



REDUCCIÓN DE MERMAS EN LAS DONACIONES RECIBIDAS POR UN BANCO DE ALIMENTOS

DEFINIR

Desde el 21 de octubre al 11 de noviembre se registró una alta merma en la recepción y clasificación de frutas y verduras en el "Terminal de transferencia de víveres Montebello". El porcentaje de merma operacional de vegetales fue del 10% y de frutas del 5%, mientras que el Banco de Alimentos de Diakonía no acepta porcentajes de merma operacional superiores al 7,24% para vegetales y al 4,44% para frutas.

OBJETIVO GENERAL

Reducir merma operacional de vegetales de 9,88% a 7,24% y merma operacional de fruta de 6,28% a 4,44% en Enero del 2023.

MEDIR

APLASTAMIENTO

- QUÉ?** Alto porcentaje de merma operacional en frutas y vegetales
- CUÁNDO?** En el proceso de recolección de las donaciones.
- DÓNDE?** En el "Mercado de transferencia de víveres de Montebello".
- POR QUÉ?** Las gavetas pesan más de 15kg.
- CÓMO?** Se produce mayor merma operacional debido al aplastamiento y las largas esperas del camión.
- CUÁNTO?** 66% de la merma operacional de vegetales y 75% de la merma operacional de frutas.

TEMPERATURA

- QUÉ?** Alto porcentaje de merma operacional en frutas y vegetales
- CUÁNDO?** En el proceso de recolección de las donaciones.
- DÓNDE?** En el "Mercado de transferencia de víveres de Montebello".
- POR QUÉ?** La temperatura del día supera los 28°C
- CÓMO?** Se produce mayor merma operacional en los días más calientes y debido a las largas esperas del camión.
- CUÁNTO?** 61% de la merma operacional de vegetales y 59% de la merma operacional de frutas.

ROOT CAUSES

- Tamaño de carpa inadecuado para la cantidad de donaciones recibidas.
- No se estableció un proceso o peso standard.
- Falta de sombra debido a que una carpa fue robado por la falta de seguridad en la noche.
- Mal proceso de coordinación y repartición de tareas para los voluntarios.

CONTROL

Registro de asistencia a capacitaciones

Control de novedades de carpa y peso máximo

Uso del instructivo cada que ingrese personal nuevo

Tener el diseño del layout a la vista

Control de cantidad de gavetas

Fecha	Nombre y apellido	Firma
11/10/23	Gerardo Cavallos	[Firma]
11/10/23	María García	[Firma]
11/10/23	María Fernanda Álvarez	[Firma]
11/10/23	Johan Borlón	[Firma]
11/10/23	Jonny Hualpa	[Firma]
11/10/23	Adriana González	[Firma]

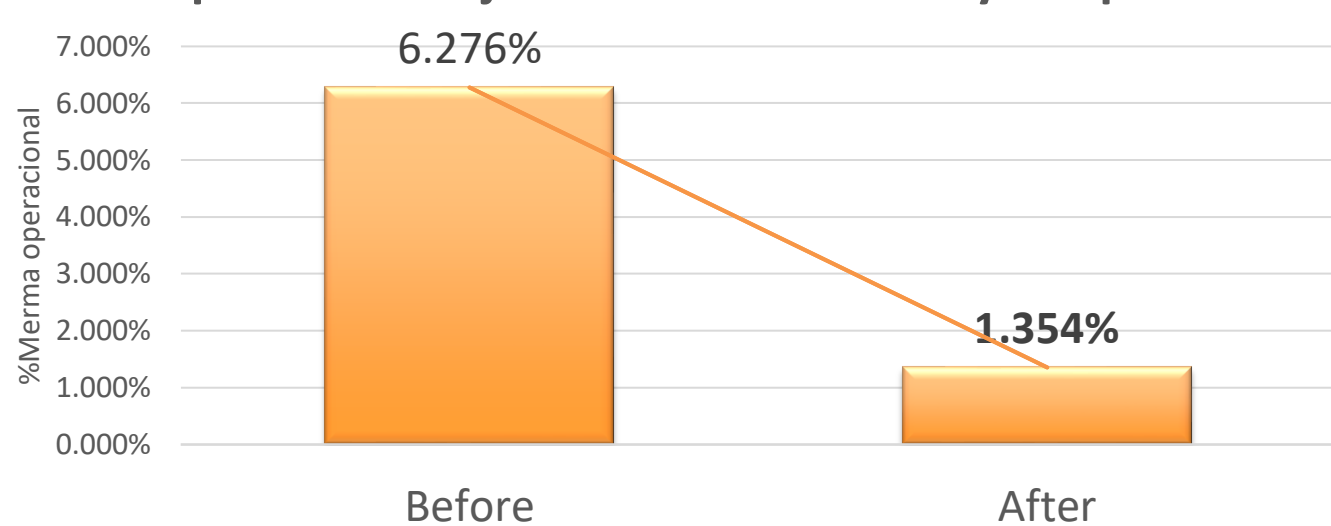
Fecha	Descripción de novedades	Medidas de control
11/10/23
11/10/23



