

# REDUCCIÓN DE DESPERDICIO DE PRODUCTOS SEMIELABORADOS DE CACAO GENERADOS EN LAS ETAPAS DE POSTPRODUCCIÓN.

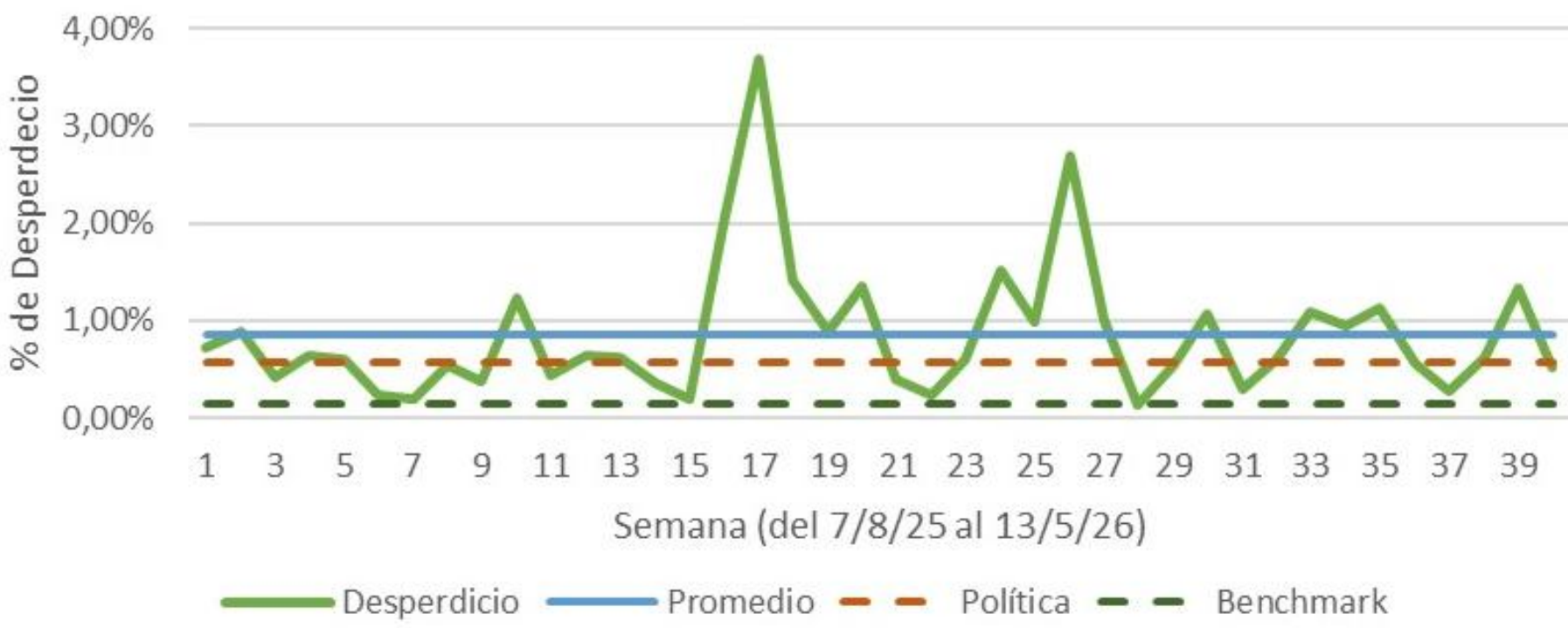
## PROBLEMA

Entre agosto de 2025 y mayo de 2026, la etapa de almacenamiento de licor de cacao registró una tasa promedio de desperdicio del 0,376%, contribuyendo al desperdicio global de postproducción, que alcanzó un promedio del 0,85%, superando el nivel máximo aceptable del 0,58% establecido por el área de Producción.

