



**FACULTAD DE INGENIERIA, ARQUITECTURA Y
URBANISMO**

**ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE
INGENIERIA INDUSTRIAL**

TESIS

**PROPUESTA DE REINGENIERIA EN EL PROCESO DE
PRODUCCION DE UVA DE MESA PARA MEJORAR LA
PRODUCTIVIDAD DE LA EMPRESA JAYANCA FRUITS S.A.C -**

2020

**PARA OPTAR EL TITULO PROFESIONAL DE
INGENIERO INDUSTRIAL**

Autor:

**Bach. Bustamante Chonate, Suzety Geraldine
(ORCID:0000-0002-5109-5420)**

Asesor:

**Mg. Carrascal Sánchez, Jenner
(ORCID:0000-0001-6882-8339)**

Línea de Investigación:

Infraestructura, Tecnología y Medio Ambiente

Pimentel – Perú

2021

TESIS

PROPUESTA DE REINGENIERIA EN EL PROCESO DE PRODUCCION DE UVA DE MESA PARA MEJORAR LA PRODUCTIVIDAD DE LA EMPRESA JAYANCA FRUITS S.A.C - 2020

Aprobación del Jurado

Mg. Carrascal Sánchez, Jenner

Asesor

Mg. Carrascal Sánchez, Jenner

Presidente del jurado de Tesis

Mg. Armas Zavaleta, José Manuel

Secretario del jurado de Tesis

Mg. Larrea Colchado, Luis Roberto

Vocal del jurado de Tesis

DEDICATORIA

A Dios por darme la vida y de culminar de manera satisfactoria exitosa la carrera de Ingeniería Industrial.

A mis padres José Luis Bustamante Fiestas y Ángela María Chonate Vallejo Que estuvieron junto a mí en toda mi vida y que siempre me apoyaron, en los momentos difíciles y me motivan y alientan a seguir luchando para ser una mejor persona y un buen profesional.

A mis hermanos y familiares y a mis queridos amigos que me ofrecieron su apoyo incondicional este proyecto y mi vida de estudiante.

Bustamante Chonate, Suzety Geraldine

AGRADECIMIENTO

Agradecimiento a mi asesor Mg. Paul Linares Ortega por brindarme su apoyo, tener paciencia y sus valiosas ideas y sugerencias cuya motivaciones y estímulo constante fueron posible la realización de este proyecto, le agradecemos de manera muy especial el tiempo que nos dedicó, así como a los profesores de la carrera y a mi universidad Señor de Sipán y sus dignas autoridades por su seriedad y todo su compromiso con mi persona.

Bustamante Chonate, Suzety Geraldine

PROPUESTA DE REINGENIERIA EN EL PROCESO DE PRODUCCION DE UVA DE MESA PARA MEJORAR LA PRODUCTIVIDAD DE LA EMPRESA JAYANCA FRUITS S.A.C – 2020

REENGINEERING PROPOSAL IN THE TABLE GRAPE PRODUCTION PROCESS TO IMPROVE THE PRODUCTIVITY OF THE JAYANCA FRUITS S.A.C COMPANY - 2020

Suzety Geraldine Bustamante Chonate¹

RESUMEN

La investigación denominada “Propuesta de reingeniería en el proceso de producción de uva de mesa para mejorar la productividad de la empresa Jayanca Fruits SAC.en el año 2019”. El objetivo general fue: Determinar cómo la propuesta de reingeniería influye en el proceso de producción de uva de mesa en la empresa Jayanca Fruits S.A.C. 2020.

El tipo de investigación fue Cuantitativa, ya que se utilizó información de tipo cuantitativo directo. También se aplicó la modalidad cualitativa. El diseño de estudio de investigación fue propositivo-descriptivo. La población la conformaron todos los operadores de la planta de producción de uva de mesa de la empresa. Con una muestra en total de 40 trabajadores.

