Las 5S: El primer paso para la calidad aplicada a la industria alimentaria

Expositor: Katia Rosas Izquierdo

krosas@promperu.gob.pe

Seminario Miércoles del Exportador - PromPerú

7 de setiembre de 2016

Lima, Perú

Agenda

1. Entorno empresarial de hoy
2. Las empresas agroindustriales y las exigencias de sus clientes, consumidores
3. Programa 5S: El primer paso para la calidad e inocuidad.
4. Conclusiones

Entorno empresarial de hoy

¿Dónde está nuestra empresa?

Clientes

Relaciones

Proveedores

Estándares

Las empresas agroindustriales y las exigencias de sus clientes, consumidores

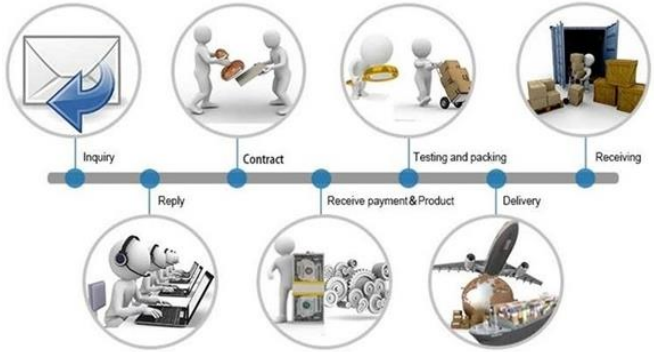
Las empresas agroindustriales

¿Qué buscan los clientes?

- ✓ Calidad e Inocuidad
- ✓ Rapidez de respuesta

- ✓ Competitividad

- ✓ Capacidad de producción
- ✓ Cumplir los estándares



- ✓ Flexibilidad

¿Qué buscan los consumidores?

- ✓ **Calidad e Inocuidad**

- ✓ **Precio**

- ✓ **Stock**
- ✓ **¿Qué más?**

¿Cómo ser competitivos?

EMPRESA A

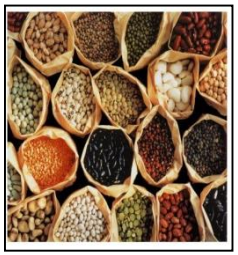
EMPRESA B

En alimentos

Calidad e **inocuidad** en **toda** la **cadena alimentaria**

CALIDAD

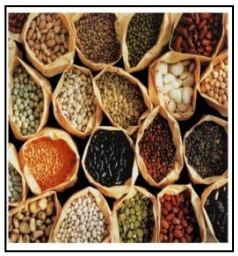
PRODUCTO Y/O SERVICIO



LA ORGANIZACIÓN

CALIDAD

PRODUCTO Y/O SERVICIO



Cumplimiento de requisitos:

- Del cliente
- Del producto (nutricionales, organólepticos)
- Legales: nacionales o internacionales (del país destino)

CALIDAD

LA ORGANIZACIÓN

- Presente en **todos** los procesos y actividades de la empresa.
- Cumplimiento de los requisitos de la empresa (objetivos, procedimientos establecidos, metas)

INOCUIDAD

Es la garantía de que un alimento no causará daño al consumidor cuando este sea preparado o ingerido de acuerdo al uso a que se destine.

(Codex Alimentarius)

¿CADENA ALIMENTARIA?