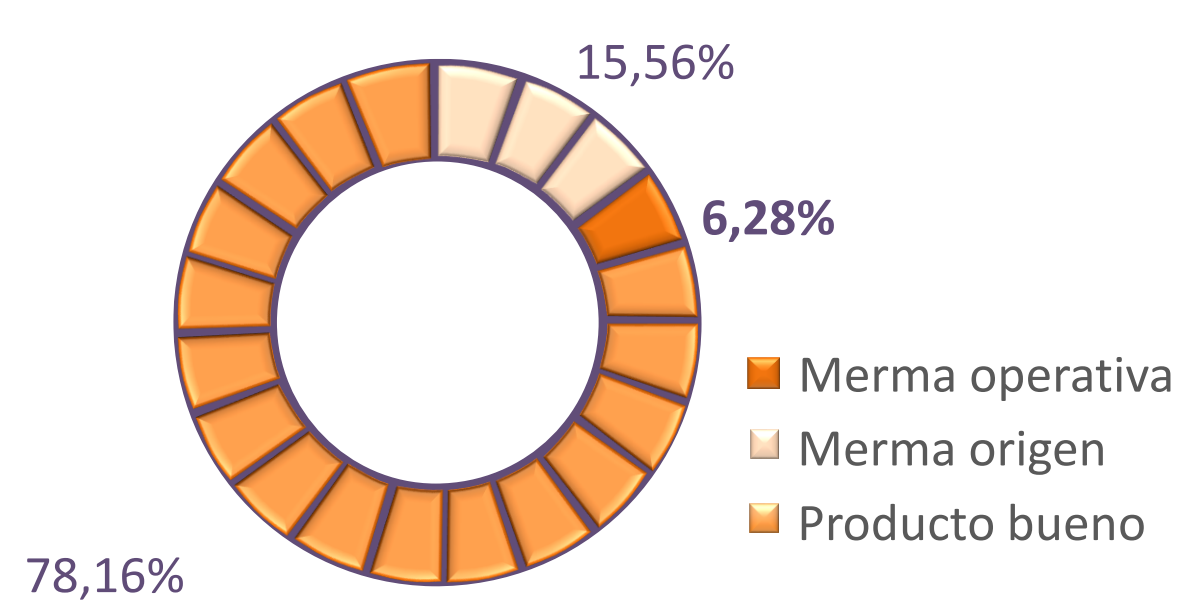
Fecha	Encargado	Cantidad de gavetas usadas	Observaciones	Firma
20/10/23	MARIA JO CAROLINA GARCIA	93		[Firma]
23/10/23	MARIA JO CAROLINA GARCIA	91		[Firma]

