

Proyecto Final

Curso:

Procesos para Ingeniería

Docente:

Roberto Juan Tejada Ruiz

Tema:

Empresa "Corporación Lindley"

Bebida Gaseosa: Inca Kola

Miembros:

Chávez Coila Denilson Yovany

Melo Mayta ,Angelo

Núñez Angles Danny Daniel

Quispe Quispe Alexis Armando

Raymundo Quispe Héctor Eduardo

Palacios Valencia, Sebastián Matías

Lima 18 de Julio del 2024

I. INTRODUCCIÓN:

Desde su origen, Inka Kola ha demostrado una notable capacidad para adaptarse a los constantes cambios del mercado. La empresa ha logrado mantener su esencia original mientras introduce nuevas presentaciones y productos que responden a las preferencias y expectativas de los consumidores modernos. Esta dualidad de tradición e innovación ha sido fundamental para su éxito continuo. La compañía no solo se enfoca en satisfacer las demandas del mercado, sino que también se ha comprometido firmemente con prácticas sostenibles y responsables. En esta presentación final se expondrá sobre metodologías y herramientas para mantener y mejorar constantemente la calidad de la bebida inca kola. En un entorno de negocios cada vez más globalizado y competitivo, la eficiencia operativa no solo se trata de mejorar la rentabilidad, sino también en tener mayor capacidad para satisfacer las expectativas de los consumidores. Esto implica optimizar la cadena de suministro, reducir el consumo de recursos y adoptar tecnologías que permitan una producción más ágil y flexible. Por ello expondremos sobre el plan de acción, el modelo PEPSC, los tipos de procesos, la importancia del dap y el dop y de las metodologías y herramientas que contribuirá a su eficiencia operativa, sino que también fortalecerá su estatus como líder, ofreciendo a los consumidores productos de alta calidad.

II. PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO:

Misión:

Todo plan de trabajo inicia con una misión, la que expresa el propósito de la compañía. Dicho esto, es el patrón sobre el cual expresan sus acciones y decisiones.

- Satisfacer al consumidor mediante la ocasión de consumo de su producto estrella.
- Reflejar su compromiso con la celebración de la diversidad cultural y la generación de alegría a través de su sabor único.
- Preservar y promover la riqueza del Perú, trayendo un pedazo de la tradición en su producto.

Visión:

La visión actúa como el marco de todo plan de trabajo y guía los aspectos de su negocio, esta describe lo que necesita para continuar y lograr un crecimiento sostenible de calidad.

- Ser un lazo que une a las personas mediante experiencias y momentos compartidos.
- Ser la elección preferida ya sean celebraciones y encuentros, conectando con las personas por su sabor único.

Valores:

Su función es como la de una brújula que guía nuestras acciones y describe nuestro comportamiento.

- Liderazgo
- Integridad
- Responsabilidad
- Colaboración

Objetivos Estratégicos:

- El objetivo del proyecto es popularizar las distintas etapas de producción de la Corporación Lindley con su bebida Inca-Kola, una de las bebidas más populares del mercado.
- Asimismo, proporcionar información sobre la empresa, sus operaciones y procesos y enfoque.
- También identificar posibles falencias en todo el proceso productivo de la empresa, mejorar la eficiencia de las herramientas y ofrecer soluciones.

III. MODELO PEPSC:



IV. TIPOS DE PROCESOS:

Proceso según jerarquía:

El proceso de producción de la gaseosa Inca Kola se considera un macroproceso debido a su naturaleza holística y completa en la fabricación del producto final.

Proceso según su objetivo:

La Corporación Lindley cuenta con un tipo de proceso de producción porque su actividad principal implica la fabricación de bebidas gaseosas, como Inca Kola. La empresa se dedica a la selección cuidadosa de materias primas, el proceso de elaboración y envasado, lo que constituye la esencia de su operación. Su infraestructura, recursos y tecnología se orientan a la fabricación eficiente y efectiva de sus productos. La producción es el núcleo de su actividad comercial, con la que se construye su reputación y liderazgo en la industria de bebidas gaseosas.

Proceso según su grado de personalización:

La Corporación Lindley cuenta con un proceso continuo, caracterizado por la fabricación a gran escala de productos estandarizados. Sus recursos están

enfocados en torno al producto y la maquinaria, con una distribución planificada. La materia prima enfocada en la elaboración de la gaseosa Inca Kola fluye secuencialmente de una etapa a otra para obtener el producto final. Además, la corporación Lindley previamente ha establecido la cantidad de producción prevista.

