

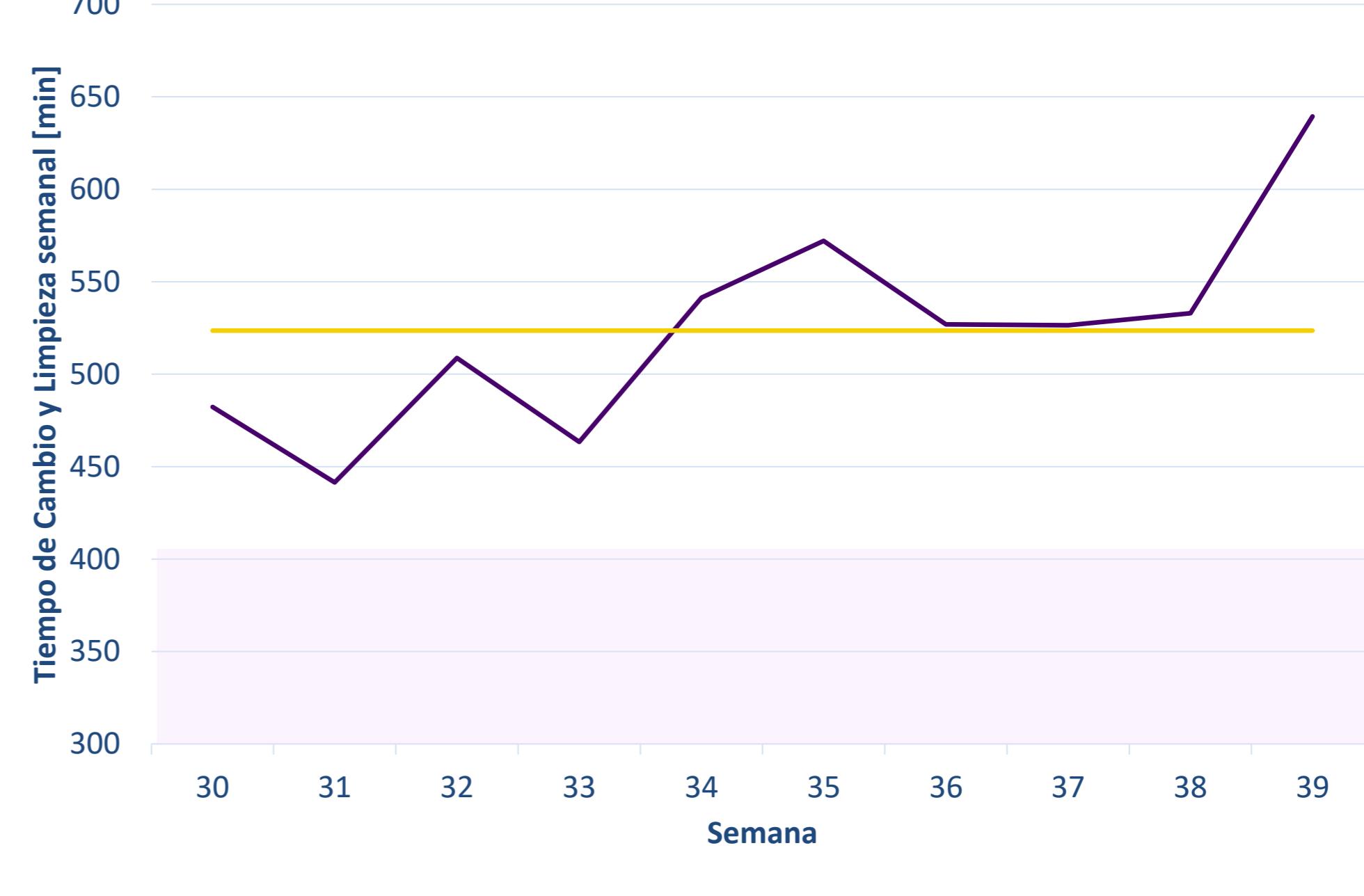
# REDUCCIÓN DEL TIEMPO DE CAMBIO Y LIMPIEZA EN UNA LÍNEA DE PASTELERÍA INDUSTRIAL