RESULTADOS

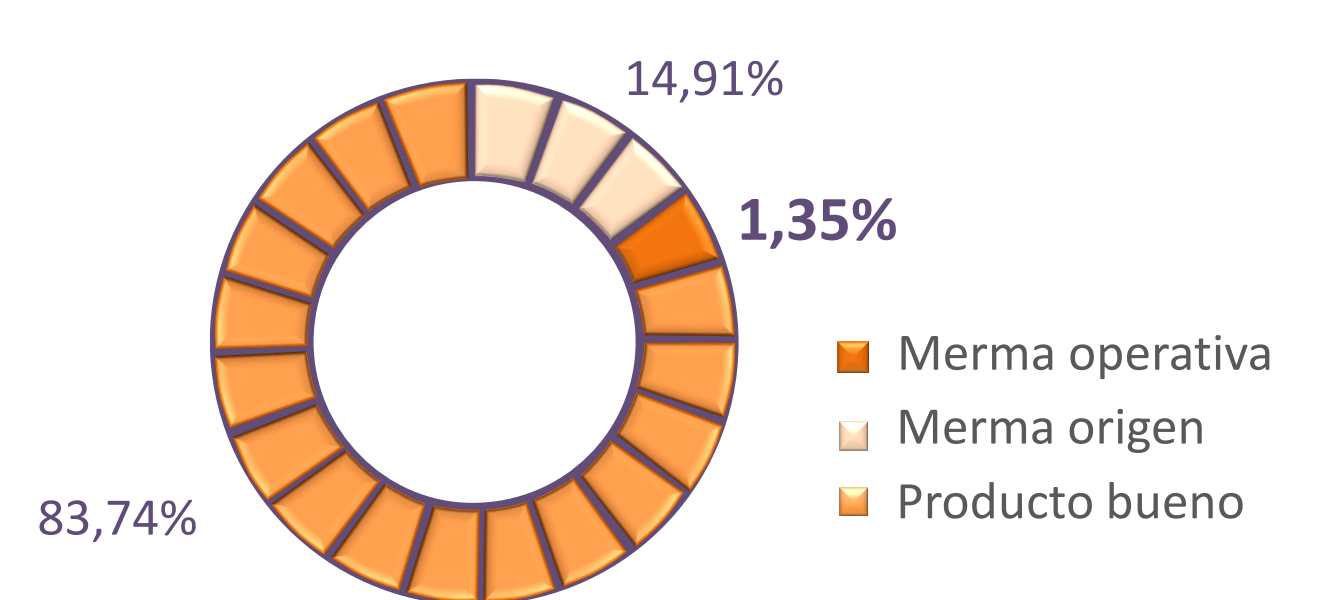
Impacto de mejora en frutas: Antes y Después



