

UNIVERSIDAD INCA GARCILASO DE LA VEGA  
FACULTAD DE INGENIERÍA ADMINISTRATIVA E INGENIERÍA  
INDUSTRIAL  
CARRERA PROFESIONAL DE INGENIERÍA INDUSTRIAL



**“NUEVO PROCESO DE FILETEADO PARA AUMENTAR LA  
PRODUCTIVIDAD EN LA SECCIÓN DE BENEFICIO DE LA EMPRESA  
SAN FERNANDO –CHINCHA”**

TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL  
PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE INGENIERÍA INDUSTRIAL

**AUTOR:**

BACHILER VÍCTOR GUILLERMO PACHAS SOLARI

**ASESOR:**

DR. ING. PÉREZ BOLÍVAR RUBÉN

ICA - PERU

2020

## RESUMEN

San Fernando, una empresa dedicado a crianza, producción, incubación, beneficio y comercialización de pollos, pavos, porcino, huevos y genética avícola.

El crecimiento de producción de filete nacional y exportación, la diversidad de materia prima y presentaciones, los constantes cambios en el mercado, conducen a mayores dificultades de producción y a la necesidad de tener un proceso flexible, de mayor eficiencia para cubrir la demanda y ser competitivos.

Para ello necesita establecer, desarrollar y perfeccionar la planificación, organización, supervisión y control dirigido a lograr mejor calidad y costo.

En el proceso de filete es 100% manual y estático, bajo el sistema de trabajo actual es imposible realizar una mejora significativa en la eficiencia para tener una mejor productividad manteniendo la calidad del producto terminado.

Para ello se diseña, de un sistema de fajas transportadoras con estructura inoxidable y paso a desnivel que permitirá a transportar ordenada y sincronizada materia prima, producto terminado, sub producto y deshechos, mejorando las condiciones de trabajo en una producción en línea que resulte mayor eficiencia y productividad.

Permitiendo que la producción de producto terminado fresco refrigerado con materia prima beneficiada del mismo día, incrementando la vida útil de los productos terminados frescos hasta en un 60% respecto a su vida útil actual. Se realizarán las pruebas necesarias para lograr 8 días o más de vida útil.

Palabras clave: Productividad, Beneficios, Fileteado, Procesos, Calidad, Eficiencia.

## ABSTRACT

San Fernando, a company dedicated to the raising, production, incubation, processing and marketing of chickens, turkeys, pigs, eggs and poultry genetics.

The growth of national fillet production and exports, the diversity of raw materials and presentations, the constant changes in the market, lead to greater production difficulties and the need to have a flexible, more efficient process to meet demand and be competitive.

For this, it needs to establish, develop and improve planning, organization, supervision and control aimed at achieving better quality and cost.

In the fillet process it is 100% manual and static, under the current working system it is impossible to make a significant improvement in efficiency to have better productivity while maintaining the quality of the finished product.

For this, a system of conveyor belts with a stainless steel structure and an underpass is designed that will allow the orderly and synchronized transportation of raw materials, finished products, by-products and waste, improving working conditions in an online production that is more efficient. and productivity.

Allowing the production of fresh finished product refrigerated with raw materials benefited on the same day, increasing the useful life of fresh finished products by up to 60% compared to their current useful life. The necessary tests will be carried out to achieve 8 days or more of useful life.

Keywords: Productivity, Benefits, Fillet, Processes, Quality, Efficiency.