V. TIPO DE ENFOQUE

Enfoque funcional:

Marketing:

- La Corporación Lindley ha construido una sólida estrategia de marketing basada en el orgullo nacional y la identidad peruana. Utiliza colores vivos y mensajes que resaltan la cultura peruana en sus campañas publicitarias.
- Se ha centrado en la segmentación del mercado, atendiendo tanto a los consumidores locales como a los peruanos que residen en el extranjero.
- Ha desarrollado alianzas estratégicas con restaurantes peruanos y tiendas especializadas en comida peruana en el extranjero para aumentar su presencia global.

Producción:

- La producción de la bebida Inca Kola implica una cuidadosa selección de ingredientes para garantizar el sabor único de la bebida.
- Se lleva a cabo un estricto control de calidad en todas las etapas del proceso de producción para mantener la consistencia del producto.
- La Corporación Lindley ha modernizado continuamente sus instalaciones de producción para aumentar la eficiencia y capacidad de producción, manteniendo los estándares de calidad.

Finanzas:

- La Corporación Lindley ha demostrado estabilidad financiera a lo largo de los años, lo que se refleja en su capacidad para mantener su posición en el mercado.
- La empresa ha invertido en investigación y desarrollo para diversificar su cartera de productos y adaptarse a las tendencias del mercado.
- Ha implementado estrategias de gestión financiera para optimizar los costos de producción y maximizar los márgenes de beneficio.

Enfoque de procesos:

Proceso de Producción:

- El proceso de producción de Inca Kola comienza con la selección de ingredientes de alta calidad, incluidos extractos naturales y aromas específicos.
- Los ingredientes se mezclan en proporciones precisas para lograr el sabor característico de la bebida.
- La mezcla se carbonata y se envasa en botellas o latas, y luego se somete a controles de calidad rigurosos antes de su distribución.

Proceso Logístico:

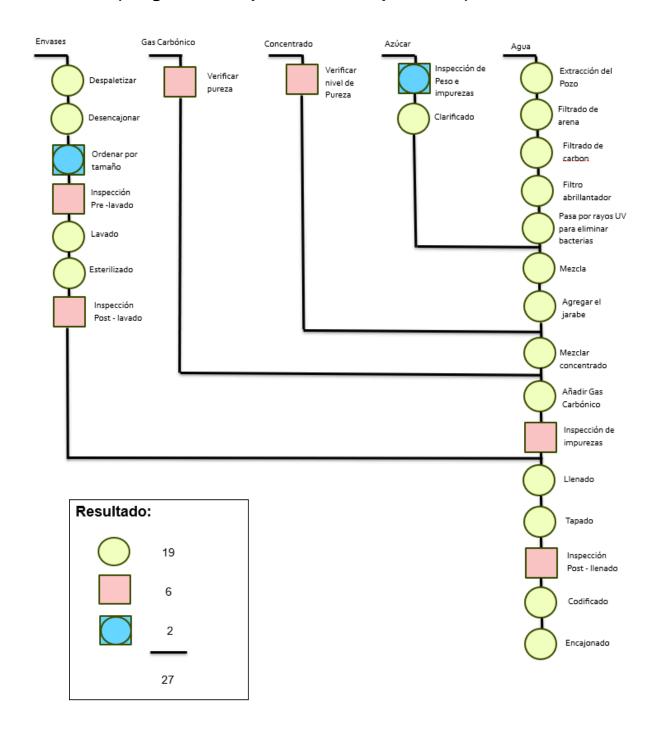
- Una vez producida, la Inca Kola se almacena en almacenes centrales estratégicamente ubicados.
- Se planifica una ruta de distribución eficiente para entregar el producto a los puntos de venta en todo el país y en el extranjero.

• Se utilizan sistemas de gestión de inventario para garantizar un suministro constante de producto y evitar interrupciones en la cadena de suministro.

Distribución:

- Inca Kola cuenta con una red de distribución bien establecida que abarca supermercados, tiendas de conveniencia, restaurantes y otros puntos de venta.
- Se colabora estrechamente con distribuidores y minoristas para garantizar una amplia disponibilidad del producto en todos los lugares donde haya demanda.
- Se realizan esfuerzos constantes para expandir la presencia de Inca Kola en nuevos mercados tanto a nivel nacional como internacional.