Granja

Establecimiento

Distribuidor

consumidor

La buena gestión de INOCUIDAD es una condición para el comercio de alimentos

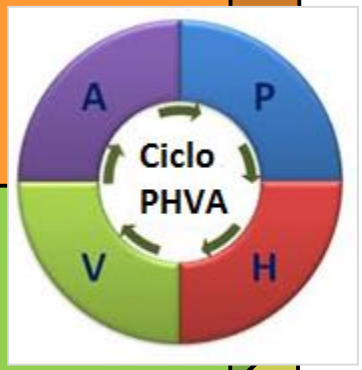
Camino a la excelencia

CALIDAD TOTAL

ISO 22000:
Sistema de Gestión
de inocuidad alimentaria

Programa GIA

HACCP
Sistema de análisis de



BPM
Buenas Prácticas de
Manufactura

Programa 5S
Sector
Alimentos

5 S “El primer paso para la calidad e
Inocuidad alimentaria”

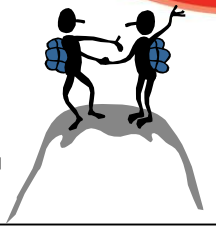
Programa 5S aplicado a empresas del sector alimentos

Empecemos!

Las 5S

“El primer paso para la calidad e inocuidad”

Las 5S en las empresas de alimentos



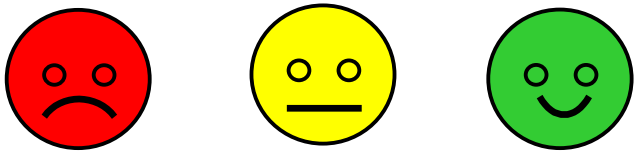
5° DISCIPLINA – Shitsuke

4° MANTENIMIENTO – Seiketsu

3° LIMPIEZA E HIGIENE – Seiso

2° ORDEN – Seiton

1° CLASIFICACION –Seiri



Las 5S aplicas en empresas de alimentos

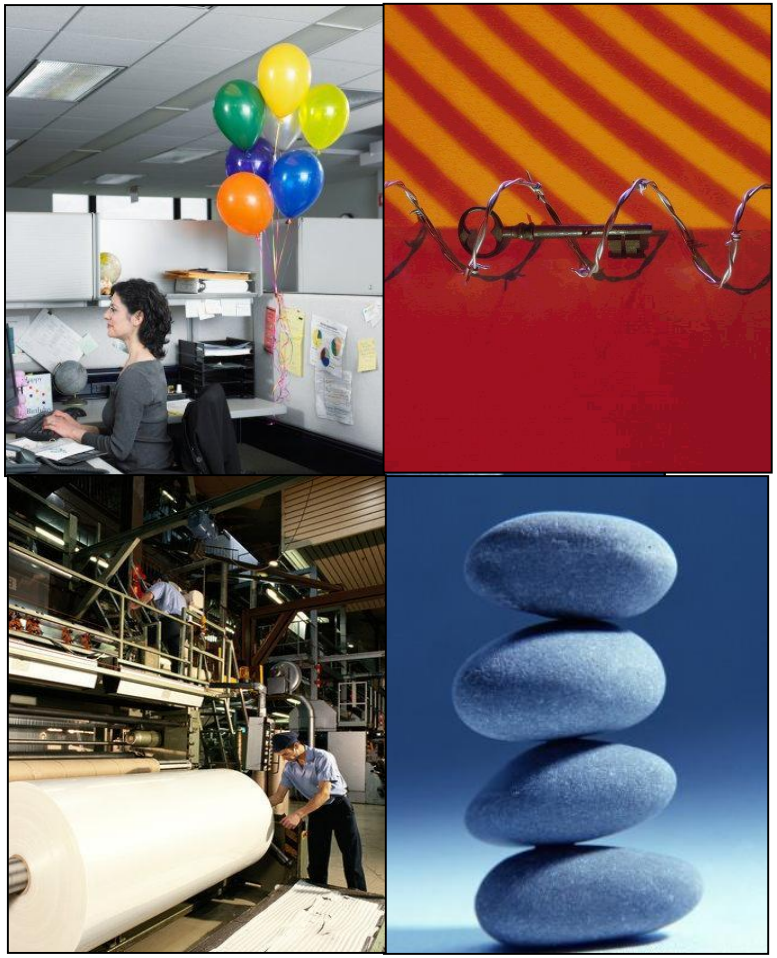
EN EL TRABAJO

EN EL HOGAR

Crear un mejor ambiente y hábitos de orden, seguridad, limpieza e higiene en todos los miembros de la organización que permitan mejorar la calidad y la productividad.

