



UNIVERSIDAD
AUTÓNOMA
DE ICA

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE ICA
FACULTAD DE INGENIERÍA, CIENCIA Y ADMINISTRACIÓN
PROGRAMA ACADÉMICO DE INGENIERÍA INDUSTRIAL

TESIS

**“LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y SU INCIDENCIA EN EL MANEJO DEL
PERSONAL EN EL AREA DE EVIZCERADO EN LA EMPRESA SAN
FERNANDO S.A. AÑO 2019”**

LINEA DE INVESTIGACIÓN

Calidad y diseño de procesos productivos

Presentado por:

Andrea Castilla Gonzales
Yuly Elizabeth Meza Sanchez

Tesis desarrollada para optar el Título Profesional de Ingeniero(a) Industrial

Docente asesor:

Dr. José Jorge Campos Martínez

Código Orcid N° 000-4338-8941

Chincha, Ica, 2021

INDICE

INTRODUCCION	4
CAPITULO I	5
PLANEAMIENTO DEL PROBLEMA	5
1.1 Descripción de la realidad problemática	5
1.2 Formulación del problema	6
1.2.1 Problema general	6
1.2.2 Problemas específicos	6
1.3 Objetivos de la investigación	6
1.3.1 Objetivo General	6
1.3.2 Objetivo Específico	7
1.4 Finalidad e importancia	7
CAPITULO II	8
FUNDAMENTOS TEÓRICOS DE LA INVESTIGACIÓN	8
2.1. Bases teóricas	8
2.1.1. Fundamentos teóricos de la SAN FERNANDO	8
2.1.1.1. Definición de la empresa avícola SAN FERN ANDO	8
2.1.2. Fundamentos teóricos de la calidad	11
2.2 Dimensiones de la calidad	12
2.3 Antecedentes	13
CAPITULO III	16
HIPOTESIS Y VARIABLE	16
3.1 Formulación de Hipótesis	16
3.1.1 Hipótesis General	16
3.1.2 Hipótesis Específicos	16

3.2 Identificación de Variables	17
3.2.1 Clasificación de Variables	17
CAPITULO IV	27
METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION	27
4.1 DESCRIPCION DE METODO Y DISEÑO	27
4.1.1 Método de la investigación: MÉTODO CIENTÍFICO	27
4.1.2 Diseño de la investigación: NO EXPERIMENTAL	27
4.2 TIPO Y NIVEL DE INVESTIGACION	28
4.2.1 Tipo de Investigación: BASICA	28
4.2.2 Nivel de la investigación: DESCRIPTIVO – CORRELACIONAL	28
4.3 POBLACION, MUESTRA Y MUESTRO	28
4.4 CONSIDERACIONES ETICAS.....	29
CAPITULO V	30
TECNICAS E INSTRUMENTOS PARA LA RECOLECCION DE DATOS	30
5.1 TECNICAS E INSTRUMENTOS	30
5.1.1 Técnicas: ENCUESTAS	30
5.1.2 Instrumentos: CUESTIONARIO	30
5.2 PLAN DE RECOLECCION, PROCEDIMIENTO Y PRESENTACION DE DATOS ..	31
5.2.1 Recolección	31
5.2.2 Procesamiento	31
5.2.3 Presentación.....	31
CAPITULO VI	32
ANALISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS	32
CAPITULO VII	38
CONCLUSIONES	38
BIBLIOGRAFIA	39

INTRODUCCION

El presente trabajo de investigación busca determinar la relación que existe entre la calidad del producto y el manejo del personal dentro del área de eviscerado de la empresa san Fernando en la que comprende distintos procesos de las áreas de la empresa en donde se hallan operaciones manuales y en las que se ve involucrados las distintas capacidades de los operadores en conjunto con sus capacitaciones, experiencia y habilidades.

El trabajo de investigación se basa sobre uno de los problemas que son prioridad dentro de las empresas, que son indispensables como requisito para el producto que se ofrece, la calidad del producto se ve envuelta de distintos factores y para lograrla se realiza una serie de pasos y procedimientos que se deben de tener en cuenta sabiendo que de ello depende el producto final que es indispensable para el consumo de la población, debido que el consumidor es el que posee el veredicto final de la calidad del producto.

CAPITULO I

PLANEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1 Descripción de la realidad problemática

Dentro de la planta de beneficio chincha se ha identificado las constantes deficiencia en el área de eviscerado (área que se encarga de retirar las vísceras racimo intestinal con corazón-hígado-mollejas) debido a sus constantes variaciones en su producto, dentro de sus evaluaciones que se encarga de registrar calidad con respecto al área de empaque (área que sucede después de eviscerado) en donde se encuentran que los indicadores de trabajo no son lo permitido , en la que se puede observar la presencia de tráqueas corazón plumón tripas resto de alimento buches , etc.

Dentro de este proceso se pide cumplir con un programa que cuenta con medidas de tiempo estándares y que el producto pase al siguiente proceso con todas las condiciones para que no sea devuelto y así evitar la pérdida de tiempo en el reproceso.

La realidad de la gravedad es que sin filtro de seguimiento en la línea de producción uno de estas disconformidades puede llegar a las manos del cliente y así ocasionar una queja por inconformidad lo cual sería algo grave para la imagen y prestigio de la empresa.

1.2 Formulación del problema

1.2.1 Problema general

¿De qué manera la calidad del producto se relaciona con el manejo del personal en el área de eviscerado en la empresa san Fernando SA, año 2020?

1.2.2 Problemas específicos

- ¿Cómo se relaciona la calidad del producto y el manejo del personal en el punto de organización en el área de eviscerado en la empresa San FERNANDO?
- ¿Cómo se relaciona la calidad del producto y el manejo del personal en el punto de organización en el área de eviscerado en la empresa San FERNANDO?
- ¿Cómo se relaciona la calidad del producto y el manejo del personal en el punto de la capacitación en el área de eviscerado en la empresa San FERNANDO?
- ¿Cómo se relaciona la calidad del producto y el manejo del personal en el punto de la asistencia en el área de eviscerado en la empresa San FERNANDO?

1.3 Objetivos de la investigación

1.3.1 Objetivo General

Determinar la relación existente entre la calidad del producto y el manejo del personal en el área de eviscerado en la empresa san Fernando

1.3.2 Objetivo Específico

- Determinar la relación que existe entre la calidad del producto y el manejo del personal en el punto de organización en el área de eviscerado en la empresa San FERNANDO, año 2020.
- Determinar la relación que existe entre la calidad del producto y el manejo del personal en el punto de organización en el área de eviscerado en la empresa San FERNANDO, año 2020.
- Determinar la relación que existe entre la calidad del producto y el manejo del personal en el punto de la capacitación en el área de eviscerado en la empresa San FERNANDO, año 2020.
- Determinar la relación que existe entre la calidad del producto y el manejo del personal en el punto de la asistencia en el área de eviscerado en la empresa San FERNANDO, año 2020.