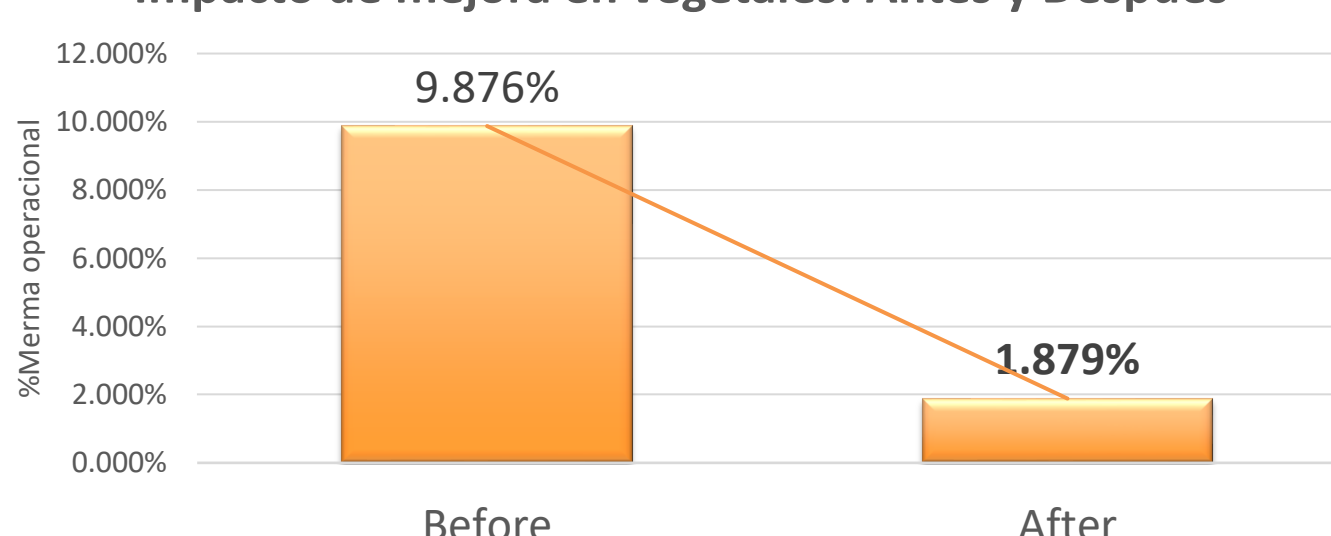
Antes – Distribución de fruta



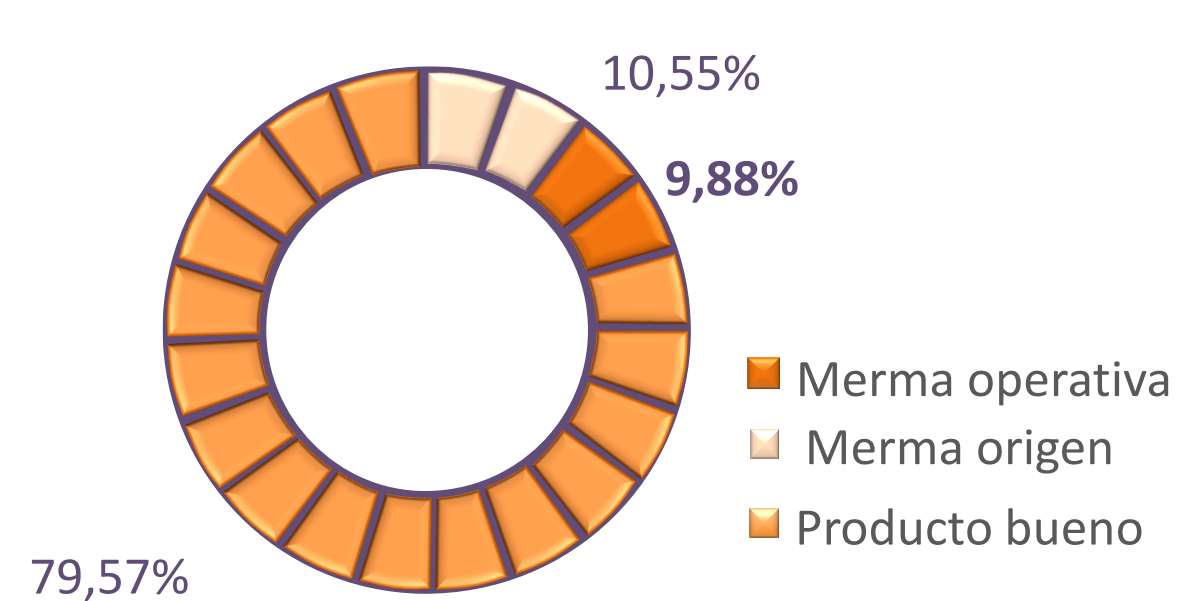
