

Estudio diagnóstico de PYMES agroalimentarias con base en los principios de Manufactura Esbelta

Cardozo, Edyamira¹, Guaita, Wilfredo², Rodriguez Monroy, Carlos³

¹Universidad Nacional Experimental Guayana, Ciudad Guayana, Venezuela, wguaita@hotmail.com

²Universidad Nacional Experimental Guayana, Ciudad Guayana, Venezuela, edyanirac@yahoo.es

³Universidad Politécnica de Madrid, Madrid, España, crmonroy@etsii.upm.es

The study presented is the result of field research conducted with descriptive scope in order to determine the degree of implementation of lean production systems in SME's in the food industry, specifically in companies active in the production of cheese Telita. Carried out based on field work that allowed on-site inspection of 18 companies, the applied instrument considered the following factors: growing infrastructure, organizing production, production process, quality control, storage and distribution. It was determined that these companies are developing a production process with high craft and even if there are applications related to control of product quality are outlined areas of production, in some cases, there are quality controls, this can not be considered systematized as a process guided by principles of lean manufacturing. The absence of a philosophy of management, operational practices, level of records and documentation of processes leads to the conclusion that there is a culture of lean production, making it difficult to obtain a standardized product.

INTRODUCCIÓN

Muchos factores han condicionado la existencia cada vez más acentuada de la globalización que conlleva a la necesidad de contar con una organización y sistemas de producción que aporte a las empresas ventajas comparativas y le permitan una participación más competitiva en el mercado, con productos y servicios caracterizados por una estructura de costos menor y un mayor equilibrio en la relación calidad-precio. Las PYME'S del sector agroalimentario de la provincia venezolana participan en el mercado en situación desventajosa con productos subsidiados y protegidos desde el estado, lo cual se traduce en desventajas competitivas. Para enfrentarlas se requiere mejorar la estructura de costos sin arriesgar la calidad, adoptar medidas para hacer la organización y la producción más flexible y esbelta, general procesos de autoregulación que eliminen los desperdicios y factores que no agregen valor. De allí la necesidad de enfocarse al pensamiento "Esbelta" y aplicarlo en todas las áreas de la organización, de lo cual se deriva la investigación realizada.

EL PROBLEMA

Las PYME'S productoras de Queso Guayanés Telita vienen enfrentando la competencia de productos normalizados de origen agroindustrial, nacionales y extranjeros, que amenazan su participación en el mercado y en consecuencia la posibilidad de afectar una sustantiva cantidad de empleos directos e indirectos, e inclusive, verse obligados a migrar hacia la elaboración de otros productos de origen

lácteo que les permita continuar presentes en el mercado.

Ante la necesidad de alcanzar mayores niveles de competitividad, se ha planteado la posibilidad de establecer sistemas de organización y producción, basados en manufactura esbelta, lo que en el caso de la investigación que se presente, dio origen a una gran interrogante ¿Aplican los productores que queso guayanés telita ubicados en el Municipio Piar y Chien del Estado Bolívar, los principios de manufactura esbelta en sus unidades de producción?

Objetivos

Realizar un diagnóstico con base en los principios de manufactura esbelta, en las PYME'S productoras que queso guayanés telita, ubicadas en los Municipios Piar y Chien del Estado Bolívar.

ASPECTOS TEÓRICOS

Manufactura esbelta

Este enfoque se remonta a los años 90, desde que las empresas automotrices japonesas implementaron las estrategias de producción flexible, de calidad y mejora continua.

El término manufactura esbelta (lean manufacturing) fué acuñado por investigadores del Massachusetts Institute of Technology para analizar el grupo de métodos utilizados por empresas automotrices japonesas, en esta caso Toyota, en las décadas de los sesenta y setenta. Su objeto fue minimizar el uso de los recursos, con tendencia a la utilización de menos esfuerzo y mayor satisfacción. (Mera, 2004); así como la utilización de varias herramientas de

calidad, a eliminar las operaciones que no le agregan valor al producto, servicio y a los procesos.