Los resultados demuestran que: el 23% de los trabajadores manifiesta que la calidad del producto de uva de mesa de la empresa Jayanca Fruits SAC es excelente, y un 33 % que es bueno, y solo el 18% muy bueno, en cambio hay un 20% que confirman que es regular, y un 8 % que es malo.

En conclusión, se determinó que la propuesta de reingeniería influye de una manera significativa en el proceso de producción de uva de mesa en la empresa Jayanca Fruits S.A.C. 2020. Ya que, siguiendo el ciclo de Deming, se permitió reevaluar los procesos de productividad de uva en la empresa, de manera cíclica, asegurando el proceso y su mejora continua.

Palabras claves: Propuesta, reingeniería, uva, producción, productividad

¹ Adscrito a la Escuela Académica de Ingeniería Industrial Pregrado, Universidad Señor de Sipán, Pimentel, Perú, email: bcchonatesuzet@crece.uss.edu.pe, código ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6882-8339>

ABSTRACT

The research called "Reengineering proposal in the table grape production process to improve the productivity of the company Jayanca Fruits SAC in 2019". The general objective was: To determine how the reengineering proposal influences the table grape production process in the company Jayanca Fruits S.A.C. 2019.

The type of research was Quantitative, since direct quantitative information was used. The qualitative modality was also applied. The research study design was descriptive - purposeful. The population was made up of all the operators of the Jayanca Fruits SAC company's table grape production plant; With a total sample of 40 workers.

The results show that: 23% of workers state that the product quality of the Jayanca Fruits SAC company's table grape production is excellent, and 33% that it is good, and only 18% very good, in change, there are 20% who confirm that it is regular, and 8% that it is bad.

In conclusion, it was determined that the reengineering proposal has a significant influence on the table grape production process at Jayanca Fruits S.A.C. 2019. Since, following the Deming cycle, it was allowed to re-evaluate the grape productivity processes in the company, in a cyclical way, ensuring the process and its continuous improvement.

Keywords: Proposal, reengineering, grape, production, productivity

INDICE

DEDICATORIA.....	iii
AGRADECIMIENTO	iv
INDICE.....	vii
Índice De Tablas	viii
Índice de Figuras.....	ix
RESUMEN	v
I. INTRODUCCIÓN.....	11
1.1. Realidad Problemática.....	11
1.2. Antecedentes de estudio	12
1.3. Teorías relacionadas al tema.	16
1.4. Formulación del Problema.	18
1.5. Justificación e importancia del estudio.....	19
1.6. Hipótesis.....	20
1.7. Objetivos	20
1.7.1. Objetivos General	20
1.7.2. Objetivos Específicos.....	20
II. MATERIAL Y MÉTODO.....	22
2.1. Tipo y Diseño de Investigación.....	22
2.2. Diseño de investigación	22
2.3. Población y muestra	23
2.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad.....	25
2.6. Procedimientos de análisis de datos	25
2.7. Criterios de Rigor científico.....	26
III. RESULTADOS.....	29
3.1. Resultados en Tabla y Figuras.....	29
3.2. Discusión de resultados.....	43
IV. CONCLUSIÓN.....	46

Índice De Tablas

Tabla 1. ¿En el área que Ud. realiza sus actividades como califica el ambiente de trabajo?	29
Tabla 2. ¿Su jefe inmediato está pendiente de que las tareas dentro de cada actividad se lleven de manera ordenada y correcta?	30
Tabla 3. ¿En el tiempo que lleva trabajando en Jayanca Fruits SAC señale si ha recibido capacitaciones?	31
Tabla 4. ¿Cómo califica la calidad de los productos que elabora la Empresa JAYANCA FRUITS SAC?.....	32
Tabla 5. ¿En su trabajo ha tenido alguna dificultad?	33
Tabla 6. ¿Cuál de estas actividades estaría dispuesto(a) a aprender?	34
Tabla 7. ¿Considera usted que el área donde trabaja necesita ser reorganizada para mejorar la producción?	34
Tabla 8. ¿La administración le permite hacer sugerencias que contribuyan a mejorar el producto o proceso que realiza?.....	35
Tabla 9. ¿El pago de remuneraciones influye en su rendimiento?	36
Tabla 10. ¿Considera que se trabaja en equipo en la empresa JAYANCA FRUITS SAC?	37
Tabla 11. ¿Cuál es la razón por la cual usted decidió trabajar en JAYANCA FRUITS SAC? ..	38
Tabla 12. ¿Hay reuniones para proponer mejoras o resolver deficiencias en la empresa JAYANCA FRUITS SAC?	39
Tabla 13. ¿Qué se podría hacer para aumentar la producción reduciendo los costos?.....	40
Tabla 14. ¿Recibe algún tipo de incentivos?	41