1.4 Finalidad e importancia

La finalidad del presente trabajo de investigación en la empresa san Fernando es hallar los factores que crean esa irregularidad en el proceso de producción y pone el conflicto al área de calidad, determinar los factores que interviene y que puedan ser causantes para el mal rendimiento productivo de la empresa, ayudando así a poder implementar en las áreas de producción una solución capaz para poder mejorar en el tema de producción y la calidad en la planta.

Dentro de esta investigación se encuentra la finalidad de poder descartar las causas del reporte de segunda en planta por que debido a ello se encuentra sujeta la el bajo rendimiento de la productividad de la planta ocasionando perdidas considerables, las cuales se busca y se trata de minimizar para e bien dentro de la planta de producción.

Los principales factores que podemos tomar en cuenta para poder minimizar se encuentran en el área donde se procesa de manera manual y el producto se encuentra de primera en buena calidad es por ello que se ubica en el área de eviscerado por ser la primera área se procesa la materia prima y es la que nos brinda un reporte más confiable del producto que va ingresar en planta para ser trabajado, depende de esta área la cantidad del producto calificado que se procesa.

CAPITULO II

FUNDAMENTOS TEÓRICOS DE LA INVESTIGACIÓN

2.1. Bases teóricas

2.1.1. Fundamentos teóricos de la SAN FERNANDO

2.1.1.1. Definición de la empresa avícola SAN FERNANDO

San Fernando, representa la calidad a nivel de empresa y servicio perfecto. Julio Soichi Ikeda Tanimoto es el fundador de San Fernando, quien nació en Japón y llega al Perú a los quince años. Todo empezó como una empresa familiar especializada en la cría de patos. Con el paso de los años, con el apoyo de sus hijos, el negocio creció y la cría de pollos de

engorde comenzó a tener mucho éxito, lo que permitió que la empresa creciera aún más. Luego comenzó a criar y vender pavos.

2.1.1.2. Dimensiones de la empresa SAN FERNANDO

AREA DE DESCARGA

Esta área se encarga de recepcionar la materia prima a la empresa San Fernando por ejemplo (Pavo, Pollo). Esta Materia llega de la granja C.P Cabeza de Toro – Pisco.

AREA DE PELADO

Esta área se encarga de pelar las plumas de las aves mediante una maquina escaldadora pasando por agua hervida.

AREA DE EVISCERADO

Esta área tiene la función presentar las vísceras para inspección sanitaria hecha por los inspectores de servicios de salud de gobierno y separar las vísceras comestibles de las no comestibles que son entonces desechados.

AREA DE ENFRIADO

Esta área se encarga de mantener a temperatura la Materia Prima para que cumplan los estándares de calidad establecidos por la Empresa.

AREA DE EMPAQUE

Esta área se encarga del Marinado y respectivamente de colocar las aves a las bolsas y son colocadas en parrillas.

AREA DE CORTE

En esta área se encarga de realizar el corte respectivo del pavo, lo deja en piezas pequeñas capaz de realizarse el marinado de cada pieza, y para poder pásalo al área de filete. Su principal función es separar a las piezas del pavo y de la carcasa.

AREA DE FILETE

En esta área se encarga de sacar toda la carne aprovechable posible de las piezas del pavo que se encuentran todavía en ella también se dedica a filetear la carne para ser vendida como filete, en las cuales puede ser de pollo o pavo.

AREA DE EMPARRILLADO

Esta área se encarga de subir la carga a una parrilla en la que luego se guardara en las cámaras de túneles cada parrilla o pedestal de metal contiene cerca de 200 pavos dependiendo del tamaño de las aves a empacar.

AREA DE CONGELADO

En esta área se encarga de congelar los rack (pedestales de fierro)

AREA DE PAVITA (CORTE CONGELADO)

En esta área se encarga de realizar el corte necesario de los productos congelados, llamado así porque solo la pavita se trabaja así congelada para luego su posterior despacho.

AREA DE DESEMPARILLADO

Área que se encarga de bajar el producto y guárdalos en tinas donde se envía a despacho para su posterior venta.

AREA DE DESPACHO

Zona donde se envía las tinas del producto que se ha terminado de congelar a su venta.

2.1.2. Fundamentos teóricos de la calidad

Calidad es un término que puede abordar los diferentes aspectos de la operación de una organización: productos o servicios, procesos, producción o sistemas para brindar servicios o, para comprender como un pensamiento actual, ingrese a toda la sociedad. Sin embargo, en el campo de general y la salud, existen criterios falsos para la calidad y el control relacionados con un obstáculo para la comprensión necesaria entre los que lo requieren y los que tienen que hacer esto.

El concepto de calidad ha crecido a lo largo de los años y se le da algo relacionado con sus funciones y objetos de su gama y controla los cambios a este día, cuando la calidad está configurada como un modelo de administración y un tipo de dirección realizado en las principales compañías. .

El objetivo básico de la calidad, como la filosofía empresarial, es satisfacer las necesidades de los consumidores, aunque es un concepto controvertido, se puede

estudiar la demanda en muchos otros puntos de vista, sobre la economía, la comercialización, la psicología y la teoría económica. , No siempre casualmente. Como todos contribuyeron al conocimiento sobre las necesidades que deben tenerse en cuenta al planificar recursos médicos.

2.2 Dimensiones de la calidad

Control de calidad

El control de calidad es el proceso mediante el cual se establecen y cumplen los estándares. Contiene una secuencia común de pasos, aplicada a problemas de calidad, a saber:

- Es la de buscar de determinar el sujeto del control.
- Detallar con claridad las características de calidad.
- Determinar una unidad de medida.
- Establecer el valor normal o estándar.
- Crear el sensor.
- Establecer las medidas reales.
- Aclarar la diferencia que existen entre las medidas reales y la norma o estándar.
- Llegar a determinar una decisión y actuar sobre la diferencia.

Autocontrol y autoevaluación

El control de calidad es el proceso de regulación a través del cual se mide la calidad real, se compara con los estándares y se actúa sobre las desviaciones. Sus objetivos son detectar las perturbaciones o fallos esporádicos, conocer la causa del cambio e implantar la acción correctora que establezca la situación en los niveles indicados por el estándar. Dicho de otra forma, el control de calidad pretende mantener el statu quo.

Mejora de la calidad

El objetivo de la mejora de la calidad es encontrar y eliminar las interrupciones o disfunciones crónicas y así pasar de un nivel de rendimiento normal al siguiente, porque el proceso siempre considera que se mejora el rendimiento normal. Juran pide el descubrimiento o el progreso en la mejora de la calidad para abordar las siguientes suposiciones. El nuevo nivel de realización no ha sido alcanzado antes.

El cambio no es resultado de la casualidad, sino de una decisión.

El análisis de los resultados muestra que para alcanzarlos se deben seguir una serie de pasos generales: la creación de la infraestructura necesaria para lograr la mejora anual de la calidad; Explore necesidades específicas o proyectos de mejora; Forme un equipo de personas para cada proyecto; Brinda recursos, capacitación y motivación para facilitar el diagnóstico de la causa de un trastorno crónico y la implementación de nuevas acciones correctivas y medidas de control. Los medios para lograr la mejora de la calidad son: reparación (fin de fallas esporádicas); Descubrimiento (aumento del rendimiento, eliminación de causas de fallas crónicas) y planificación (lanzamiento de nuevos productos, procesos, procedimientos, etc., para corregir fallas crónicas y reducir la probabilidad de fallas accidentales).