VI. DOP (Diagrama de operaciones de procesos):



VII. DAP (Diagrama de análisis de procesos):

| Fecha de Realización: 28/06/2024 | | Ficha Nº 1 | | | |
|---|--|------------------------------|-----------|-----------|--|
| Diagrama N° 2 | | Página 02 | | | |
| Proceso: Producción de Inca Kola | | | | | |
| Actividad: Elaboración de la bebida gaseosa Inca Kola | | | | | |
| Tipo de Diagrama: Operario | | | | | |
| Método: Actual | | | | | |
| Área / Sección: Área de Elaboración | | | | | |
| Elaborado por: Sebastián Palacios | | Aprobado por: Roberto Tejada | | | |
| Proceso | DAP: Producción de Inca Kola | | | | |
| Agua | Extracción del Pozo | \approx | | | |
| Agua | Filtrado de arena | \approx | | | |
| Agua | Filtrado de Carbón | \approx | | | |
| Agua | Filtro abrillantador | \approx | | | |
| Agua | Pasa por rayos UV para eliminal bacterias | \approx | | | |
| Azúcar | Inspección de peso e impurezas | | | ₩ | |
| Azúcar | Clarificado | ₿ | | | |
| Agua | Mezcla | \$\$ | | | |
| Agua | Agregar el jarabe | × | | | |
| Concentrado | Verificar nivel de Pureza | | \approx | | |
| Agua | Mezclar el concentrado | ₿ | | | |
| Gas Carbónico | Verificar pureza | | × | | |
| Agua | Mezclar gas carbónico | ₿ | | | |
| Agua | Inspección de impurezas | | × | | |
| Envases | Des paletizar | ₿ | | | |
| Envases | Desencajonar | \approx | | | |
| Envases | Ordena por tamaño | | | \approx | |
| Envases | Inspección pre-lavado | | \approx | | |
| Envases | Lavado | \approx | | | |
| Envases | Esterilizado | \approx | | | |
| Envases | Inspección post-lavado | | \approx | | |
| Agua | Llenado | \approx | | | |
| Agua | Tapado | ** | | | |
| Agua | Inspección post-llenado | | \approx | | |
| Agua | Codificado | \approx | | | |
| Agua | Encajonado | \approx | | | |

VIII. Planteamiento de mejora de 3 procesos :

A. Kaizen

Kaizen es una filosofía de origen japonés que impulsa la mejora continua. Con el objetivo de optimizar la eficiencia, calidad y seguridad en el trabajo, reduciendo desperdicios y aumentando la satisfacción del cliente. Es una cultura organizacional que involucra a todos los niveles de la organización en la identificación y solución de problemas.

Kaizen para la etapa de abastecimiento y almacenamiento de insumos de la empresa Lindley:

a. Identificar el problema:

Revisar el inventario en colaboración con el personal de esta etapa como el gerente de compras y el jefe de almacenamiento para identificar fallas, entre los más comunes son:

- Tiempos tardíos en la entrega de insumos
- El espacio insuficiente y/o Insumos deteriorados
- Seguimiento de inventarios ineficiente

b. Recopilación de información:

Identificar y separar datos relevantes del proceso como:

- Los tiempos de entrega de los insumos.
- Proporción entre los insumos usados y los almacenados.
- Costo relacionados a insumos deteriorados.

c. Establecer objetivos:

Deben ser realistas y estar orientados a mejorar el proceso, como:

- Reducir los tiempos de entrega hasta en un 25%
- Optimizar el espacio de los almacenes para evitar exceso de algunos insumos y/o deteriorado de otros.
- Mejorar el seguimiento de inventarios

d. Elaboración del Plan de Acción:

Son las acciones especificar para alcanzar los objetivos como:

- Implementar la tarjeta visual kanban para agilizar las compras de insumos en el mejor momento y tener un seguimiento más preciso.
- Negociar consecuencias por incumplir la fecha de entrega en contratos con los proveedores.
- Implementar estanterías modulares para organizar los insumos almacenados.

e. Realizar el plan de acción:

Se debe considerar a todo el equipo asociado a esta área.

- Rediseñar el espacio de almacenamiento para maximizar la eficiencia.
- Capacitar al personal en el uso correcto de la tarjeta visual kanban de gestión de inventarios.
- Establecer la conformidad de los acuerdos con los proveedores para asegurar tiempos de entrega precisos.

f. Medir y evaluar.