Después – Distribución de fruta



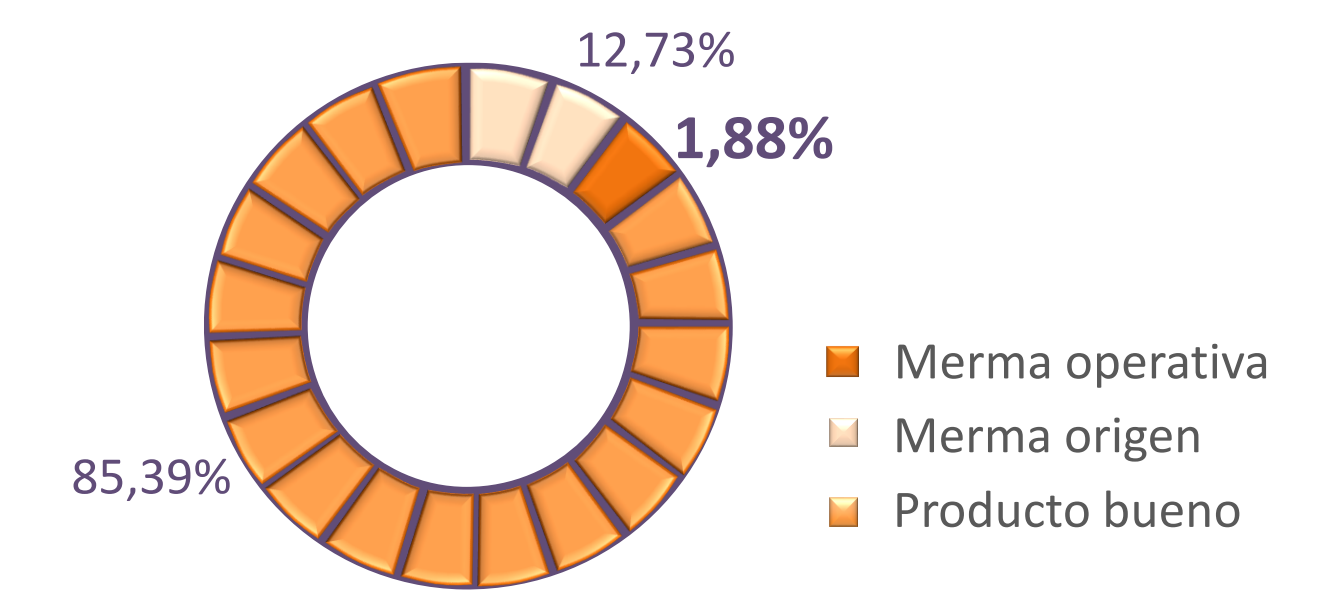
Impacto de mejora en vegetales: Antes y Después