2.3 Antecedentes

La planta de beneficio san Fernando es una empresa que se dedica al procesado de aves para la venta y posterior consumo con ello se identifica procesos para su conservación. Dentro de las labores de la planta podemos apreciar que desde su ingreso por el área de descarga de aves se produce muchos incidentes que por llamarlos así, ocasionan que el producto se maltrate y llegue a proceso con defectos (ya sea ocasionados en la granja o dentro de planta) los cuales son

detectados durante el proceso y en ello disminuya la cantidad del producto ocasionando pérdidas en materia prima como en gastos en general.

Este es un punto en tanto queremos enfocarnos, el área que posee una mayor cantidad con la materia prima se encuentra es el área de beneficio que trabaja con todas las herramientas y talentos humanos, que optimizan la materia prima,

debido a que en ella pasan las aves con una minimiza de reporte de segunda. La función del área de eviscerado es la de pelar el ave que ingresa con toda pluma, este proceso es llevado por maquinas especiales peladoras, que pueden desprender plumas y cutículas, que son como una grasa que se desprende del ave ya pelada.

El enfoque de esta área cuenta con muchos movimiento del personal, en ,lo que se refiere que el personal no dura mucho tiempo allí , por diversos motivos , se cambian de área , no les gusta el trabajo, las faltas injustificadas, etc.

Se ha podido identificar que en el área el reporte de segunda se encuentra por las labores manuales y esto hace que pierda la calidad del producto en los siguientes procesos. Debido a esto podemos identificar que la causa que sea la cantidad exagerada de segunda en planta es más probable por temas de capacidad de capacitación sobre cómo se debe trabajar, puesto que el ave se debe trabajar de forma delicada capa parte del producto posee resistencia y el forzarlo ocasiona fracturas al producto que no se ven conforme a calidad. En la parte del colgado de aves el proceso debe realizarse de manera delicada para no someter el producto a fractura por peso sobre las patas.

Las cantidades son causantes que el producto no se haga con el tiempo requerido, dentro de ello podemos destacar que las cantidades excesivas y consecutivas tanto del trabajo y la cantidad del producto pueden estresar a el trabajador y con ello el forcejeo con el producto nos lleve a los mismos problemas

de calidad. Los usual dentro de las horas de trabajo son llevadas ocho horas con un periodo de 5 minutos por parada o cambio de vehículo. Dentro de esta rea se tiene que tener en consideración los factores de ruido, el calor del producto son factores que suman a reevaluación ergonómica del trabajador, puesto que lo puede llegar a estresas sin tener en cuenta el tipo de labor, puesto que ello conlleva un gran esfuerzo.

La organización del grupo, es un factor importante y siempre tener en cuenta que debido a ello contamos con el mejor rendimiento del área de trabajo puesto con ello se realiza un balance de acuerdo a las capacidades de los trabajadores en la que podemos medir el rendimiento ergonómico. Existen puesto como el colgado de aves en la cadena de producción que se requiere una resistencia única debido que la materia prima pesa entre 8 hasta los 25 kg, para visualizar el procesos se requiere de 45 a 50 personas desde los repasadores de plumas que se encargan de revisar las plumas que la maquina no retiraron. Sigue el puesto de los colgadores del producto. Los corta pescuezo, las cortas cabezas, Los cortadores de cloaca, la tejireadora de cloaca los saca paquetes de viseras, los visceradores, los retiras mollejas, los retira hígados, los retira, la corta molleja, la repasadora de pechuga, los pulmoneadores, los retira tráqueas, y los verificadores de calidad que se encuentran para corregir cualquier defecto y por cierre la corta patas donde se lleva en producto a la zona fría con los descargadores de la materia prima.

La asistencia del personal colaborador se encuentre siempre completa para no disforzar el trabajo en equipo. En este punto se tiene que ser cuidadoso debido que un desbalance del proceso afecta directamente en el rendimiento del siguiente operario lo cual carga con la calidad del producto y el esfuerzo de tener que hace su trabajo, es por ello que su enfoque es cero tolerancias a las faltas.

CAPITULO III

HIPOTESIS Y VARIABLE

3.1 Formulación de Hipótesis

3.1.1 Hipótesis General

¿Existiría una relación directa y significativa entre la calidad del producto y el manejo del personal?

3.1.2 Hipótesis Específicos

- Existe una relación significativa entre la calidad del producto y el manejo del personal en el punto de organización en el área de evizcerado en la empresa San FERNANDO, año 2020.
- Existe una relación significativa entre la calidad del producto y el manejo del personal en el punto de la cantidad en el área de evizcerado en la empresa San FERNANDO, año 2020.

- Existe una relación significativa entre la calidad del producto y el manejo del personal en el punto de la capacitación en el área de eviscerado en la empresa San FERNANDO, año 2020.
- Existe una relación significativa entre la calidad del producto y el manejo del personal en el punto de la asistencia en el área de eviscerado en la empresa San FERNANDO, año 2020.

3.2 Identificación de Variables

3.2.1 Clasificación de Variables

Las variables consideradas para la presente investigación son:

Variable Independiente

La calidad del producto dentro de la empresa san Fernando, en el área de eviscerado.

Variable dependiente

- Manejo del personal.
- Cantidad, del producto a trabajar (horas laborales)
- Capacitación sobre el trabajo en su área.
- Asistencia del personal en el área de eviscerado.

El análisis de los resultados muestra que para alcanzarlos se deben seguir una serie de pasos generales: la creación de la infraestructura necesaria para lograr la mejora

anual de la calidad; Explore necesidades específicas o proyectos de mejora; Forme un equipo de personas para cada proyecto; Brinda recursos, capacitación y motivación para facilitar el diagnóstico de la causa de un trastorno crónico y la implementación de nuevas acciones correctivas y medidas de control. Los medios para lograr la mejora de la calidad son: reparación (fin de fallas esporádicas); Descubrimiento (aumento del rendimiento, eliminación de causas de fallas crónicas) y planificación (lanzamiento de nuevos productos, procesos, procedimientos, etc., para corregir fallas crónicas y reducir la probabilidad de fallas accidentales).

Cada pedido tiene su propia secuencia, tiempo de procesamiento, tiempo y especificaciones; Son muy flexibles, a menudo se pueden interrumpir sin dañar la máquina o los materiales procesados y, a menudo, comienzan a realizar pedidos de acuerdo con las especificaciones del cliente, como es el caso de las empresas de construcción. La producción en masa produce productos en grandes cantidades, a intervalos regulares y con poca variedad (productos homogéneos) en relación al volumen de producción de cada tipo; Son procesos automatizados o altamente automatizados.