¿Por qué implementar las 5S?

- **Ambientes Agradables**
- **Mejora de la Seguridad**
- **Incrementar Eficiencia y Productividad**
- **Desarrollo de una Actitud Preventiva**



Beneficios tangibles

PRODUCCION:

- Reducción del inventario: hasta un 95%.
- Hasta un 85% en la reducción de existencias de materiales.
- Espacio ganado en el área: hasta un 60%

OFICINA

- Reducción de tiempo de búsqueda de documentos: hasta un 90%.
- Espacio ganado: hasta un 40%

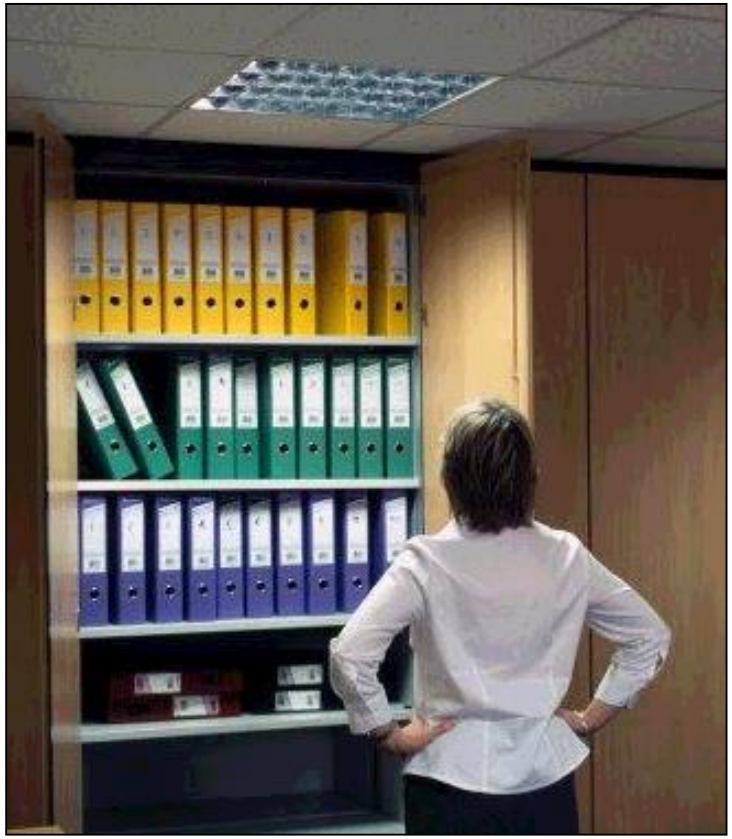
LAS 5S

Clasificación
Orden
Disciplina
Limpieza e Higiene
Mantenimiento

CLASIFICACIÓN

Separar las cosas que sirven de las que no sirven

ORDEN



Colocar e identificar
las cosas en un lugar

LIMPIEZA E HIGIENE