El concepto de manufactura esbelta asumido para la investigación es el aportado por Maldonado (1998) que la define como “la elaboración de productos o servicios al más bajo costo posible, en el tiempo más breve posible y que cumpla con todas las especificaciones de diseño”. Sus atributos son: un producto de forma, dimensiones y acabado requeridos, que sea elaborado con óptima eficacia de los recursos empleados, economía y rapidez en la ejecución de las actividades y el menor costo de producción. Todo ello se resume como la eliminación del desperdicio.

Las herramientas de manufactura esbelta, 5'S, que se refiere a la creación y mantenimiento de áreas de trabajo más limpias, organizadas seguras, para lo cual es necesario definir las responsabilidades, capacitar y difundir la cultura de producción esbelta, establecer los controles mas apropiados al sistema productivo y las acciones correctivas, hacer seguimientos, mantenimiento y mejoras referidos a procesos de autoregulacion que garanticen la adopción de medidas de corrección en forma oportuna. (Alarcón C. y Fuentes M., 2007).

Queso Guayanés Telita

Rodríguez (2008) lo define como un producto lácteo de “de pasta hilada rico en grasas, que se elabora mayormente a partir de leche entera o parcialmente descremada” (p.12); su principal característica es una masa firme, homogénea y sin ojos, resultante del proceso de amasado y estirado en caliente luego de la coagulación y escurrido parcial del suero. Su denominación se origina de la región de Venezuela donde se elabora mayor cantidad de este producto. El Queso Guayanés Telita, es considerado como un producto típico de la Región Guayana y es altamente apreciado en todo el país.

ASPECTOS METODOLÓGICOS

La investigación fue de alcance descriptivo debido a que se busco identificar los atributos de las unidades de estudio con el fin de caracterizarlas en función de los principios propios de la manufactura esbelta. Por su ambito de aplicación se ubica en un estudio de campo ya que se tomaron los datos directamente de la realidad. Se aplico un instrumento que permitió verificar las practicas productivas y las normas exigidas desde el punto de vista sanitario. La población fue de 45 pequeñas y medianas empresas productoras de queso guayanes telita y la muestra

final estuvo conformada por 30 unidades productivas. Para el tratamiento de los datos se utilizó la herramienta EXCEL, que permitió su análisis y graficación.

RESULTADOS

Estas PIME'S se caracterizan por contener rasgos de explotación familiar, con un alto sentido de pertenencia. Su proceso productivo se representa en la Figura 1.

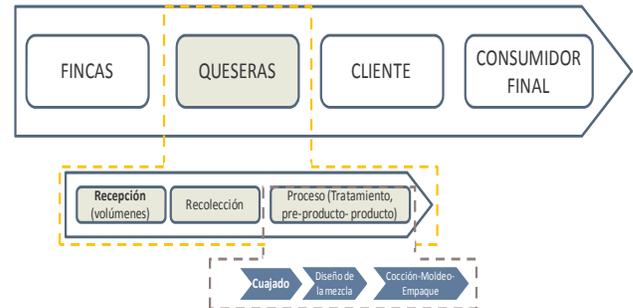


Figura 1. Situación actual PIME'S Queseras

No se observaron factores vinculados con los principios de producción esbelta, son básicamente productoras artesanales, que, en algunos casos, cuentan con contrales de calidad referidos a acidez de la mezcla, temperatura, textura y densidad de la masa.

REFERENCES

- Alarcón C. y Fuentes M. (2007) Lean production: Estado actual y desafíos futuros de la investigación. Investigaciones europeas de dirección y economía de la empresa. Vol. 13, N° 2, Universidad de Jaén. España.
- Maldonado V. (1998) Herramientas y Técnicas Lean Manufacturing en sistemas de producción y calidad. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo.
- Mera G. S (2004) “Diferencias y similitudes en la aplicación del concepto de mejoramiento continua en el sector empresarial japonés y estadounidense” Tesis de Grado, Universidad Pontificia Javeriana, Bogota, Colombia.
- Rodríguez, O. (2008). “Primeros avances para la estandarización del proceso de elaboración de Queso Guayanés Telita” Trabajo de grado no publicado. Universidad Nacional Experimental de Guayana. Venezuela.