Ejemplos:

- Hojas interiores, artefactos eléctricos y máquinas embotelladoras para bebidas no alcohólicas. Los procesos continuos son procesos ininterrumpidos con el tiempo, arrestados por reparaciones principales o

mantenimiento, pérdidas significativas, creando productos uniformes, en grandes cantidades y automáticamente como en el caso de la refinería de vidrio. Acero, aceite y electrificación. Al iniciar los sistemas de costos, buscando determinar la unidad de producción o los costos de servicio proporcionados, inicialmente, los procesos no requieren constantemente un

sistema de cálculo específico; Y el proceso continúa e involucra acuerdos con un método de proceso. La presencia de sistemas en pedidos específicos, en procesos sin firmar, es razonable, ya que es adecuado cuando se producen productos pueden identificarse físicamente en cualquier momento que pertenezca a un trabajo sólido. separado, por lo que el costo correspondiente a cada persona puede acumularse.

- Además, debido a que cada misión tiene el orden de producción, aplicación, cantidad para producir, requisitos de recursos (máquinas, materias primas, trabajadores) y pueden ser clientes diferentes, informa interesante que el costo relacionado con cada trabajo. Este sistema de cálculo también se aplica cuando se necesita el tiempo para completar un trabajo largo y el precio de venta depende del costo, como en las empresas de construcción.
- El uso de sistemas de costos de procesamiento, en procesos seriales y en serie, se justifica para la homogeneidad del producto. Debido a que cada unidad de producto completada requiere la misma cantidad de materiales, mano de obra, duración del tratamiento y esfuerzo, no es interesante saber el costo de una unidad porque es idéntico a un período de herramientas y será no lógica realizar una cadena física. para cada uno; Funciona y es más significativo, en estos casos, acumular costos incurridos en cada proceso lateral durante un período de tiempo (mes, semana o año) y asignándolo a productos como un frasco de costo medio. Además, como los procesos continuos, imposibles, no pueden esperar todas sus unidades de cálculo de costos promedio, este sistema puede realizar este cálculo al final de cada etapa, inmediatamente no se han completado la producción, gracias a la aproximación del progreso o la terminación. Debido a la gran diversidad de

actividades organizativas, es difícil identificar dichos procesos continuos o continuos; El sistema de cálculo de costos y la prescripción representa los extremos, cada compañía de diseño del sistema coherente con el tratamiento, tiene sistemas híbridos llamados sistemas de petróleo o costos intermedios, una mezcla de la combinación de sistemas 79. y de acuerdo con

el proceso, se utiliza durante la transformación de productos. . Producido, pero se puede agrupar (en cuestión); Cada lote de productos utiliza materiales directos directamente, pero con actividades de tratamiento similares. El sistema especifica los costos de materiales directos para cada lote, como si fuera una orden de trabajo, mientras que los costos laborales directos y los costos indirectos se dan, como en un sistema de proceso. Cada unidad promedio es un envío u otra actividad. . Continúe con la clasificación de los procesos de producción y para decidir qué adaptado con la actividad de las aves de corral, se dice que un producto puede circular por diferentes rutas para terminar, las reglas que el fabricante puede paralelo cuando se agrega el material. En procesos independientes independientes se unen en los procesos finales.

- También pueden ser secuencialmente, en los que todas las partes o partes de las unidades de productos pasan a través de una serie de piezas lineales y materias primas colocadas en el primer proceso y / o continuo. Otros procesos enumerados como selectivos, en los que se producen productos originados por materias primas, un origen común: productos cooperativos y auxiliares, de acuerdo con el valor relativo de la venta de trabajo, son subprocesos independientes antes de un proceso extra general. Dependiendo de la cantidad de productos hechos de procesos simples, son productos únicos obtenidos, debido a procesos secuenciales o paralelos. Algunos productos se toman de procesos sintéticos, estos métodos pueden ser alternativos, acumulados y paralelos. En los procesos alternativos, el aumento en el volumen de producción de uno de los artículos requiere reducir el nivel de los demás; Aunque acumulado en el aumento en la producción de

un artículo, sin duda, producirá un aumento de aumento; En los procesos paralelos, el volumen de producción de uno de los productos no afecta la masa de otros.

- Los procesos de producción se analizan desde la perspectiva de los líquidos físicos y el número de productos creados no requiere un sistema de cálculo específico, como sistemas no compatibles y continuos, todos los sistemas se pueden aplicar en orden o proceso. Solo los sistemas selectivos y los compuestos acumulados aseguran el diseño de una asignación de formulario de costos conjuntos para diferentes productos producidos, porque los procesos finales comienzan con los procesos comunes en ese producto no pueden identificarse y separarse físicamente y físicamente. Separado físico, hasta un punto de separación. Este es el caso de un beneficio de un ave, en el que el costo de la masacre, la selección, las víctimas y el insulto (costo general) deben atribuirse a diferentes productos obtenidos (pollo entero, muslos, pechos, generalistas y otros) continúan por Otros procesos (fumados y marinados, empacados y transportados), por lo que los productos se les proporcionan costos separados, reglas recientes sobre la presentación y con el costo general asignado. Existen varios métodos para determinar los costos de acoplamiento según la instalación, así como el método:

- Número de unidades producidas
- Ventas
- Valor neto efectivo

En el sistema de la producción compuesta de reemplazo, donde los costos de producción se pueden cuantificar fácilmente en el proceso de no con las unidades de productos, porque las materias primas se convierten y finalmente se emban en algunas teorías de envío de volúmenes, como en alimentos y transformadores; Los sistemas de cálculo deben tener una manera de distribuir procesos antes de el embalaje, puede ser una fórmula especificada para la cantidad de materias primas utilizadas y la mano de obra, debe actualizarse cuando estos cambios técnicos cambian las

características o productos de producción. Aplicando el tema del proceso de producción para la industria de las aves de corral, se afirma que esta encuesta se enfoca en analizar los costos de producción en los huevos en

- Ubicado en la zona de la selva del valle de Charanca de Junín.
- Se ha implementado un boceto de la política agrícola del gobierno peruano; En este sentido, el proceso de producción se caracteriza especialmente el engorde de pollo de las compañías anteriores, las estructuras de costos de estas compañías son analizadas y discutidas. Se aplica la investigación, las descripciones de los caracteres, de acuerdo con los enfoques no de prueba. Se concluye que: alto costo de los alimentos, representando el 85.39% del costo total de producción y 1 2. 7 El 2% correspondiente a la adquisición de pollitos como contribuciones para iniciar el proceso de engorde, es la base de la integración vertical de la industria de las aves de corral; En esta integración, las grandes empresas controlan el control de las pequeñas empresas, en este caso, las fincas de cría de pollos, aceptan condiciones de recepción, higiene y alimentos, entre los otros se aplica por la compañía de control de la red. Para determinar el proceso de producción, es importante conceptualizar los plazos de producción, que siguen a Larous de Larousse Dictionary, lo que significa producir y cambiar materiales en un fabricante.
- También se determina el proceso de producción o el proceso de producción; Es una serie de actividades a través de las cuales uno o más factores de producción (tierra, capital, tecnología y trabajadores) se transforman en productos; Esta transformación crea riqueza y agrega valor a las entradas o componentes de la sociedad; Cuando el producto avanza en todo el sistema de producción más alto, será el valor de la adquisición.
- Un sistema de producción es simplemente un sistema que utiliza recursos operativos (máquinas, personas, herramientas o sistemas de producción complejos) para convertir artículos o elementos en un tipo de resultado deseado: Fila química y servicio. Estas salidas deben tener un valor inherente, determinar que significa que el nivel más fácil de cualquier actividad crea algo. Un sistema de producción pasa algunas etapas desde

el nacimiento hasta su madurez. Están divididos de la siguiente manera: □

Nacimiento del sistema,

- Especificación y Elaboración del producto
- Elección del proceso
- Elaboración del sistema
- Administración de la cadena de suministros
- Revisión del sistema.