## PROBLEMA

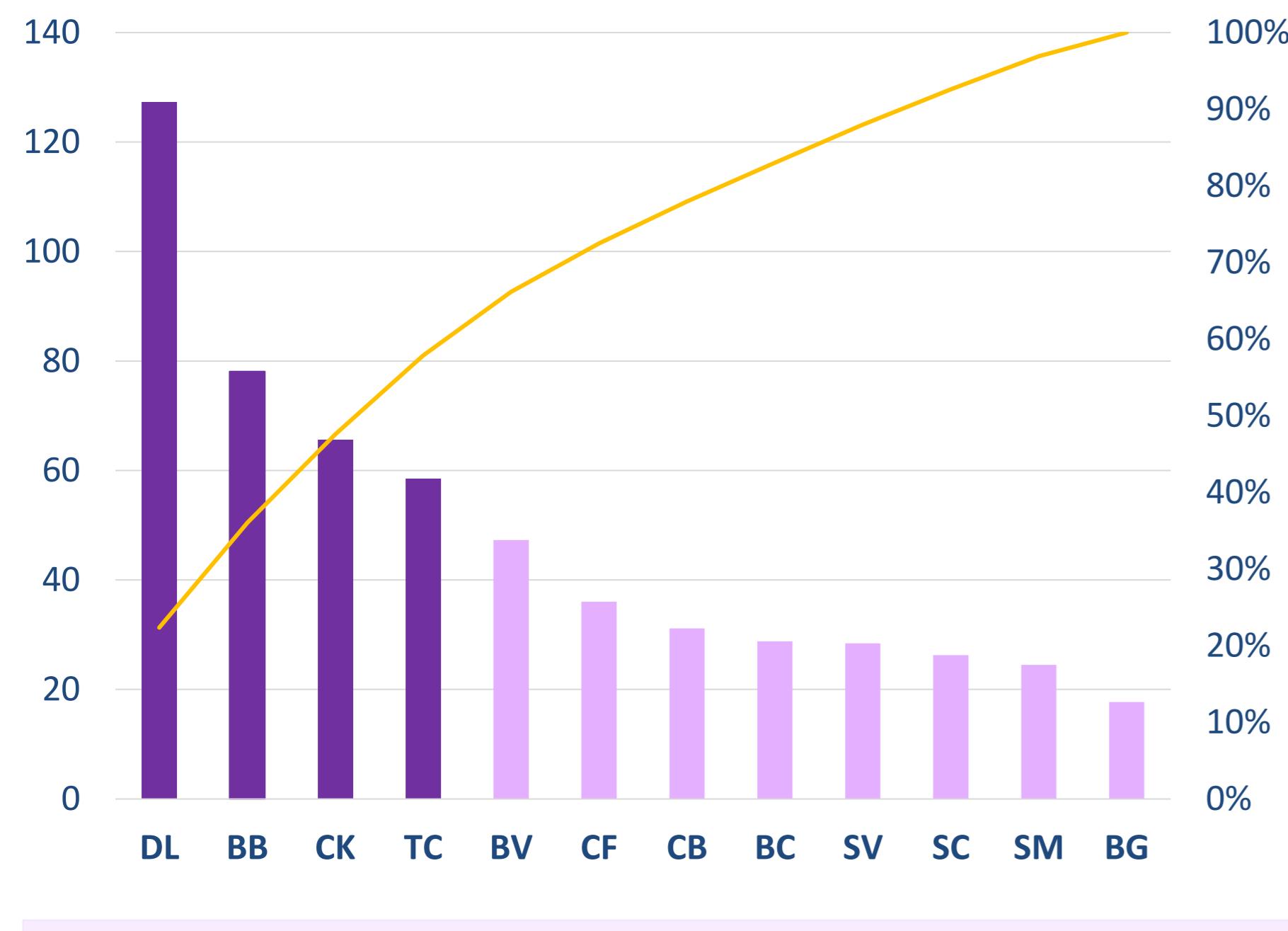
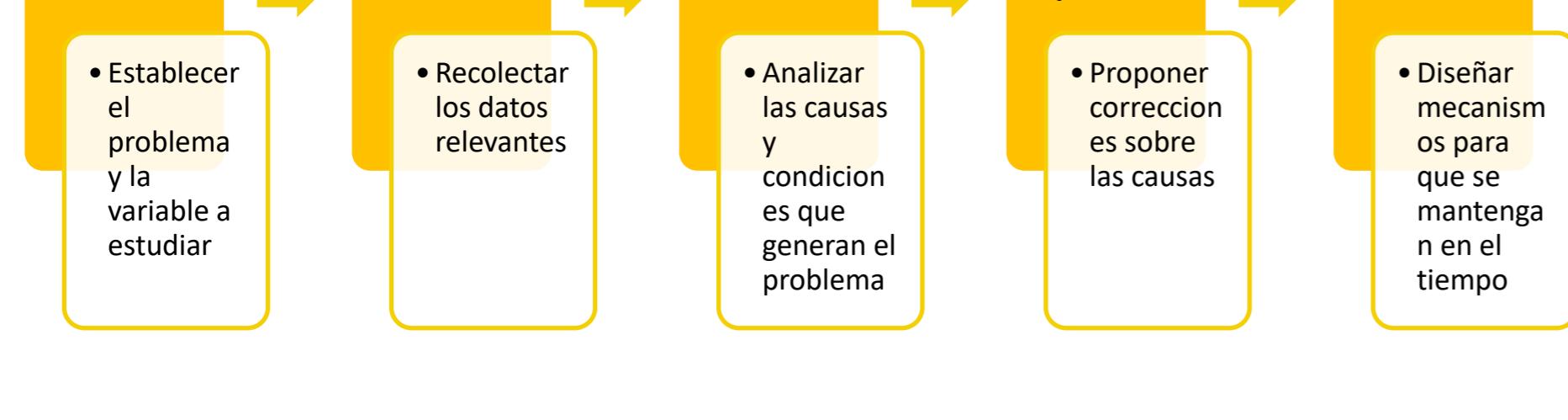
El tiempo de cambio y limpieza de la línea de pastelería **supera el estándar establecido por 113 min** desde Julio del 2023.