Limpieza e higiene, sinónimo de prevención

MANTENIMIENTO

Respira:
Cumpliremos lo que hemos avanzado hasta ahora

DISCIPLINA

Hacer las cosas bien practicando buenos hábitos

Antes

DESPUÉS

Antes

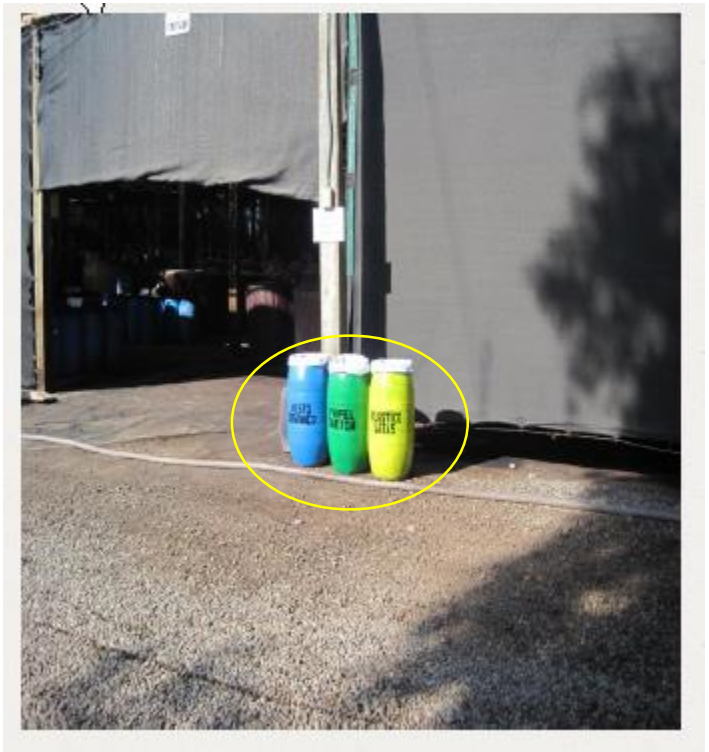
DESPUÉS

Antes

DESPUÉS

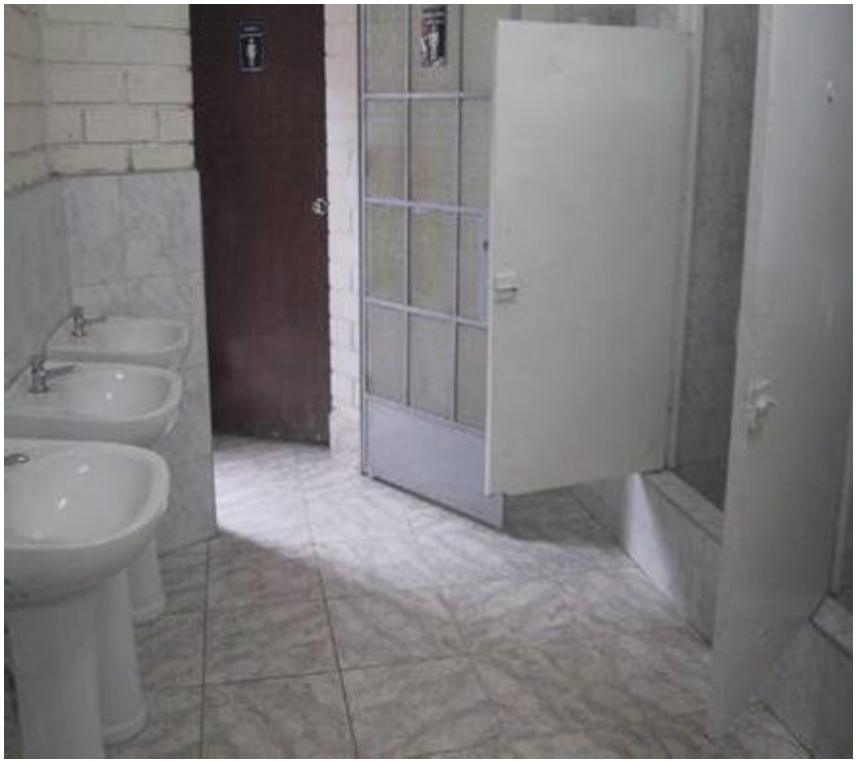
Antes

DESPUÉS



Antes

DESPUÉS



DESPUÉS

Antes

Antes

DESPUÉS

DESPUÉS

Antes

Metodología del Programa

Metodología y duración

- 4 sesiones de capacitación grupal. Involucran al Gerente General y un equipo de trabajadores.
- Visitas de seguimiento y consultoría semanal en el puesto de trabajo.
- Evaluaciones de avance en la implementación.
- Evaluación Final y presentación de resultados en ceremonia de clausura.