## OBJETIVO GENERAL

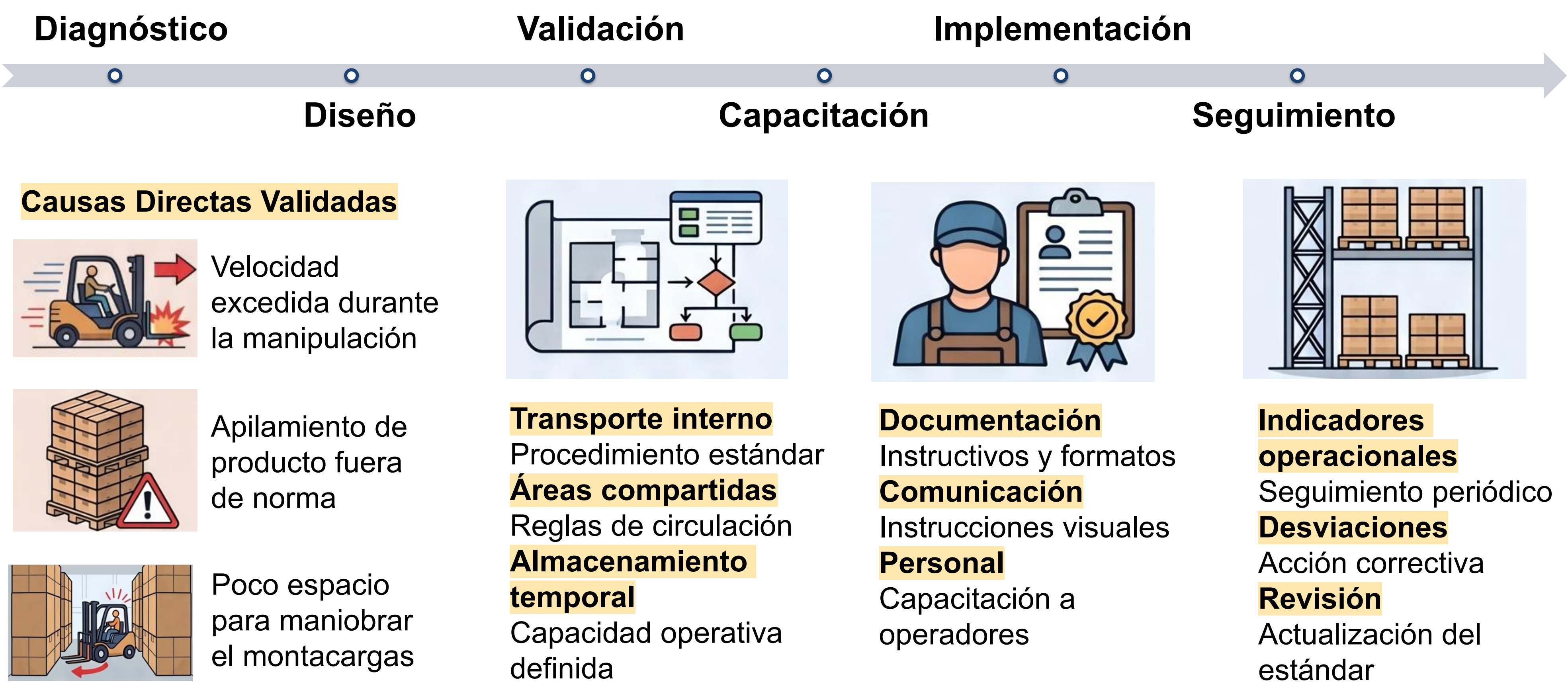
Reducir la tasa media de desperdicio generada durante la etapa de almacenamiento de los productos de licor de cacao un 0,27%, contribuyendo a la reducción de la tasa de desperdicio promedio global de postproducción de 0.85% a 0.58%, en un período de 3 meses.

