cake de chocolate a vainilla** alarga la limpieza del sistema de tuberías de batido.



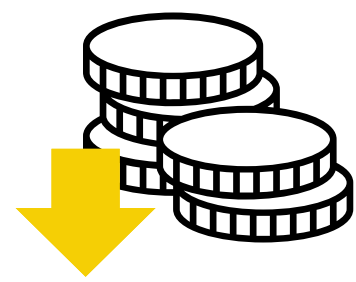
Reajustar el orden de producción

Limpiar el tanque de cobertura produce muchos residuos y toma mucho tiempo.



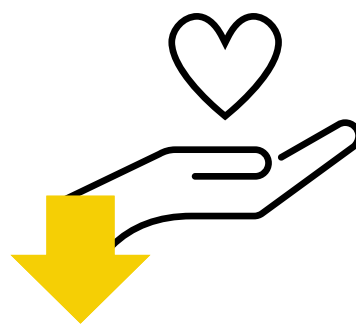
Acoplar un nuevo tanque de cobertura para cambios rápidos

RESULTADOS



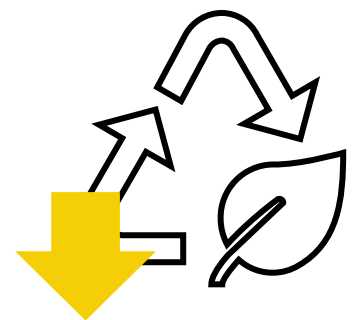
Costos de operación

\$ 1,058 / semana



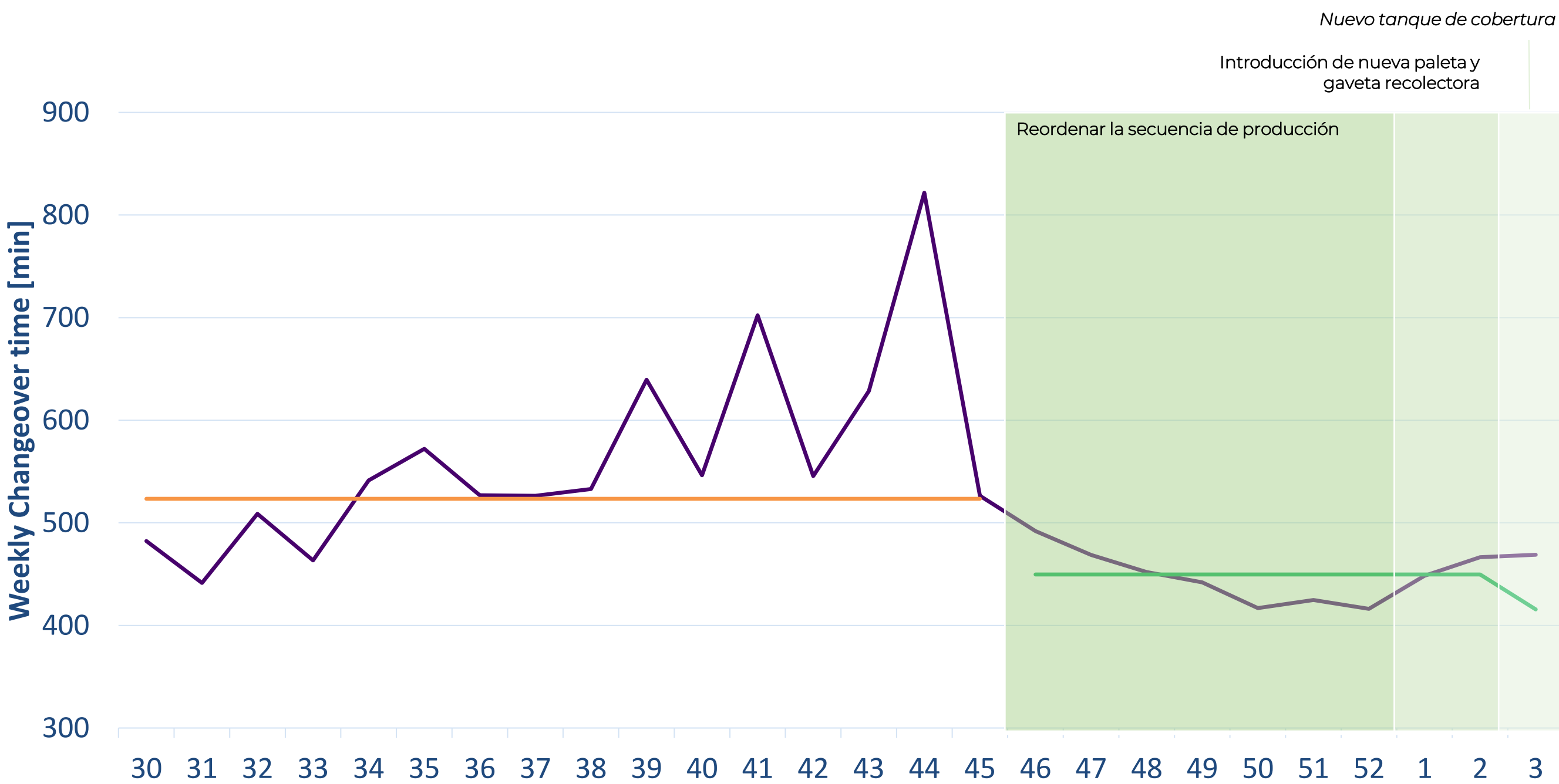
Estrés laboral

1,5 puntos



Tasa de consumo de agua

3,01 m³ / semana



CONCLUSIONES

- Se redujo el tiempo de cambio y limpieza de la línea de pastelería a **400 min superando en xx% el objetivo inicial** del proyecto.
- El personal de la línea fue actualizado en los nuevos procedimientos de cambios y limpieza consiguiendo una **reducción de 1,5 puntos en el estrés laboral** de acuerdo con el formulario SOFI – SM y una **aceptación total del proyecto**.