Índice de Figuras

Figura 1. ¿En el área que Ud. realiza sus actividades como califica el ambiente de trabajo?...29	29
Figura 2. ¿Su jefe inmediato está pendiente de que las tareas dentro de cada actividad se lleven de manera ordenada y correcta?30	30
Figura 3. ¿En el tiempo que lleva trabajando en Jayanca Fruits SAC señale si ha recibido capacitaciones?31	31
Figura 4. ¿Cómo califica la calidad de los productos que elabora la Empresa JAYANCA FRUITS SAC?.....32	32
Figura 5. ¿En su trabajo ha tenido alguna dificultad?33	33
Figura 6. ¿Cuál de estas actividades estaría dispuesto(a) a aprender?34	34
Figura 7. ¿Considera usted que el área donde trabaja necesita ser reorganizada para mejorar la producción?35	35
Figura 8. ¿La administración le permite hacer sugerencias que contribuyan a mejorar el producto o proceso que realiza?.....36	36
Figura 9. ¿El pago de remuneraciones influye en su rendimiento?.....37	37
Figura 10. ¿Considera que se trabaja en equipo en la empresa JAYANCA FRUITS SAC?38	38
Figura 11. ¿Cuál es la razón por la cual usted decidió trabajar en JAYANCA FRUITS SAC? 39	39
Figura 12. ¿Hay reuniones para proponer mejoras o resolver deficiencias en la empresa JAYANCA FRUITS SAC?40	40
Figura 13. ¿Qué se podría hacer para aumentar la producción reduciendo los costos?41	41
Figura 14. ¿Recibe algún tipo de incentivos?.....42	42

CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN

I. INTRODUCCIÓN

1.1. Realidad Problemática

Exportaciones agrícolas son un sector de alta demanda en Perú y ciertamente tienen un gran potencial para el futuro, en los últimos años el país ha adoptado tecnología avanzada y la mejor del mundo.

En Perú, la diversidad de especies frutales demuestra la fortaleza de la industria frutícola, sujeta a las condiciones del suelo y la diversidad climática que se mantienen durante toda la temporada.

El área aproximada de la superficie utilizada para el cultivo de árboles frutales en el Perú es el 18° territorio nacional, equivalente a unas 700.000 hectáreas. Todo el desarrollo de la industria frutícola se da en el país, desde la recolección de la fruta fresca hasta la conversión industrial en jugos, mermeladas, conservación, pulverización, incubación y salsas.

Entre los productos agrícolas peruanos más exportados se encuentran mangos, uvas frescas, espárragos, café, carmín, azúcar, pimentón y piquillo.

Productores peruanos aumentan su competitividad y control, generando un incremento en sus exportaciones compitiendo con la economía de Chile.

(Quiroz, 2015) Señaló Chile exportó 720.000 toneladas de uva en 2015, a diferencia del Perú con 270.000, detallando que los envíos que hace Chile descenderán a 680.000 teniendo un descenso significativo a comparación de seis años atrás tras con el máximo de 8 0.000 toneladas hace seis años. Perú alcanzará alrededor de 285.000 toneladas este año, dijo. Quiroz señaló que las uvas de mesa de Perú han sido una gran exportación agrícola y hasta ahora han experimentado un crecimiento "explosivo".