Tendencia semanal de desperdicios (Agosto 2025 - Mayo 2026)



Impacto semanal en la fábrica:  
0,01% Desperdicio  $\cong$  \$ 10 000

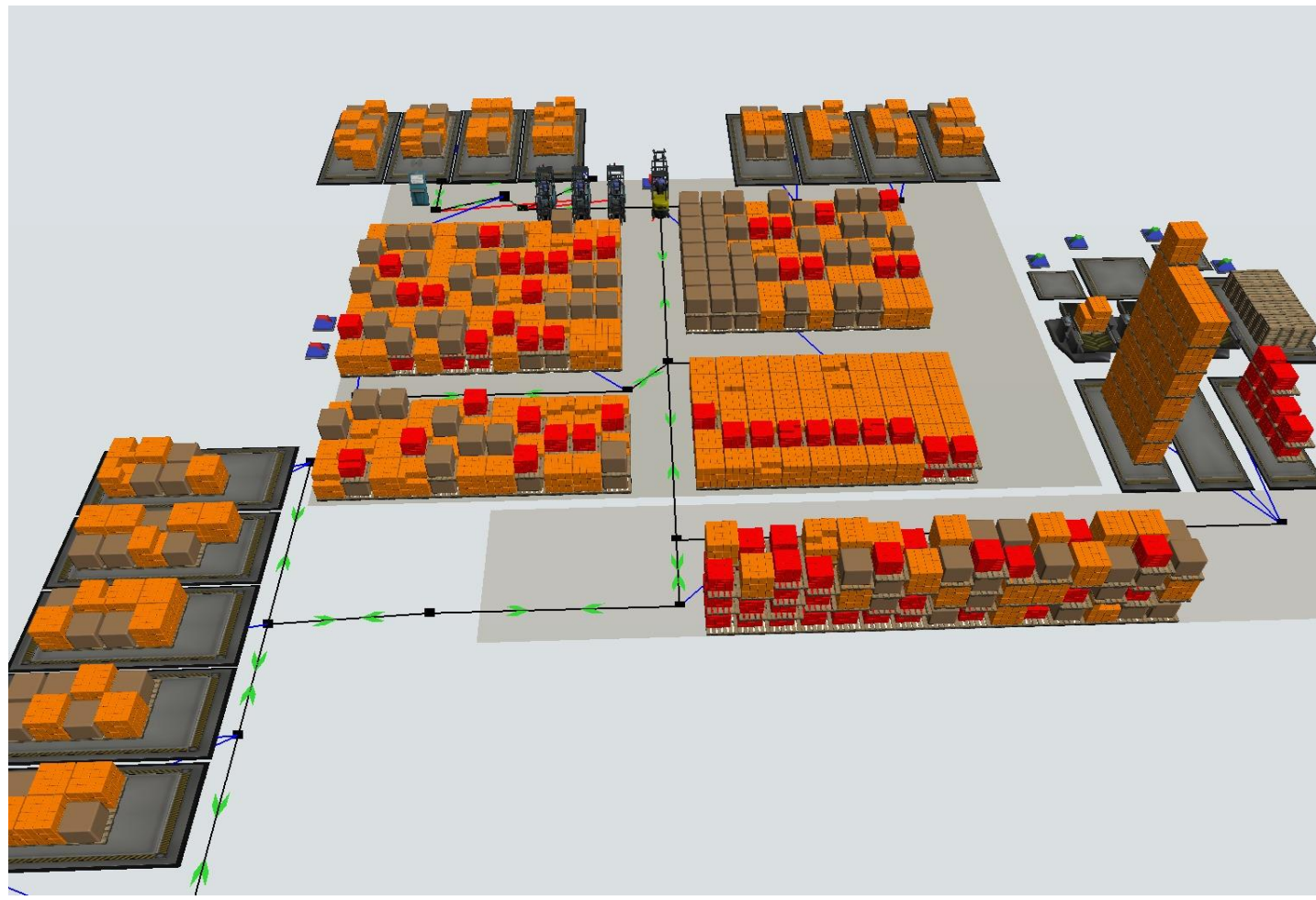
## PROPUESTA



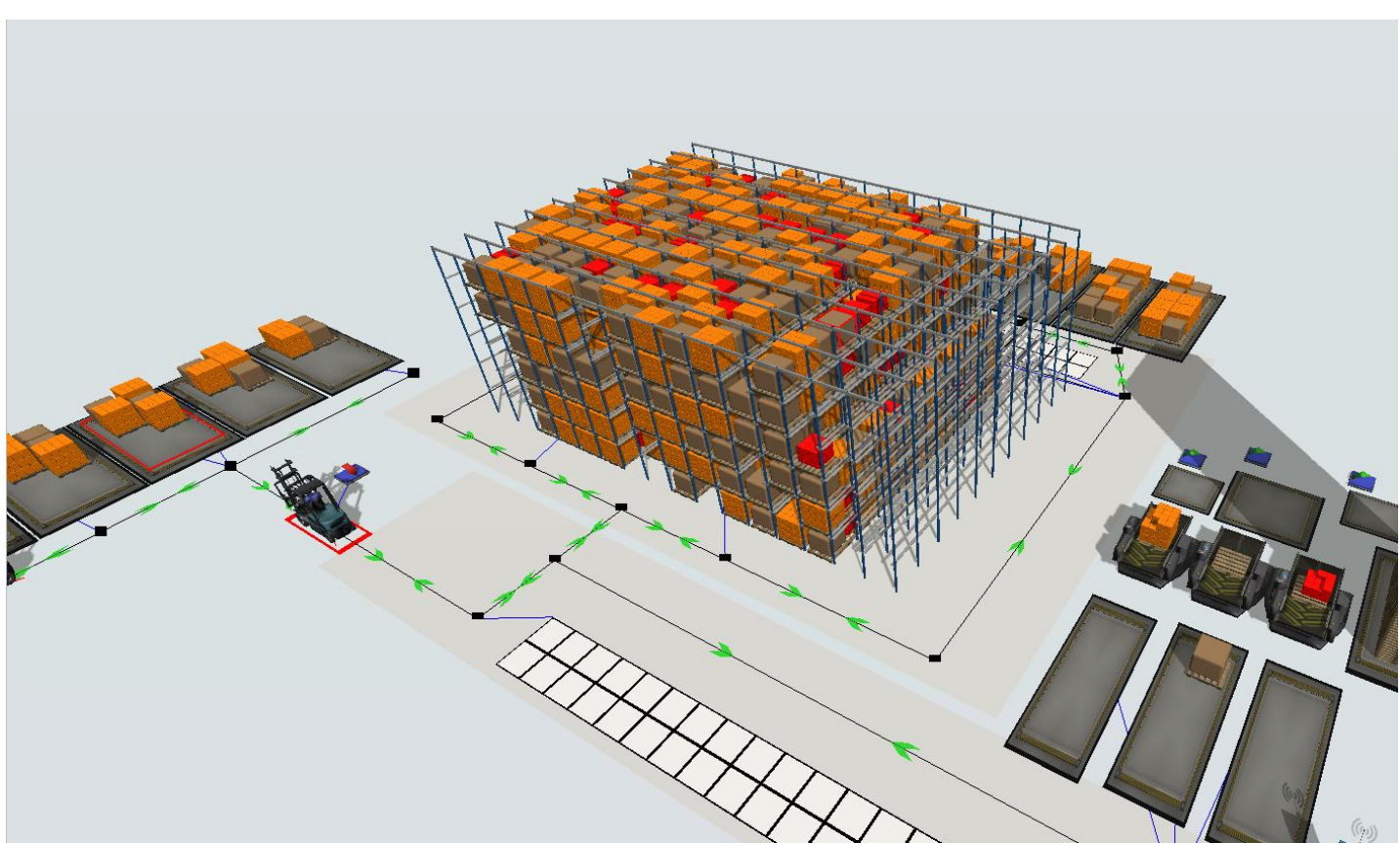
## RESULTADOS

Los planos y la simulación muestran la redistribución de rutas, zonas y capacidades para controlar la circulación, el almacenamiento temporal y la manipulación del producto, reduciendo condiciones asociadas al desperdicio.