En el proceso de producción, el término productividad también es muy importante, como indicador del desempeño de la fábrica, indica la relación entre el producto obtenido - los insumos utilizados. Para Horngren y Foster, la productividad mide la relación entre los insumos reales (en términos de cantidad y costo) y la producción real lograda; Cuanto menor sea el número de entradas para un conjunto dado de salidas o mayor será la salida para un conjunto dado de entradas.

Productividad

Para Gamboa y Naveda (1999) la productividad; Establece la tasa (negociada) entre el volumen de producción y la cantidad o valor de las entradas utilizadas. Desde una perspectiva física, solo se puede calcular parcialmente, mientras que en unidades de divisas, puede medirse parcialmente y global. En el sentido más amplio, la productividad se define como externa / entrada, lo que significa que el número total de factores, como los activos, entre los factores de entrada, como los recursos (oficinas internacionales de trabajo o como el efecto de un proceso. El proceso de producción de la industria familiar también implica dos Factores importantes relacionados con la producción de vegetales y animales agrícolas. Primero hay muchos componentes para la mayoría de los tipos de cereales, básicamente el maíz, el sorgo y las soja se importan, producidas más tarde son muy limitadas; luego, cuando se prepara la producción agrícola, el proceso de

procesamiento industrial es Comenzó, hechos por las fábricas de alimentos que se balancearán en animales, se consideran los enlaces más importantes de esta cadena, ya que el producto se convierte en un elemento insustituible de la producción de aves de corral en general. Los alimentos equilibrados participan en otros circuitos de producción de animales (cerdos, ganado y otros), pero la mayor cantidad de productos es para aves y cerdos. Según Velasco (1997: 48), la industria alimentaria equilibrada ha desempeñado un papel de liderazgo en el desarrollo de la industria de las aves de corral, especialmente en la forma de 10

Horngren, Charles; Foster, George and Data, Srikant (1996). Costo. Un enfoque de gestión. PRENTICE SALA NOCHE, MÉXICO. 11 GAMBOA BÉCERES, TERESA y NAVEDA OSCAR (1,999). Propuestas para un modelo de evaluación institucional según el proceso y los resultados. Zulia Universidad de Vicepresidente Administrativo. Centro de investigación de la empresa (FCS). La integración ocurre entre una gran cantidad de agricultores y complejos industriales agrícolas, ya que son responsables del apoyo técnico del estudio en el área de aves de corral. Relacionado con enfatizar que la comida y la medicina necesarias para engordar las aves crean grandes empresas, así como

- ProducersSanFernandoSAC
- LaboratoriosBiomontSAC,
- QuimicaSuizaSAC.
- AvicolaDel NorteSAC,
- InversionesAvimentalSAC

Entre otros. Estas empresas son compañías, incluyendo su nivel de necesidades de dieta de la industria de las aves de corral; Sin embargo, también hay compañías de alimentos medios y medianos que también surgen cuando los fabricantes son independientes de estos suministros básicos para producir aves de corral, pero también proporcionar estos artículos a los agricultores independientes o para satisfacer la mayor cantidad de discapacidad. Gran combinación.

La industria alimentaria equilibrada ha dado a los agricultores un sistema financiero y proporciona insumos básicos y equipos necesarios para la producción y se han

puesto en servicio de marketing de productos. Además, una gran parte de los centros de beneficios (hornos de sacrificio) se integran en fábricas de alimentos equilibrados, los circuitos financieros de cierre comenzaron al proporcionar alimentos concentrados y polluelos infantiles.

En las secciones anteriores, la integración vertical de la industria de las aves de corral es clara; Comprender la cooperación económica asiática como organización de la industria a lo largo de una gran cantidad de componentes de la cadena de valor más altos y la producción estandarizada en cada etapa del proceso; La integración no se refiere necesariamente a la consolidación financiera de diferentes componentes de la cadena de valor, así como el aumento en la escala de producción de cada unidad comercial, en este proceso, el objetivo incluye una búsqueda continua para controlar la implementación de componentes de aves de corral individuales. Proceso de producción. La integración vertical de la red apunta a aumentar el control de los proveedores de una empresa o para obtener un nombre de dominio en ellos. Según los autores, la integración vertical en las redes de proveedores o los distribuidores buscan cooperar con las pequeñas empresas con la empresa líder en suministro o distribución. A este respecto, la integración de la industria de las aves de corral se presenta de la siguiente manera: pequeñas empresas; Serán representados por fincas y grandes empresas de control de red;

- ProducsSanFernandoSAC
- LaboratoriosBiomontSAC,
- QuimicaSuizaSAC.
- AvicolaDel NorteSAC,
- InversionesAvimentalSAC

ellas suministran los pollitos bebés y los alimentos para el proceso de engorde de los pollos; el objetivo es ejercer un control pleno de las granjas que se dedican a la cría de pollos y ponedoras. Al hablar de integración vertical, se refiere a las relaciones entre otorgantes (empresa matriz) y subcontratistas. Este autor, plantea que en Japón como en otras partes del mundo, es frecuente que las grandes empresas se esfuercen por reducir sus inversiones en capital fijo, subcontratando

algunas actividades con pequeñas y medianas empresas, que en éste caso estaría constituido por las granjas donde se lleva a cabo el proceso cría y engorde de las aves.

El proceso de engorde de pollos, recibe de las empresas integradas los pollitos bebés y los alimentos principalmente, mientras que las granjas o criadores colocan la mano de obra y adecuan las condiciones higiénicas de las instalaciones para evitar enfermedades en las aves. Es importante desatacar que los honorarios de los criadores se negocian y se basan en la estructura de la industria y las condiciones locales. En el Diagrama 1, se observan los factores de producción o factores de costos; necesarios para el proceso de engorde de las aves; en él intervienen la fuerza de trabajo y los medios de producción que transforman un objeto en un producto terminado.

El objeto de transformación está constituido por los pollitos bebés que se someten a un proceso de engorde, dónde se realiza una conversión de alimento para lograr en las aves un peso de aproximado de 1.8 y 2.5 Kg. Para posteriormente pasar al proceso de beneficio, en el proceso de engorde de pollos por lo general se producen algunos desechos como pollos descartados o muertos.

