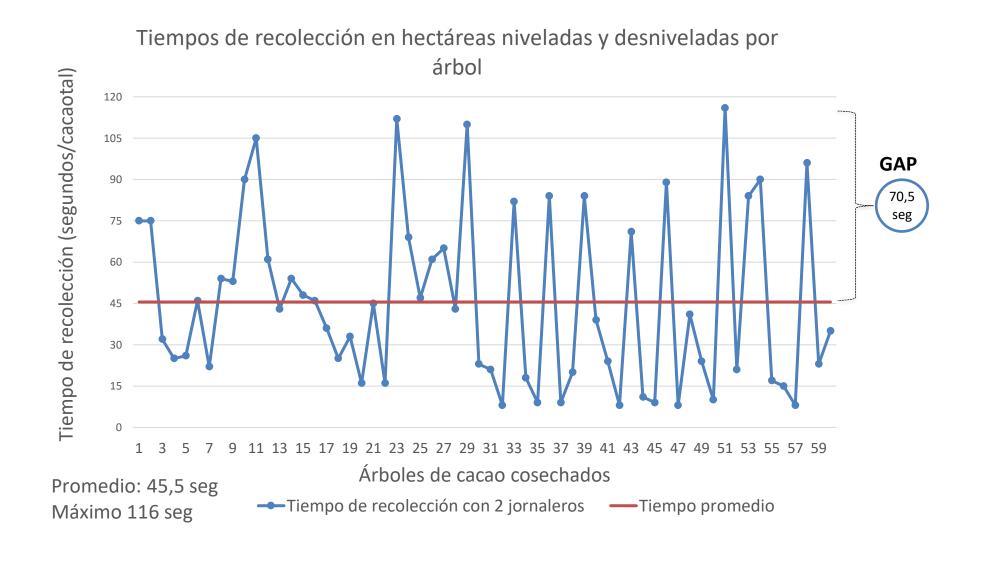


MEJORA DEL PROCESO DE COSECHA DE CACAO ORGÁNICO

PROBLEMA

Existen elevados tiempos de recolección en cada período de cosecha en los cultivos de cacao orgánico de la finca armadillo de aproximadamente 5 días para una cantidad mínima de recolección de 2 quintales en 12 hectáreas, requiriendo reducir el 25% del tiempo.



OBJETIVO GENERAL

Mejorar el proceso de cosecha de cacao orgánico mediante el uso de herramientas Lean que permitan la reducción de los tiempos de recolección de cacao.

PROPUESTAS

Rediseño de actividades de recolección de cacao

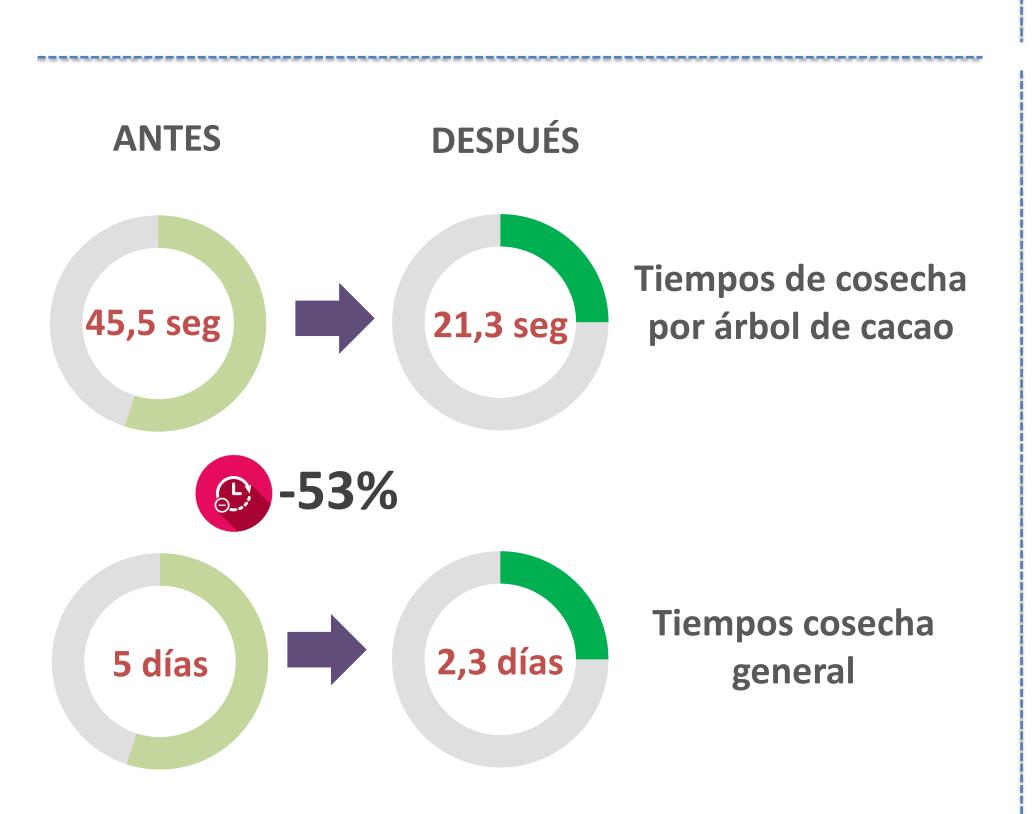
Elaboración de formatos de registro de cacaotales