## 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



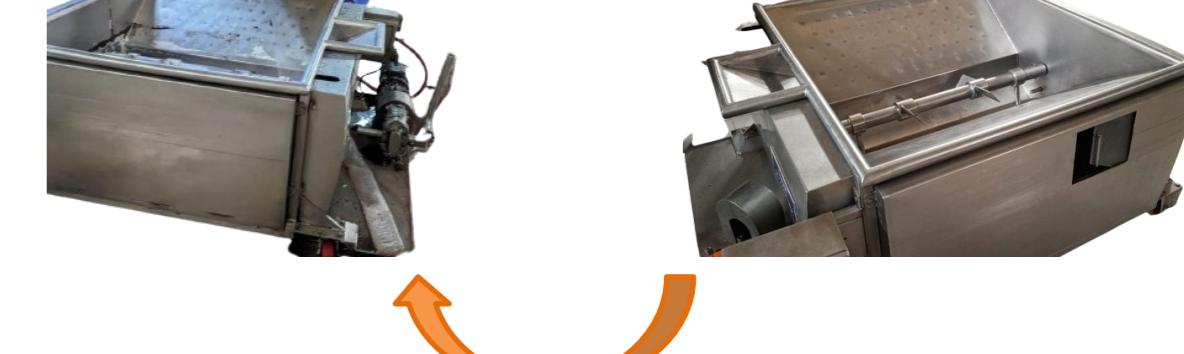
Bandeja recolectora de chispas de chocolate

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



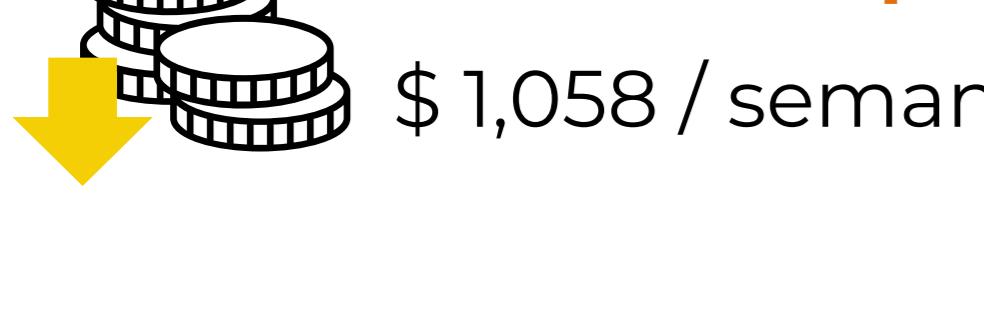
Reajustar el orden de producción

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



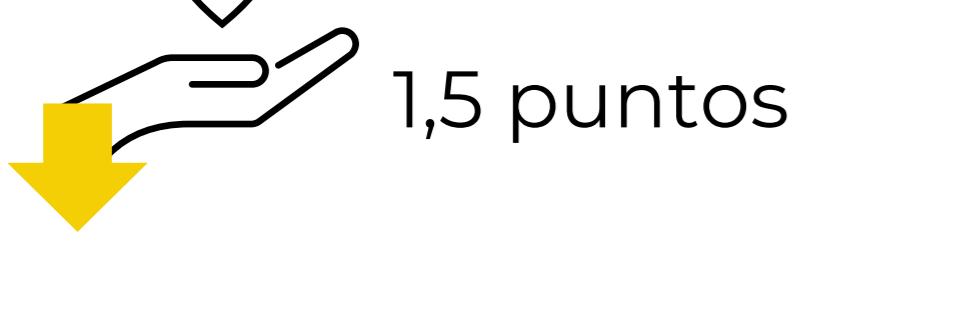
Acoplar un nuevo tanque de cobertura para cambios rápidos