CAPITULO IV

METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION

4.1 DESCRIPCION DE METODO Y DISEÑO

4.1.1 Método de la investigación:

MÉTODO CIENTÍFICO

El método científico es una abstracción de las actividades que los investigadores realizan, concentrando su atención en el proceso de adquisición del conocimiento. (EFI DE GORTARI - 1980)

4.1.2 Diseño de la investigación:

NO EXPERIMENTAL

La investigación No experimental o no experimental es cualquier investigación en la que las variables no pueden manipularse o asignarse aleatoriamente a sujetos o condiciones. (KERLINGER – 1379)

4.2 TIPO Y NIVEL DE INVESTIGACION

4.2.1 Tipo de Investigación:

BASICA

Esforzarse por el progreso científico, aumentando el conocimiento teórico, sin preocuparse directamente por sus posibles aplicaciones o resultados prácticos; Es más formal y busca generalizar para desarrollar una teoría basada en principios y leyes.

4.2.2 Nivel de la investigación: DESCRIPTIVO – CORRELACIONAL

En realidad, la investigación descriptiva puede partir de hipótesis positivas cuyos resultados pueden, a su vez, conducir al desarrollo de hipótesis sobre las relaciones de causa y efecto entre variables; Esto es posible en la medida en que "estas relaciones han sido corroboradas por una encuesta descriptiva" (BAVARESCO; 2003).

La investigación relacional es un tipo de investigación que tiene como objetivo evaluar la relación que existe entre dos o más conceptos, categorías o variables (en un contexto determinado). Los estudios de correlación cuantitativa miden el grado de relación entre estas dos o más variables (relaciones cuantitativas). Es decir, miden y analizan correlaciones. Esta correlación se muestra en las hipótesis probadas. (Hernandez et al., 2003)

4.3 POBLACION, MUESTRA Y MUESTRO

Para la investigación la población en estudio será los operadores del área de eviscerado, conjunto con sus coordinadores y el área de calidad. Considerando para nuestra muestra 80 personas elegidos aleatoriamente para llevar acabo dicho estudio.

4.4 CONSIDERACIONES ETICAS

Se utilizó una encuesta de manera formal para la obtención de datos para comenzar con el análisis de asistencia y el tiempo de trabajo de los colaboradores las diferentes informaciones del tiempo de trabajo nos lo otorga el sistema de asistencia de los colaboradores. Las encuestas están sujetas al anonimato por sugerencias de los encuestados.

CAPITULO V

TECNICAS E INSTRUMENTOS PARA LA RECOLECCION DE DATOS

5.1 TECNICAS E INSTRUMENTOS

5.1.1 Técnicas: ENCUESTAS

Según NARESH K. MALHOTRA (1997), el instrumento de las encuestas, son consideradas o se expresa a través de formato de entrevistas, a un grupo de individuos, utilizando un cuestionario prediseñado. Asimismo este método se expresa a través de un cuestionario estructurado que se da a los encuestados y que está diseñado para obtener información específica.

5.1.2 Instrumentos:

CUESTIONARIO

El cuestionario es un género escrito que pretende acumular información medio de una serie de preguntas sobre un tema determinado para, finalmente, dar puntuaciones globales sobre éste.

Los cuestionarios son los instrumentos de medición más utilizados para la recolección de datos; estos consisten en un conjunto de preguntas dependiendo de las variables que desean medir. HERNANDEZ ET AL (2006)

5.2 PLAN DE RECOLECCION, PROCEDIMIENTO Y PRESENTACION DE DATOS

5.2.1 Recolección

La recopilación de datos es el uso de una variedad de técnicas y herramientas por parte de un analista para desarrollar sistemas de información, ya sean entrevistas, encuestas, cuestionarios, observaciones, diagramas de flujo o diccionarios de datos.

Todas estas herramientas se aplicarán en algún momento para encontrar información útil para una investigación general. Este estudio analiza en detalle los pasos a seguir en el proceso de recolección de datos, con las técnicas mencionadas anteriormente.

Para recopilar los datos de nuestra investigación, se utilizaron libros e Internet como fuentes.

5.2.2 Procesamiento

Excel: Es un programa informático desarrollado y distribuido por Microsoft Corp. Es un programa que permite realizar labores contables y financieras gracias a su funcionalidad, especialmente desarrollada para ayudar a crear y trabajar con hojas de cálculo.

5.2.3 Presentación

Tabla dinámica Esta es una de las herramientas más poderosas de Excel, pero también es una de las características que la mayoría de los usuarios de Excel temen usar. Si usted es uno de ellos, se perderá el uso de una excelente herramienta de Excel.

Las tablas dinámicas le permiten resumir y analizar fácilmente grandes cantidades de información arrastrando y soltando las distintas columnas que componen el informe.

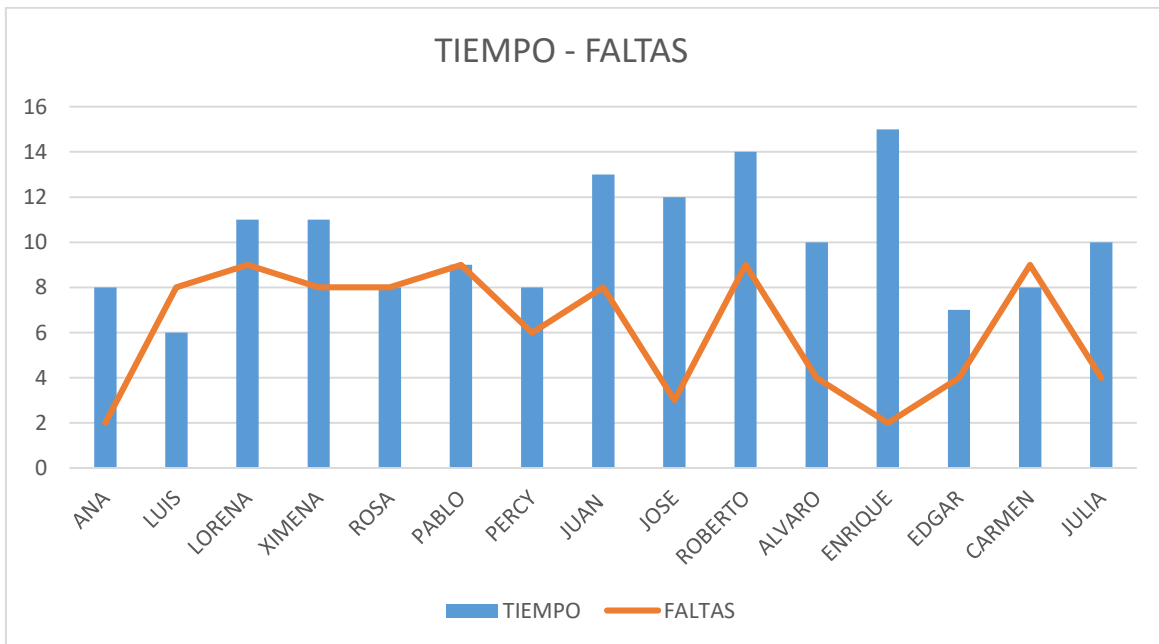
Los gráficos se utilizan para representar una serie de datos numéricos en forma de gráficos, lo que facilita el análisis de grandes cantidades de información.