La diversidad de climas y suelos ha permitido el desarrollo de cultivos foráneos, como el espárrago, mango, uva, alcachofa, aguacate y pimentón, que son muy productivos en el país y hacen del Perú un exportador de alimentos reconocidos a nivel mundial. El país debería estar más presente en América del Sur y Asia. Según las previsiones, el objetivo es duplicar las exportaciones a estos destinos cada cinco años. Siguiendo esta tendencia, Perú, según Naciones Unidas, tiene 7,6 millones de hectáreas de potencial agrícola, de las cuales millones de hectáreas aún están en desarrollo. (ONU, 2017)

Jyanca Fruits S.A.C., empresa especializada en la producción de uva, produce ahora un nuevo récord de alrededor de 870.000 toneladas de uva. De hecho, la producción aumentó un 10%, un aumento que fue el resultado de una mayor superficie cultivada y mayores rendimientos, dijo Scotiabank. En los últimos años, el aumento de la superficie sembrada se ha centrado en Piura ya que los empresarios intentan aprovechar el período exportador (octubre a diciembre) cuando la superficie de uva cosechada aumentó en .1. 00 hectáreas, con un incremento de 22%. en Piura (a .280 ha) mientras que en Ica el incremento será del 1% (a 8.750 ha).

La uva tiene una alta demanda en los principales mercados internacionales como en Europa y Asia, lo que ha impulsado a las empresas productoras de uva a mejorar su producción, por lo que gracias a la mejora del proceso productivo y a la empresa Jyanca Fruits, es posible para observar deficiencias en el funcionamiento de las máquinas procesadoras, con problemas de no funcionamiento, tanto de máquinas por obsolescencia como de mal funcionamiento de los árboles en operación, por lo que conviene revisar e identificar defectos para recomendar estrategias de mantenimiento o reemplazo para mejorar los procesos de producción así como revisar ellos para mejorar las métricas de producción y por lo tanto mejorar su proceso de producción para hacerlos más competitivos y eficientes, por eso la empresa Jyanca Fruits SAC. No es ajeno a esta situación y desea mejorar sus operaciones para lograr mejores resultados económicos.

1.2. Antecedentes de estudio

A. Nivel Internacional

(Ortega, 2016) En el estudio “Reingeniería de Procesos en la Empresa A.W.T. S.A. De La Ciudad De Quito”. El objetivo fue diseñar una propuesta de Reingeniería de Procesos de La Empresa A.W.T. S.A. De La Ciudad De Quito. Se utilizaron métodos estadísticos al realizar 93 encuestas internas a empleados, 10 clientes externos y entrevistados con gerentes de ventas. Método analítico, realizamos análisis de cada proceso productivo. Método inductivo. Usó un proceso sugerido específico que condujo a información general sobre los procesos en toda la empresa. Se usó la encuesta como técnica de compilación de datos a 93 clientes internos y 10 clientes externos. Concluyó que logró identificar aspectos que afectaron significativamente el desarrollo de los procesos de negocio, cuya reorganización se consideró necesaria para

mejorarlos y aumentar la eficiencia de la empresa.

(Stevenson, 2014) En su tesis Titulada: Cambio Técnico y Condiciones Socio ambientales en la producción de uva de exportación (tesis de post grado). Universidad de Chile, Santiago de Chile, Chile. Enfocó su investigación como una aproximación a la teoría de la ingeniería social y describió los efectos impulsados por el cambio en la tecnología de producción para mejorar la productividad en una empresa agrícola participante, producción y exportación de uvas en la quinta región.

Se eligió la uva de mesa por ser el rubro que ocupa la mayor superficie cultivada del país, alcanzando un total de 19,5 litros en el país y es el árbol frutal con la segunda demanda de empleo en la quinta región. Se adopta un enfoque socio-tecnológico en la investigación, recolectando información sobre ciertos aspectos en los que la teoría socio-técnica relaciona el cambio tecnológico con el proceso de producción, las condiciones ambientales y el rol de supervisor.