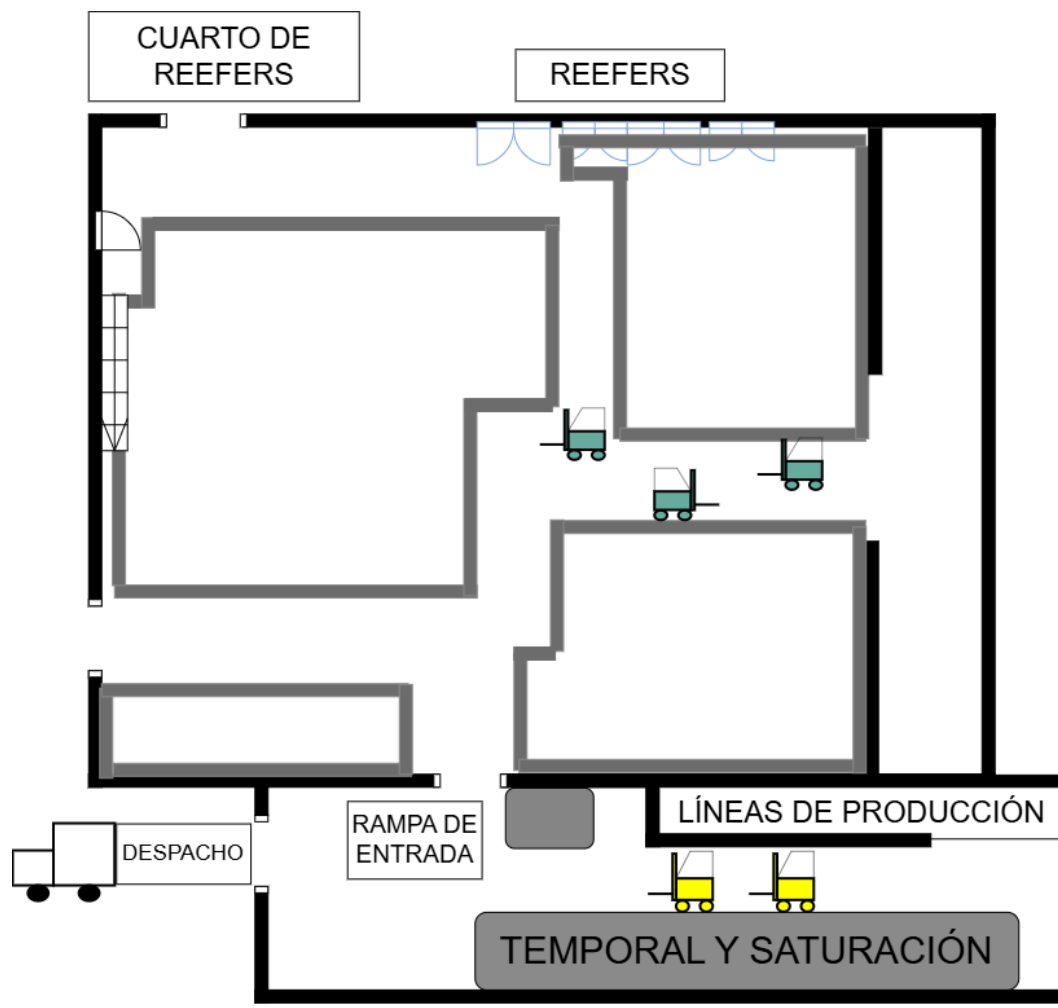
### Antes



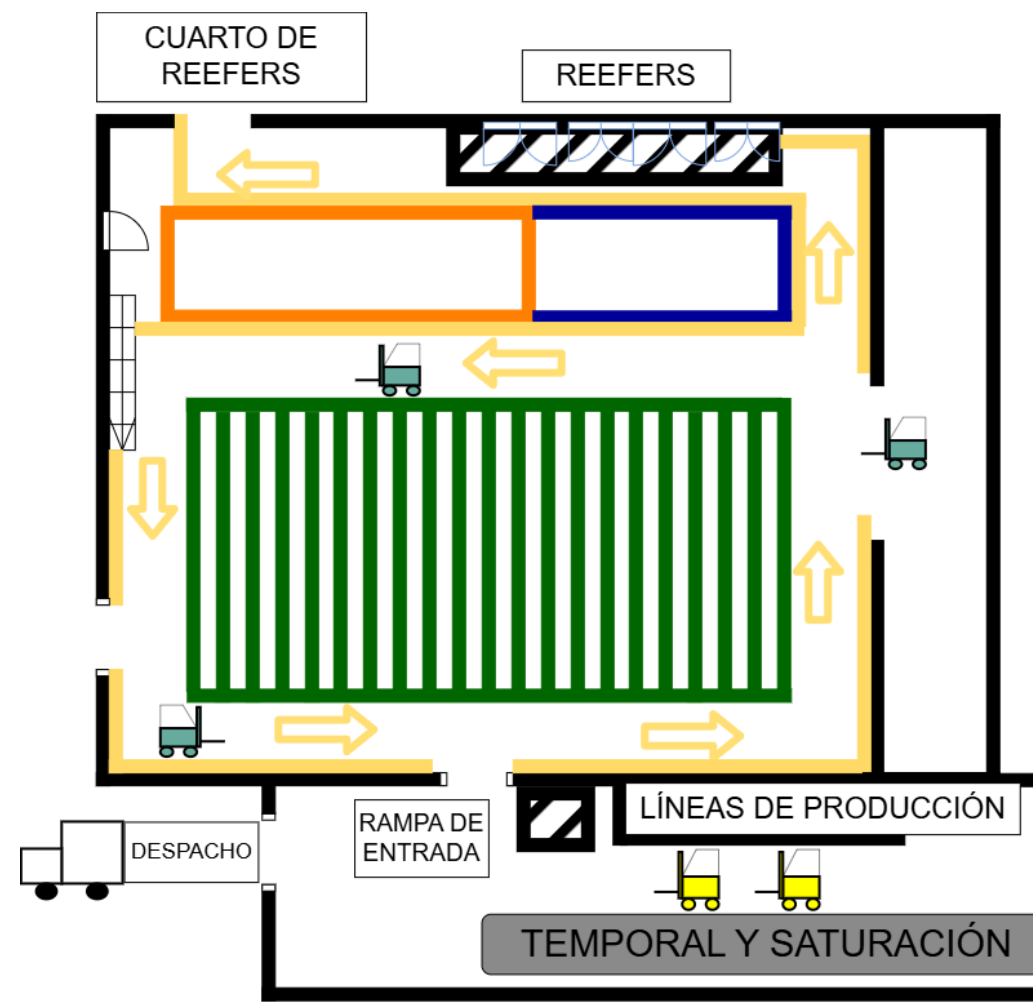
### Después



### Antes



### Después



### Unidades de materiales de embalaje dañados por semana

Media de Ago25 - Jun26: 1709 unidades  
Media de Jul26 - Ago26: 1098 unidades

### Tasa de nuevos operadores certificados antes de la operación independiente

Antes: 40%  
Después: 100%

### Tasa de desperdicio total semanal

Media de Ago25 - Jun26: 0,89%  
Media de Jul26 - Ago26: 0,66%

## CONCLUSIONES

- El desperdicio postproducción se redujo el 0,23% de la tasa de desperdicio total, acercándose a la meta establecida de 0,58%.
- La estandarización del transporte, la gestión del flujo y el control de la capacidad transformaron actividades críticas de la operación en procesos estandarizados y verificables, fortaleciendo la prevención y el control del desperdicio.