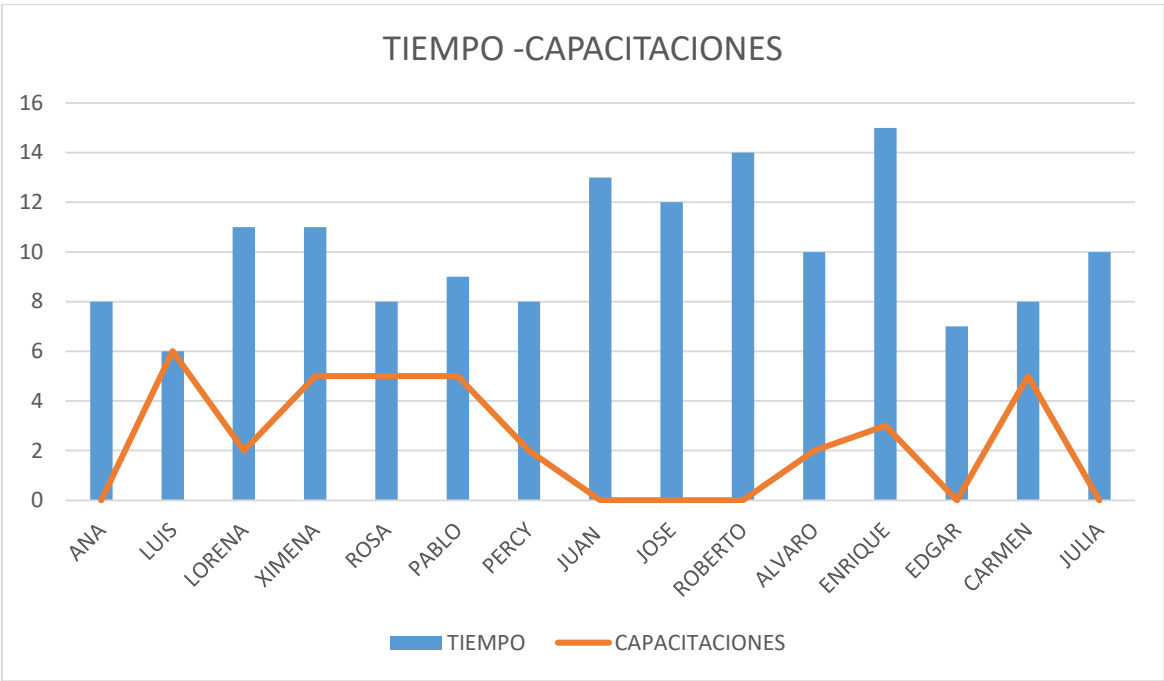
CAPITULO VI

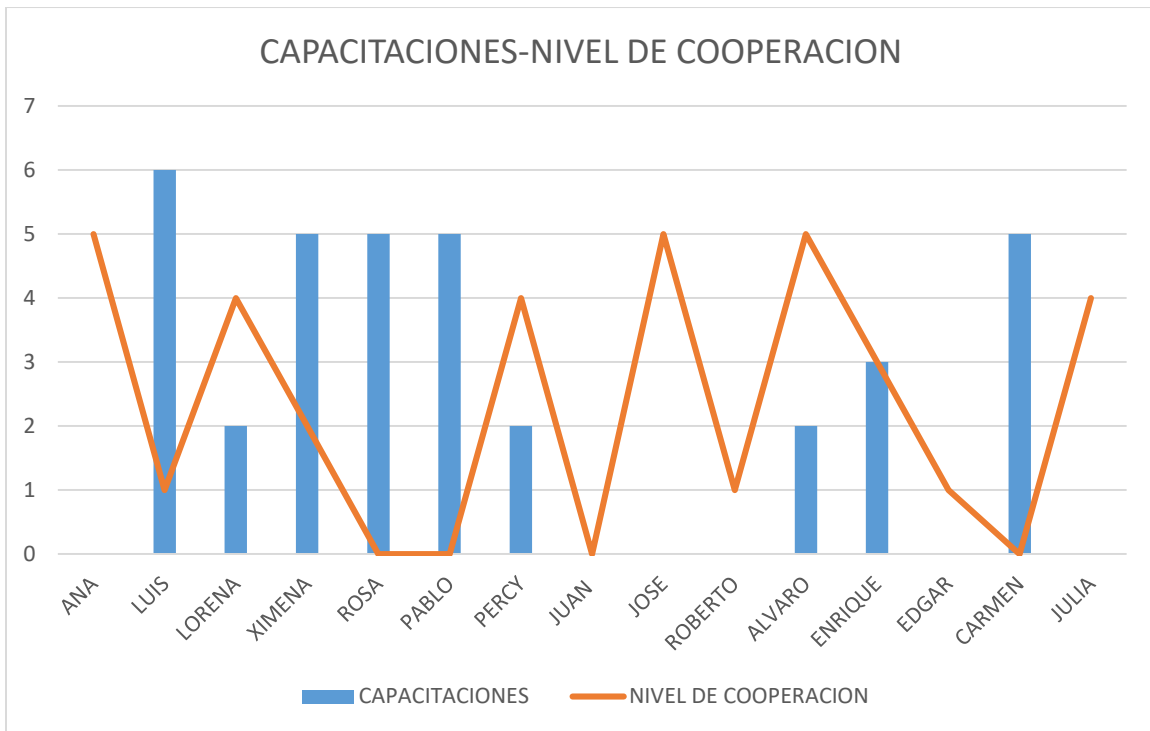
ANALISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS

NOMBRE	TIEMPO	FALTAS	CAPACITACIONES	NIVEL DE COOPERACION
ANA	15	8	6	2
LUIS	12	6	5	0
LORENA	10	4	0	4
XIMENA	10	4	2	0
ROSA	13	5	5	4
PABLO	7	5	0	0
PERCY	12	5	1	3
JUAN	9	4	4	0
JOSE	12	4	6	2
ROBERTO	14	6	6	4
ALVARO	10	7	4	0

ENRIQUE	6	7	5	3
EDGAR	7	6	5	2
CARMEN	9	8	3	4
JULIA	15	3	0	3







Como llegar a la solución sin poder perjudicar a los trabajadores y motívalos a poder colaborar dentro de la planta de proceso. Dentro del trabajo para ello se integró un plan de colaboración y el compromiso de los colaboradores para poder llegar a las metas juntas.

Se instaló una sistema de monitorea en la que se eligió a un coordinador dentro de la área como líder, a decisión del grupo guiado.

Se realizaron charlas cooperativas comunicando metas y noticias sobre el trabajo y se formó grupos para poder cumplir en la semana las metas propuestas.