Duración: 14 semanas

prom perú
COMISIÓN DE PROMOCIÓN DEL PERÚ PARA LA EXPORTACIÓN Y EL TURISMO

Sesiones de capacitación grupal

- **4 sesiones de capacitación grupal en aula:**

Módulo	Tema	Hrs
I	Clasificación y descarte	3
II	Orden, limpieza e higiene	3
III	Estandarización y Disciplina	3
IV	Auditorías internas 5S. Taller formativo	4

Las capacitaciones involucran a **Gerente y un equipo de trabajadores.**

Visitas a las empresas

- Cada empresa participante, recibe un mínimo de 56 horas de visitas de seguimiento y consultoría en sus instalaciones.

- Asimismo, recibe visitas periódicas de asesoría y de evaluación de avance en la implementación del programa.

Equipo consultor…(1)

a) **Capacitador-Asesor:**

- Realiza las cuatro capacitaciones grupales en aula y visitas de asesoría a las empresas a lo largo del programa.

- Realiza la evaluación final del programa.

Equipo consultor…(2)

b) Consultores de seguimiento:

- Realiza las visitas de seguimiento y consultoría semanal a las empresas a cargo para apoyarlas en el proceso de implementación del programa.

- Cada consultor de seguimiento puede estar a cargo de 4-5 empresas, y brindará a cada empresa 4 hrs. de visita semanal.

Requisitos y proceso de participación

¿Qué necesitamos de la empresa?

- **Compromiso e involucramiento de la Gerencia General.**
- Asistir al **75% de las sesiones de capacitación grupal.**
- Conformar el Comité de Calidad.
- Cumplir con las tareas encomendadas por el equipo consultor.
- Asignar el **tiempo y demás recursos necesarios** para lograr los objetivos del programa.
- Si la empresa contase con mas de una instalación productiva o sucursal, **definir aquella que priorizará para la implementación del Programa**. (Las visitas del consultor asignado serán a la instalación priorizada).

Requisitos para participar

- Estar legalmente constituida y reunir todos los requisitos propios de su normal funcionamiento (inscrita en registros públicos y contar con su RUC).