## RESULTADOS



### Costos de operación

\$ 1,058 / semana



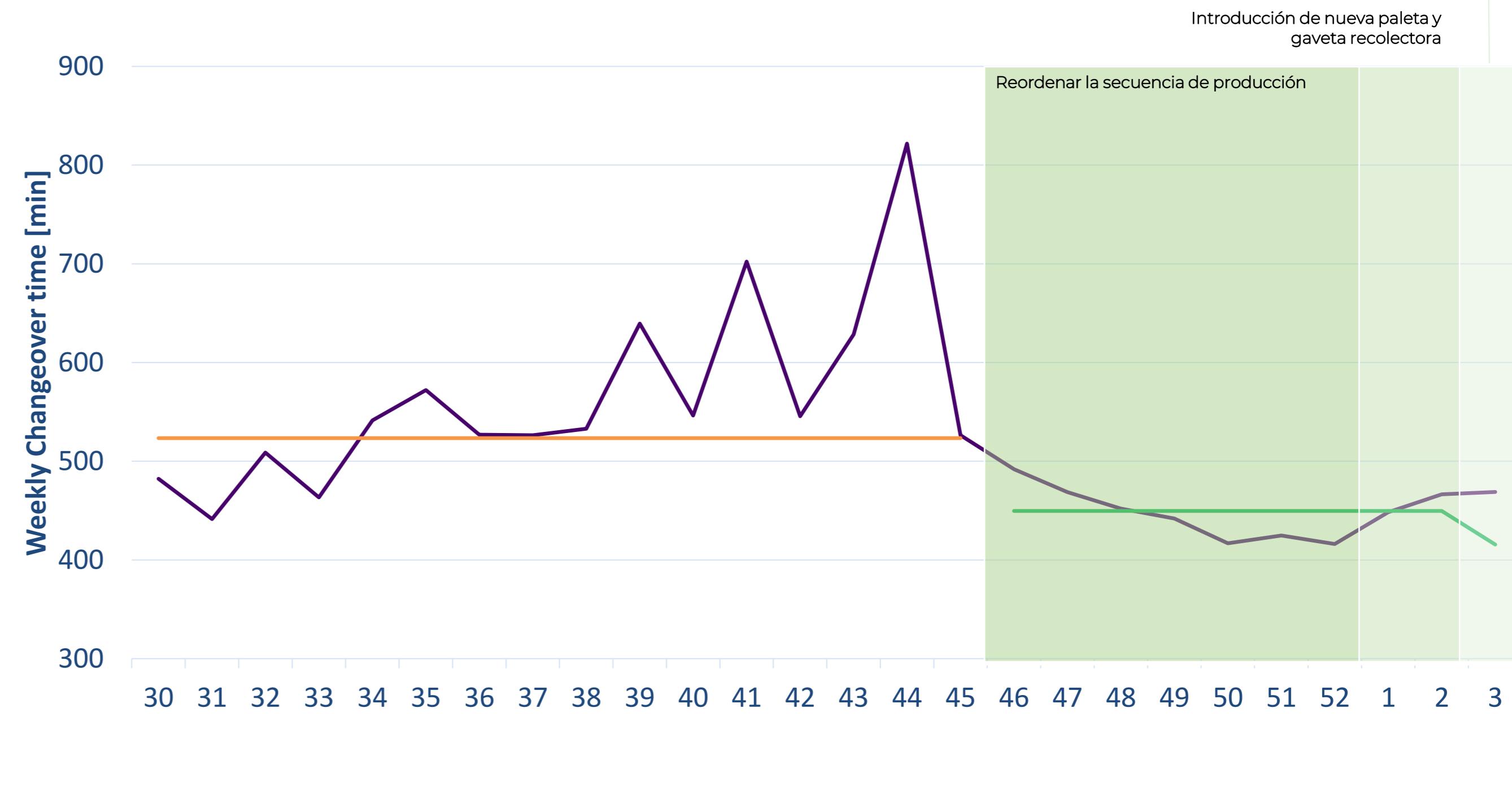
### Estrés laboral

1,5 puntos



### Tasa de consumo de agua

3,01 m<sup>3</sup> / 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**.