

EVALUACIÓN DE LÍNEA DE REPOSTERÍA PARA LA REDUCCIÓN DE MERMAS

PROBLEMA

La línea de repostería de una empresa presenta elevadas mermas en proceso, con un promedio semanal de 2.55%, lo que representa aproximadamente 1081.74 kg a la semana, durante los primeros 4 meses del año 2025. Este indicador se ubica 0.73% por encima del límite máximo definido, por lo que es necesario desarrollar una propuesta técnica que incluya estrategias de mejora continua para reducir las pérdidas en la línea.



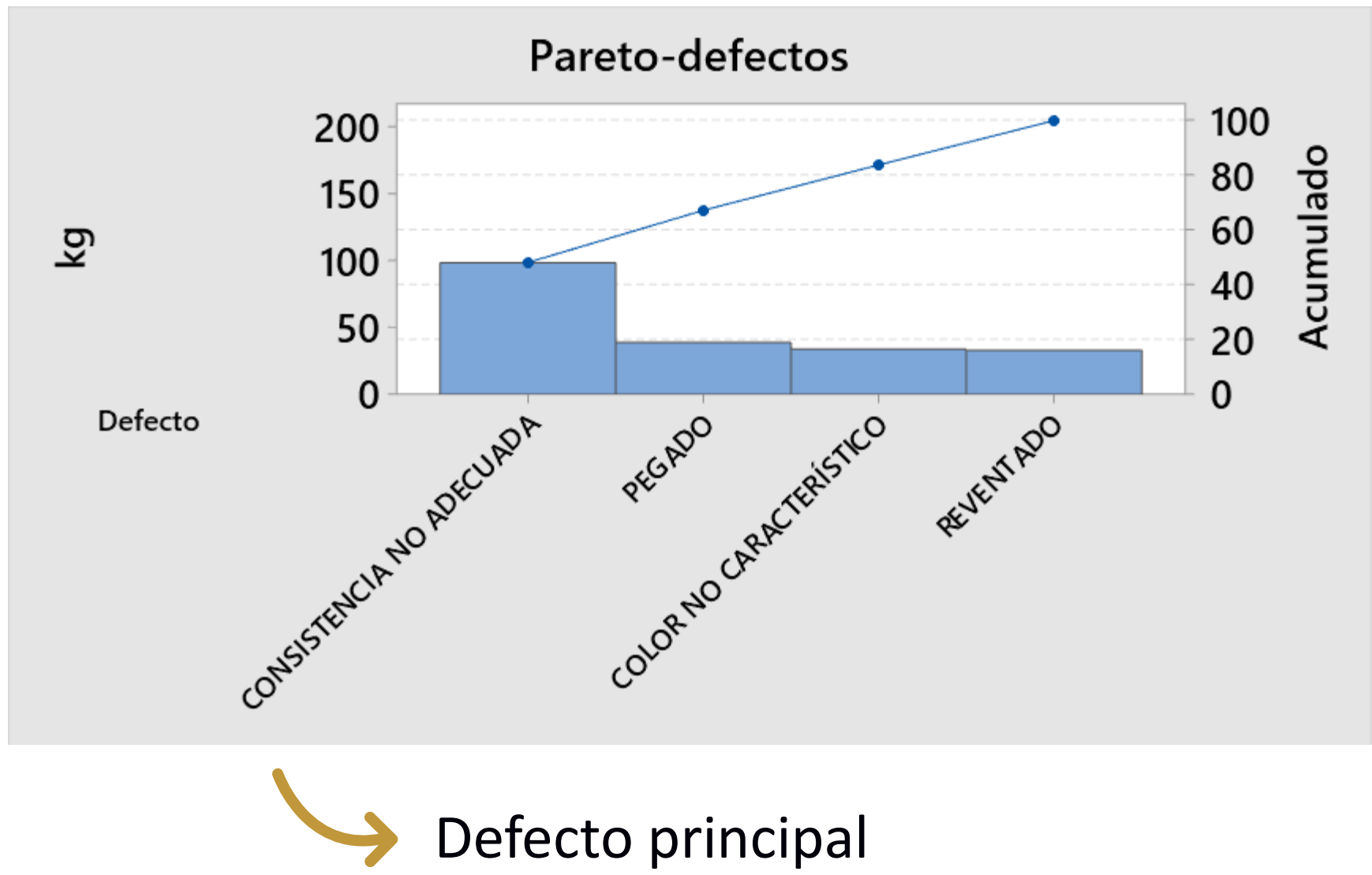
OBJETIVO GENERAL

Desarrollar un plan para la reducción de la merma en proceso de la línea de repostería a través de estrategias de mejora continua.

PROPUESTA



RESULTADOS



CAUSAS RAÍCES

Deficiencia en pesado
Incumplimiento de parámetros de batido
Malas condiciones de dosificadora y horno

Desarrollo de estructura de cake

ACCIONES

Socializar procedimientos operacionales
Gestionar mantenimiento y reparación de averías

PROPUESTA

Control de densidad relativa

CONCLUSIONES

- El plan desarrollado propone un conjunto de acciones dirigidas a la reducción de la merma en proceso, con base en un análisis de los defectos prioritarios y sus causas raíces determinados utilizando herramientas de mejora continua.
- El 48.2% de la merma se debe a la consistencia inadecuada del cake, causada por incumplimiento de parámetros de pesado y mezclado, y en averías de los equipos de dosificado y horneado.
- Se proponen seis actividades enfocadas en restablecer las condiciones básicas del proceso. De estas, las acciones relativas a la mejora en los procesos de pesado de ingredientes y control de parámetros de batido son más factibles a corto plazo.