- **Haber llenado el test del exportador y formar parte de Ruta Exportadora.**

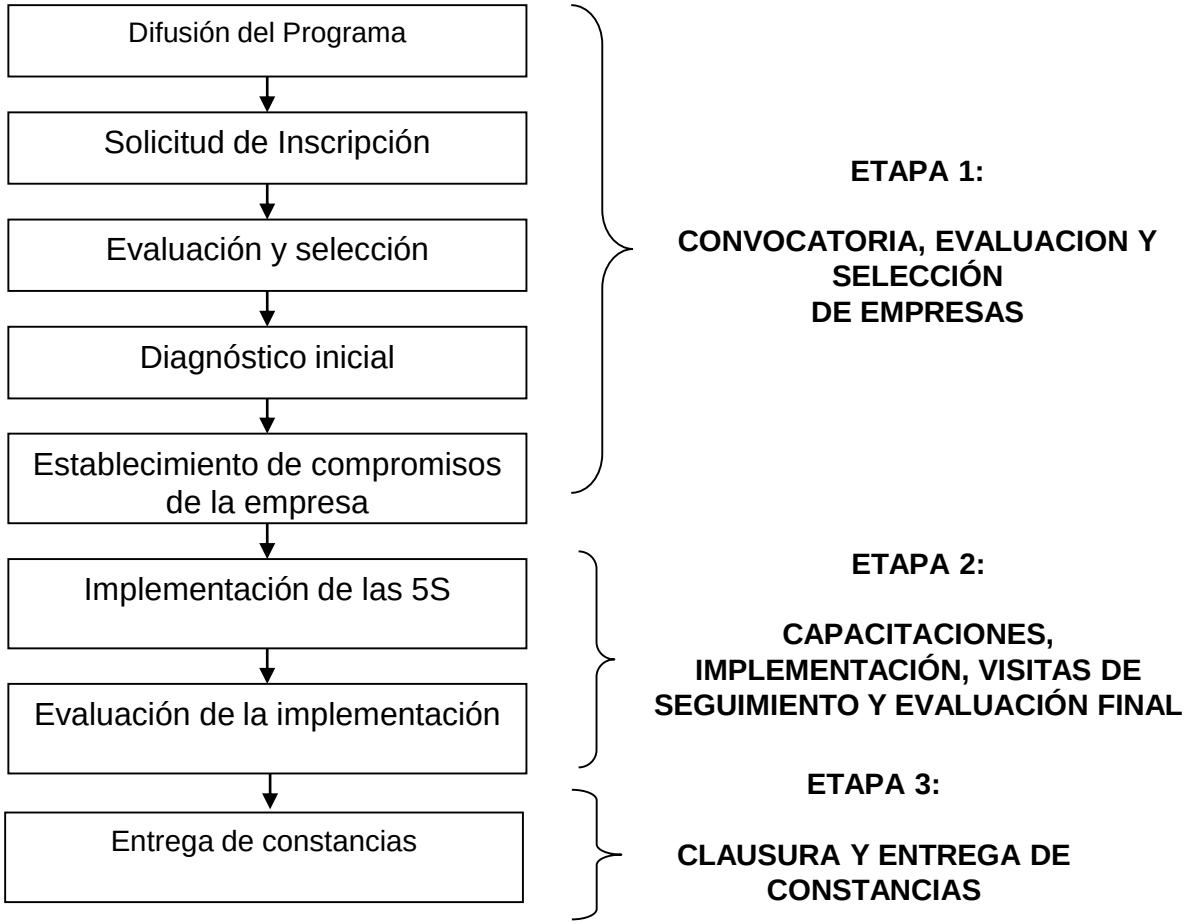
- Mantenerse en operación constante (tener de preferencia una planta de procesamiento propia)

- Contar con el soporte informático necesarios y la suficiente estructura de comunicaciones (teléfono, fax, e-mail).

Requisitos para participar

- No tener adeudos con Promperú
- Solicitud de Inscripción en el Programa, debidamente completada

Proceso de participación



Aprobación del Programa

Lograr como mínimo el 80% de implementación del programa.

Inversión

Gratuito!!

Las empresas deberán tener un compromiso serio y dedicado al proceso de implementación del programa; tanto por parte de la gerencia como de cada uno de los trabajadores que integran la misma.

Apoyar el traslado del consultor de seguimiento a las instalaciones en caso de ubicaciones lejanas y algo inseguras que puedan afectar la integridad física de la persona.

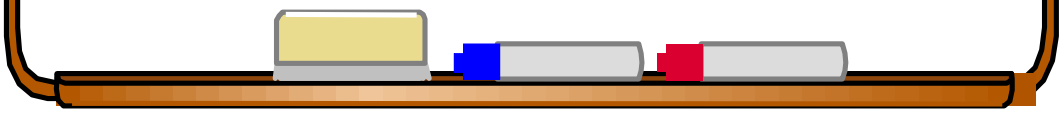
Conclusiones

Conclusiones

- EL DESAFIO DE LA EMPRESA HOY, ES INCREMENTAR SU CAPACIDAD DE ENTEGRAR PRODUCTOS CONFORME A LAS ALTAS EXIGENCIAS DE LOS CONSUMIDORES

- PARA LOGRAR EL ÉXITO DE LA IMPLEMENTACIÓN SE REQUIERE EL COMPROMISO E INVOLUCRAMIENTO DE LA ALTA DIRECCIÓN..

- EL CAMBIO INVOLUCRA A TODOS LOS INTEGRANTES



Gracias!

Para mayor información:
Ing. Katia Rosas Izquierdo
Dpto. de Gestión de Calidad
Subdirección de Desarrollo Exportador
PROMPERÚ
Teléfono: (511) 6167400 / Anexo 2638
Fax: (511) 421-3938
E-mail: krosas@promperu.gob.pe