

**UNIVERSIDAD**



**NACIONAL**

**“José Faustino Sánchez Carrion”**

**FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS  
E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

**ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE  
INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

**“OPTIMIZACIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN  
DE LA PAPA AMARILLA TUMBAY PRE-FRITA  
CONGELADA EN TIRAS DE 10 x 10 mm”**

**T E S I S**

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE:**

**INGENIERO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

**PRESENTADA POR LA BACHILLER :**

**DINA ELIZABETH BACON LEYVA**

**ASESOR: Lic. ELFER ORLANDO OBISPO GAVINO**

**HUACHO - PERU**

**2011**

## RESUMEN

En el presente trabajo de investigación, se evaluaron y determinaron factores que ayudaron a adecuar y proponer un sistema de planeamiento, programación y control de la producción para la empresa "DEL ANDE ALIMENTO S.A.A.", con el fin de optimizar el proceso de producción de la papa amarilla tumbay pre-frita congelada en tiras de 10x10 mm; Se trabajó con los registros históricos de producción, mantenimiento, logística, calidad y administración de la empresa. Además se hizo observación directa en los procesos de producción, se recolectaron datos de tiempos y movimientos de cada etapa de la cadena de producción. Se determinó que los cuellos de botellas eran la etapa de rectificado y pre-fritado; Se hizo un estudio de los costos de producción donde se determinaron que las variables que incidían en los costos de inventario, en la producción y en la calidad, son los costos de almacenamiento, alto costo de materia prima por no contar con un planificación de la producción, mala distribución de costos que asume el costo de producción. Este estudio ayudó a desarrollar y proponer un sistema de control y seguimiento a las variables; En cuanto a los inventarios se trabajó con el modelo del lote económico, por ser el que se asemeja a la tendencia de producción de la empresa, se determinó que se debería producir como mínimo durante la temporada 40048.7 Kg, esta propuesta minimizara los costos derivados de estos y permitirá ofrecer mejores niveles de servicio y atención a los clientes.

Según el análisis de ventas se determinó que la tendencia de demanda es de tipo Estacional. Según el pronóstico para el año 2011 se tendría una demanda de 18870 kg y para el año 2012 sería 19247 kg; El presente trabajo concluyo con la elección de la tercera propuesta financiera, donde la empresa debería de comprar una freidora continua así reducir sus costos de producto terminado S/ 5.86 a S/ 4.01.