Antes – Distribución de vegetales



Después – Distribución de vegetales

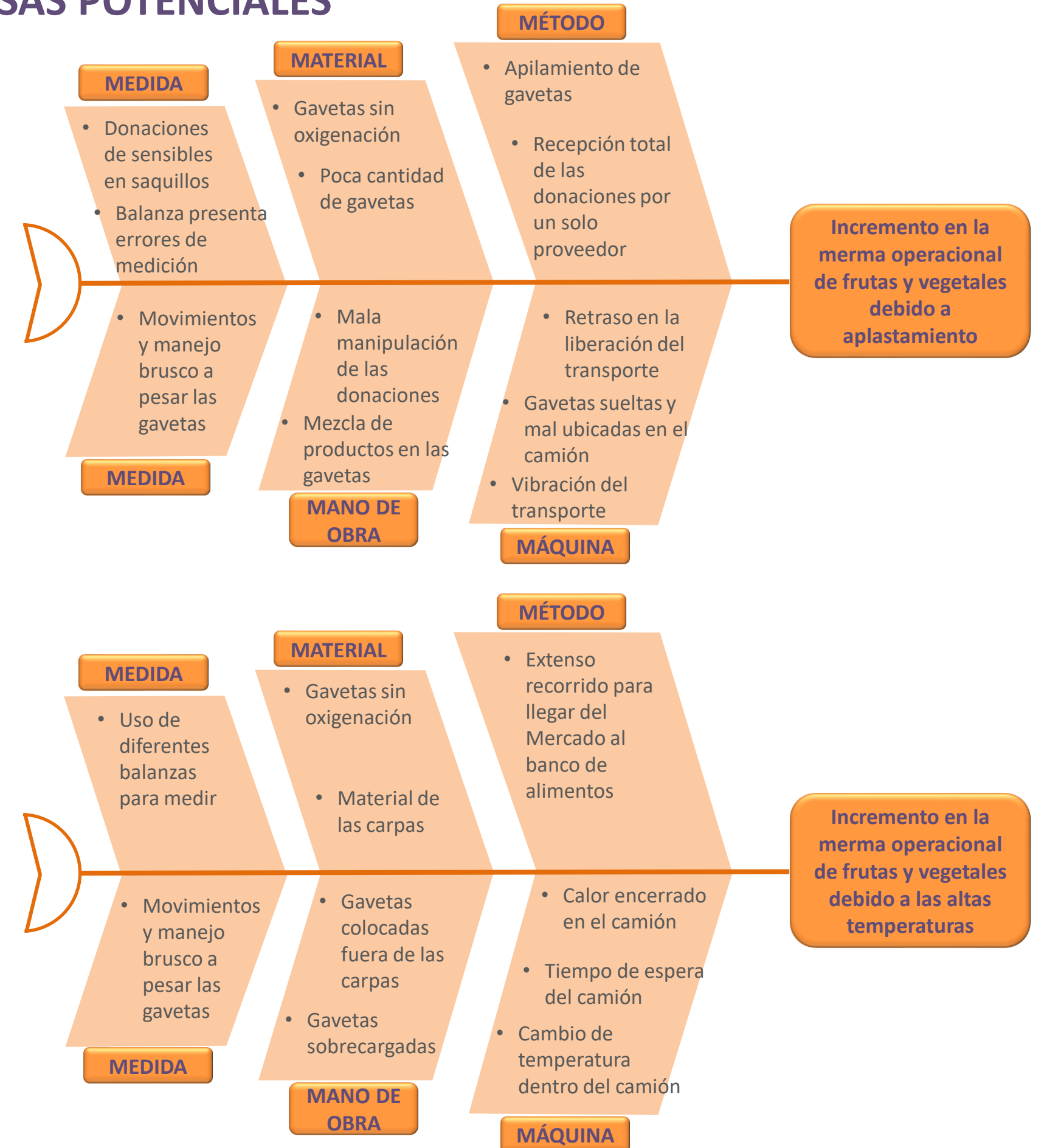


CONCLUSIONES

- Se logró ampliamente superar el requerimiento del cliente con 1,88% en vegetales y 1,35% para frutas de merma operacional, cuando el cliente pedía 7,24% y 4,44% respectivamente.
- La causa principal de la merma operacional era la temperatura, está acelera la contaminación cruzada de alimentos y la putrefacción de todo el resto de comida en las gavetas.
- Se estableció una clasificación estandarizada con un criterio profesional en el área.
- Se mejoró en 7.3% de vegetales y 7.1% de frutas el número de personas alimentadas, se redujo la huella y emisión de carbono CO2, y ahorramos en el mismo porcentaje a las personas a las cuales se les donará el alimento.