Esta información se recopiló desde agosto de 2012 hasta enero de 2013, utilizando información primaria a través de datos cuantitativos y entrevistas con empleados de la empresa y expertos de la industria.

Los resultados de este estudio indican que "Open Gable" tiene un costo de siembra más alto que los viñedos, pero puede ponerse en producción con un año de anticipación, así como recolectarse desde el inicio de la cosecha, reduciendo la cantidad de trabajo y días-hombre por hectárea, simplificando las tareas y aumentando la productividad de los empleados en la poda y cosecha. La percepción de los trabajadores del nuevo sistema es positiva en los trabajos directamente con cultivos (poda, poda, agrupamiento y cosecha), debido a la menor altura de trabajo y distancia entre plantas, por lo que el tiempo es menor. Dedicar tiempo a trabajar "ganar más". Esto no sucede en el trabajo de los empleados, anotadores y supervisores, que tienen que inclinarse constantemente para hacer su trabajo.

(Suarez, 2015). En su estudio de análisis de producción de uva de mesa de la Universidad de Santa Elena, Ecuador determinó la importancia económica y financiera del cultivo de uva en el sector agro productivo de dicha ciudad.

Investigaciones realizadas sobre la producción de uvas en Santa Elena, determinaron que la uva de mesa tiene alta demanda a pesar de no producirse en el país, importándose desde Chile al Perú que es uno de los canales de comercialización. Características clave en la determinación de los precios, por lo que se ven afectados por los aranceles impuestos por los gobiernos.

(Cruz, Guevara, Quispe, & Sánchez, 2020) En su estudio “Exportación de uva de mesa ARRA 15 en el distrito de Jayanca -Perú”. Teniendo como objetivo formar una empresa agroindustrial dedicada a producir uva de mesa trabajando bajo el sistema “Royalti”. Esto indica que la diversidad del clima y los suelos del Perú es una ventaja competitiva sobre países vecinos, creando ventajas para invertir aquí. En los últimos años el cultivo de red globe grapes ha aumentado en el Perú. Siendo la uva una efectiva oportunidad de inversión para el mercado norteamericano, europeo y hasta asiático.

A Nivel Nacional

(Torres, 2014) En su investigación de grado titulada Procesos de Producción en la Reingeniería artesanal de una empresa cervecera de la Universidad Católica del Perú. La investigación tuvo como objetivo eliminar las pérdidas económicas por envases defectuosos, que incrementaron a S / 13,000 el año anterior. La metodología propuesta tomo en cuenta los pros y contra de los distintos métodos de reingeniería a lo largo de la historia. Presentando una propuesta híbrida logró planificar la producción de los años futuros, eliminando productos defectuosos disminuyendo el tiempo de 23.8 min a 17.4 min, para incrementar la productividad.

(Castillo & Correa, 2019) En su investigación "Propuesta para mejorar los procesos de una planta de envasado de uva de mesa". El objetivo era proponer una propuesta para mejorar la operalización de producción de la envasadora de uva de mesa Sociedad Agrícola Saturno. Realizándose un diagnóstico sobre la situación y funcionamiento de la producción, analizando información cuantitativa y cualitativamente para poder determinar el área de mejora.

La propuesta incluyó un nuevo diseño de planta con un mejor uso del espacio cúbico y el equilibrio adecuado de operadores por estación, aumentando la capacidad de producción en un 66% para peso suelto y un 89% para peso fijo para satisfacer las necesidades previstas de la empresa en la siguiente campaña.

(Alvarado & Franco, 2016) En su tesis de pre grado titulada: Factores que limitan la

competitividad en exportaciones de uvas iqueñas bajo el Tratado de Libre Comercio Perú – Corea. 2011 – 2014. Universidad Femenina del Sagrado Corazón, Lima, Perú. La investigación da a conocer los factores que limitaron la competitividad de las exportaciones en el periodo 2011 al 2014. Expone que las empresas de Ica con la ayuda del gobierno regional y central pueden competir y reducir costos en logística y exportación sujeto al tratado del libre comercio.