Comparación entre los resultados obtenidos con los objetivos planteados:

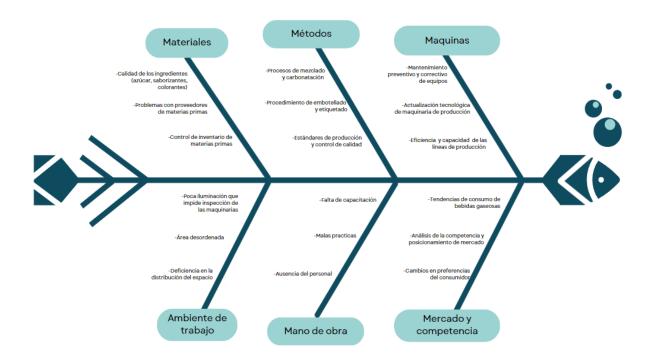
- Reducción relevante en los tiempos de entrega.
- Disminución de los insumos deteriorados.
- Aumento en la precisión del seguimiento de inventario.

g. Estandarizar y documentar

- Documentar los nuevos procedimientos y capacitar al personal.
- Realizar reuniones periódicas de seguimiento para identificar nuevas áreas de mejora.
- Fomentar una cultura de sugerencias constantes para optimizar el proceso de abastecimiento y almacenamiento.

B. Diagrama de Ishikawa

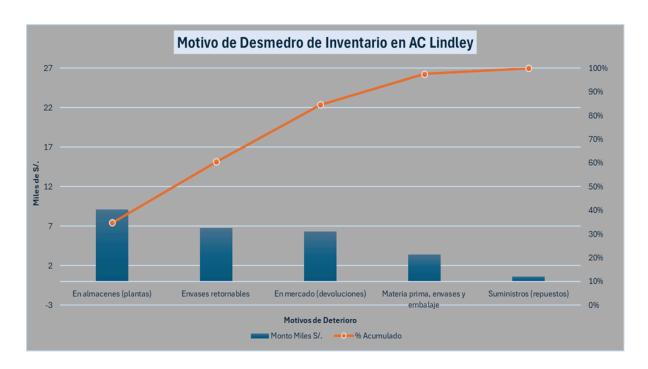
Diagrama de Ishikawa



C. Diagrama de Pareto

El 1% del total de ingresos por ventas de AC Lindley se destina a cubrir los costos asociados con el deterioro de inventarios o pérdidas por obsolescencia. Este dato revela una clara oportunidad para optimizar la gestión de inventarios en AC Lindley. Para comprender mejor cómo está compuesto el desmedro de inventarios en AC Lindley utilizaremos el diagrama de Pareto.

| Motivos de Desmedro | Monto Miles S/. | % | % Acumulado |
|-----------------------------------|-----------------|------|-------------|
| En almacenes (plantas) | 9.116 | 35% | 35% |
| Envases retornables | 6.746 | 26% | 61% |
| En mercado (devoluciones) | 6.293 | 24% | 85% |
| Materia prima, envases y embalaje | 3.418 | 13% | 98% |
| Suministros (repuestos) | 0.618 | 2% | 100% |
| TOTAL Desmedro | 26.191 | 100% | |



IX. Conclusiones:

- La Corporación Lindley opera con un enfoque integral que abarca el modelo PEPSC, tipos de procesos y enfoque funcional. Este enfoque asegura la eficiencia y calidad en la producción de Inca Kola, desde la selección de materias primas hasta la distribución final. La empresa emplea un macroproceso continuo y estandarizado, garantizando productos consistentes y de alta calidad. Además, su estrategia de marketing resalta la identidad peruana, mientras que su estabilidad financiera permite inversiones en investigación y desarrollo, manteniendo su liderazgo en el mercado de bebidas gaseosas.
- Mejora Continua a través del Kaizen: La implementación del Kaizen ha optimizado la eficiencia en el abastecimiento y almacenamiento, mejorando los tiempos de entrega, la organización del espacio y el seguimiento de inventarios
- Herramientas de Análisis y Evaluación: El Diagrama de Ishikawa y el Diagrama de Pareto han ayudado a identificar y analizar factores que afectan

la gestión de inventarios, destacando oportunidades para optimizar y reducir costos.

 Los diagrama de procesos muestra las distintas etapas que tiene que pasar la bebida Inka kola para que sea apta su consumo y distribución en el mercado.

X. FUENTES BIBLIOGRÁFICAS:

Alvarado, P.G. (2022). Valoración de Arca Continental Lindley S.A, 110-122. Recuperado de: https://repositorio.up.edu.pe/bitstream/handle/11354/3888/Alvarado%2C%20Patricia_Trabajo%20de%20investigacion_Maestria_2022%20.pdf?sequence=1&isAllowed=y