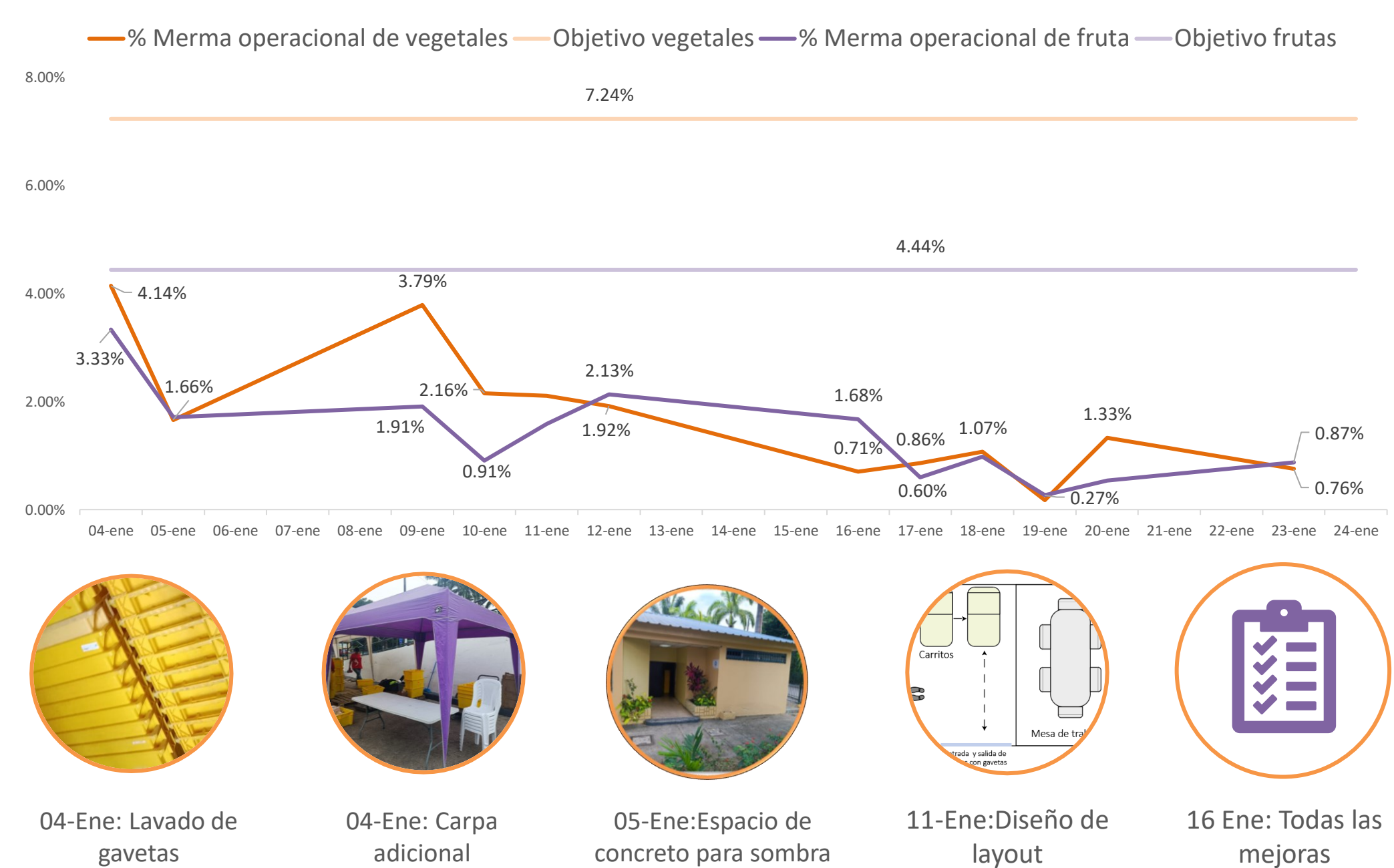
ANALIZAR

CAUSAS POTENCIALES



MEJORAR

Este gráfico muestran la tendencia decreciente que tiene la merma operativa a través del tiempo cuando las mejoras comienzan a implementarse.



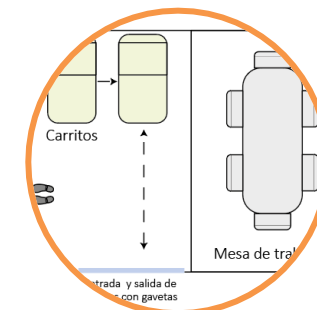
04-Ene: Lavado de gavetas



04-Ene: Carpa adicional



05-Ene: Espacio de concreto para sombra



11-Ene: Diseño de layout



16 Ene: Todas las mejoras