A Nivel Local

(Calderón & Reyes, 2015) En su Tesis de Pre Titulada: Proyecto de inversión para implementación una planta procesadora de frutas en ciudad de Motupe Universidad de Santo Toribio de Mogrovejo, Lambayeque, Esta investigación desarrolló un proyecto para construir una planta de procesamiento de frutas en el distrito de Motupe, con un enfoque descriptivo-exploratorio usando la técnica de la observación, descripción y exploración del entorno empresarial agroindustrial detallando la situación actual en Olmos.

La población la conformaron representantes de La Cámara de Comercio de Lambayeque, Arex, Ampex, Agroindustria / Exportadores y Productores Lambayecanos – Olmeños, con una inversión de S /. 33 079 099.03, teniendo un aporte de S /. 13 231 639.61; Con un rendimiento de tres soles por cada nuevo sol invertido. Los indicadores muestran que el proyecto sí es rentable si se aplica una disminución de ingresos al 05% o 10%.

(De la piedra, Gonzáles, Moscol , Rivera, & Zegarra, 2015) En su tesis Titulada: Diseño de una línea de producción de mermelada de uva (Tesis de pre grado). Universidad de Piura. La producción de uva tiene una alta demanda de consumo generando un crecimiento significativo. La exportación de uva en el Perú alcanza un volumen de 12 mil hectáreas de siembra, sin embargo, no todas las uvas se exportan. Se registra que el día 12 las uvas producidas no alcanzan los parámetros de calidad para ser exportados, por lo que se comercializan en el mercado interno, generando un alto costo para los productores exportadores de uva. Este proyecto tuvo como objetivo proponer una alternativa comercial innovadora para explotar la cantidad de uvas desechadas produciendo una línea de nuevos productos.

1.3. Teorías relacionadas al tema.

1.3.1. Productividad

Concepto de Productividad

(García A. , 2011) Expresa que la productividad guarda relación entre productos e insumos usados en los factores de productividad. La productividad muestra lo mejor de los factores críticos de la producción en un periodo de tiempo determinado. (p.17)

La productividad mide qué tan bien se combina y usan los recursos para lograr ciertos objetivos propuestos. La productividad tiene los siguientes significados en las organizaciones de fabricación. (García A. , 2011)

Medición de la productividad

Eficiencia

(García A. , 2011) Expresa que para obtener eficiencia divide los recursos proyectados y sus gastos utilizados. Siendo la eficiencia, el buen manejo de los recursos en la producción de los productos.

Efectividad

(García A. , 2011) Manifiesta que la efectividad se da del resultado entre eficiencia y eficacia de un producto durante cierto periodo.

La Producción y los sistemas productivos

(Cuatrecasas, 2012) : Menciona a la producción como la actividad económica de una empresa con el objetivo de adquirir algún producto o algún servicio satisfaciendo las necesidades de los consumidores. Esta se lleva a cabo mediante la realización de una serie de pasos de trabajo integrados. Por esta razón, la gestión de la producción a menudo se denomina gestión de operaciones.

Procesos de Producción

Diagrama de procesos de producción

Representa gráficamente los pasos realizados de actividades que componen un proceso o procedimiento; Contiene información necesaria, como las distancias recorridas, el monto tomado en cuenta y el tiempo requerido para el análisis. (García R. , 2005)