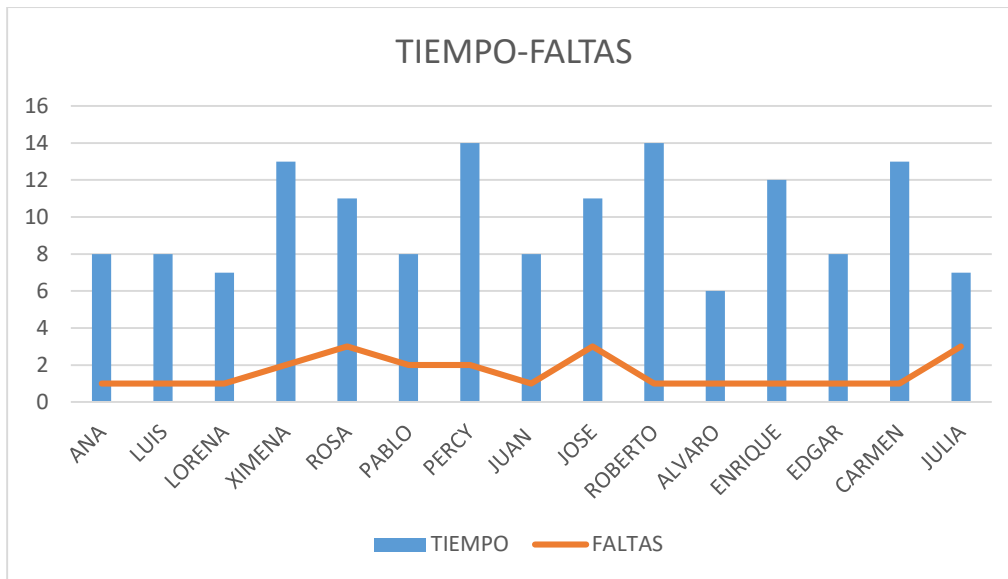
Se realizó grupos para poder especializar las operaciones en donde se encontraba más deficiencia de avance.

Se integró la facilidad de poder justificar las faltas hasta con dos días de atraso, para así poder manejar los inconvenientes de las faltas.

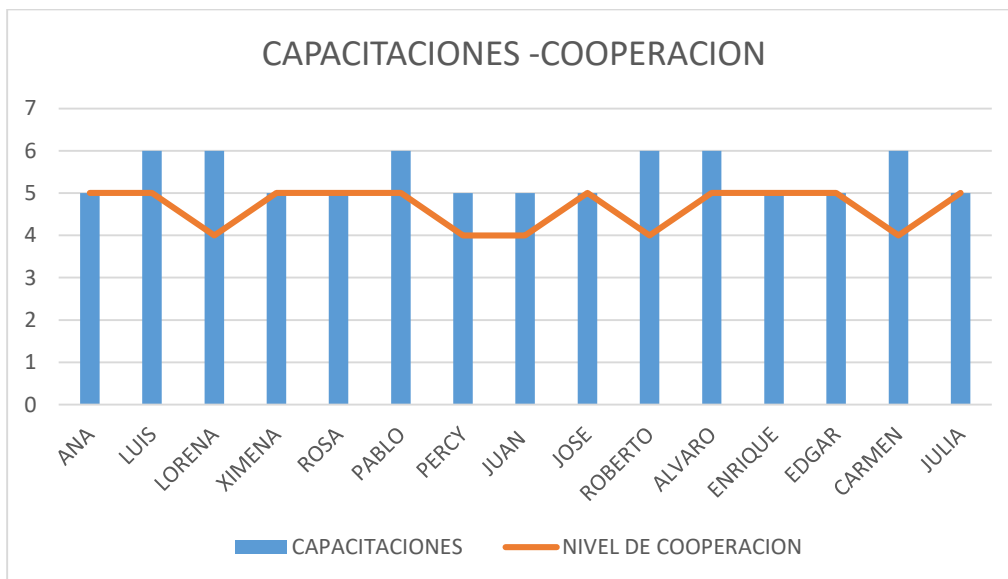
Dentro de los cumplimiento de los operadores se logró integrar las capacitación, la mejora del producto.

Dentro de las capacitaciones se logró el apoyo de los colaboradores en los que se mejoró la capacidad de cooperación en las áreas de trabajo, en que se logró en 95%.

NOMBRE	TIEMPO	FALTAS	CAPACITACIONES	NIVEL DE COOPERACION
ANA	8	1	5	5
LUIS	8	1	6	5
LORENA	7	1	6	4
XIMENA	13	2	5	5
ROSA	11	3	5	5
PABLO	8	2	6	5
PERCY	14	2	5	4
JUAN	8	1	5	4
JOSE	11	3	5	5
ROBERTO	14	1	6	4
ALVARO	6	1	6	5
ENRIQUE	12	1	5	5
EDGAR	8	1	5	5
CARMEN	13	1	6	4
JULIA	7	3	5	5



*estimación que para el siguiente periodo las faltas sean reducidas en mínimo



*estimación que las siguientes capacitaciones de planta se implementen para todos, y que ello aumenten su forma de cooperación con las meta propuestas en planta de beneficio.

CAPITULO VII

CONCLUSIONES

Dentro de este trabajo la principal fuente de investigación fue la de encontrar la relación entre la mano de obra y la incidencia con respecto a la producción, dentro de ello podemos ubicar los puntos de sobre la asistencia, las capacitaciones, la cooperación dentro de los grupos de trabajo todos estos factores y la falta de un líder elegido por los propios colaboradores ,hicieron capaces de poder llevar los asuntos a un nivel mayor, puesto que se sentían las cómodo para realizar los trabajos con alguien a quien ellos consideraban igual , aunque el líder del grupo tenía el deber de informar , los miembros de este grupo seguían sus ordene sabiendo que él lo impartirían con mayor igualdad.

El uso de análisis de operaciones de rendimiento nos volcó uno datos de cómo medir la productividad de los trabajadores y en base a ello podemos ver las capacidades de los operadores

BIBLIOGRAFIA

- ALVA RAMÍREZ, Cristóbal. *“Satisfacción de los Usuarios en el Programa de Planificación Familiar”*. Escuela de Post Grado. Universidad de San Agustín. 2006.
2. ARELLANO, Rolando. *“Amenazas y Oportunidades de los Cambios del Mercado Peruano en el Consumo de Productos Avícolas”*. Congreso Peruano de Avicultura. 2012.
3. ASMAT DE LA CRUZ, Carlos. *“El Pollo Representa el 53% del Consumo Total de Carnes en el Perú”*. Diario GESTIÓN del 25 de julio del 2014. 2014
4. JENSEN y MECKLING. *“Teoría de la Agencia”*. Fondo Editorial de la Universidad de Illinois. 1976.
5. KOTLER, Philip. *“Teoría del Marketing Moderno”*. Fondo Editorial de la Universidad de Harvard. 1995.
6. MÁLAGA, Alberto y CRUZ, Javier. *“Procesamiento Avícola Peruano: el Reto de Cambiar Para Ganar”*. Universidad Agraria La Molina. 2013.

ANEXOS