Elaboración de un estimador y registro de cosecha

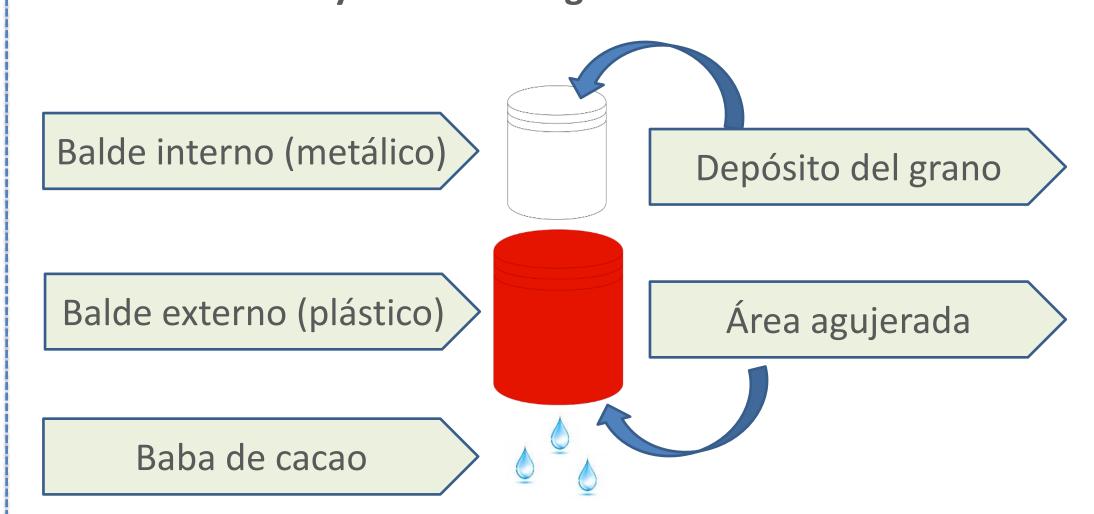
Elaboración de un tablero de control de actividades

RESULTADOS

Trasladar lo recolectado Abrir y desgranar la mazorca Tumbar mazorcas maduras Jornalero 1 & 2 Tumba y abre mazorca



Esquema de funcionamiento de recipiente de almacenamiento y traslado del grano de cacao



Diseño prototipo

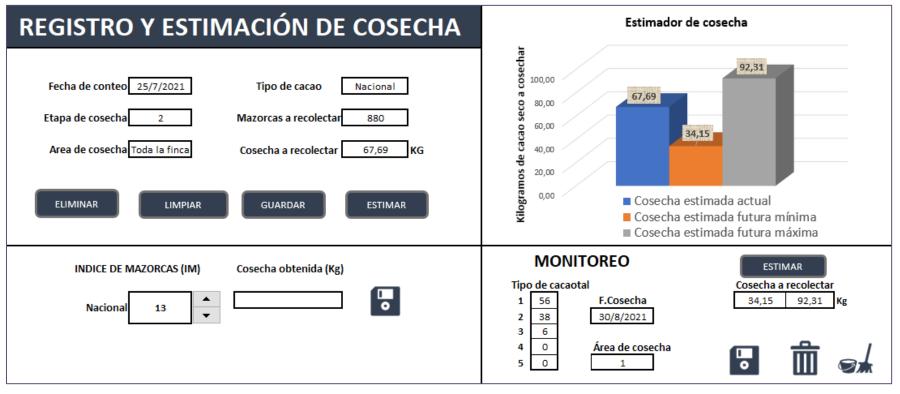






Antes Después

Estimador de cosecha





Conocer la cantidad en Kg de cacao seco a cosechar



Cantidad de personas a contratar para la cosecha

CONCLUSIONES



\$162 -53%

Reducción costo mano obra

\$100 +30%

Utilización de producto



Utilización baba de cacao +15%



Satisfacción de trabajadores +83%

RECOMENDACIONES

- Realizar el análisis del índice de mazorcas para identificar el verdadero rendimiento actual del cultivo.
- El levantamiento de un proceso postcosecha para la mejora de la calidad del grano
- Levantar un proceso investigativo para reducir el nivel de plagas mediante procesos agroecológicos.
- Levantar un proceso para aprovechar la baba de cacao y transformarla en productos herbicidas orgánicos para el cultivo.