Diagrama de Análisis del Proceso

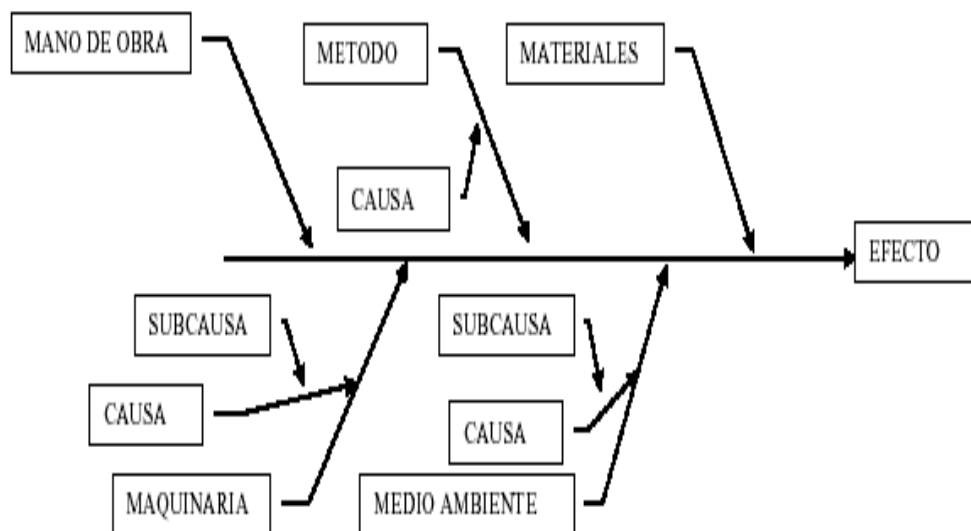
Representa gráficamente la secuencia de todas las operaciones, transporte, inspecciones y almacenamiento durante un proceso. Documentando las actividades que realiza una persona o una máquina e identifica o elimina ineficiencias (costos ocultos, largas distancias, demoras e inventarios innecesarios).

Diagrama de causa – efecto

(Galgano, 1995) El diagrama muestra la correspondencia entre un resultado fijo y sus causas, con un esquema de pescado, de ahí el nombre alternativo del esquema o espina de pescado permitiendo un análisis de la situación a estudiar.

El esquema para la construcción del diagrama es como el que se muestra en la Figura N° 01.

Figura N°01: Diagrama causa-efecto



Fuente: Extraído de Galgano, Alberto. 1995.

1.3.2. Teoría de la Reingeniería.

Reingeniería: Busca mejorar las medidas de desempeño contemporáneas y críticas rediseñando los procesos de una forma radical

(Hammer & Champy, 1990) Presentaron el nuevo concepto de reingeniería al mundo administrativo definiéndolo como los cambios radicales en los procesos de una empresa u organización con el fin de lograr mejoras significativas.

Esta nueva teoría de la gestión surge en un momento en el que las organizaciones empresariales están experimentando una crisis generalizada y un cambio masivo. La globalización de la economía, los avances tecnológicos y las formas agresivas de competitividad internacional instauraron un clima de tensión e inseguridad, que exigió cambios en los patrones de trabajo tradicionales y el desarrollo de nuevas alternativas; Eso simboliza diseñar radicalmente el proceso en lugar de intentar arreglar las piezas.

Parámetros o bases para el buen éxito de la Reingeniería.

Existen siete condiciones que formar parte de reingeniería para considerar un término bueno:

- Habilidad para orientar el proceso de reingeniería de acuerdo con una metodología sistemática y amplia
- Administración ordenada del cambio en las ocupaciones del negocio que se vean afectadas
- Habilidad para evaluar planear e implementar el cambio sobre una base continua
- Habilidad para examinar el impacto de los cambios propuestos
- Habilidad para representar y representar los cambios propuestos
- Habilidad para utilizar estos modelos sobre una base continua
- Habilidad para relacionar todos los parámetros administrativos de la compañía.

1.4. Formulación del Problema.

¿Cómo influye la propuesta de reingeniería en el proceso de producción de uva de mesa en la

empresa Jayanca Fruits SAC.en el año 2020?

1.5. Justificación e importancia del estudio

Justificación Económica

Esta investigación tiene como objetivo implementar y desarrollar mejoras en los procesos de controles y servicios, de la empresa Jayanca frutits S.A.C., y contribuyendo al proceso del sector económico asegurando y promoviendo una mejor competitividad frente a sus competidores. De la misma manera, el interior de la empresa logrará una mejor rentabilidad económico-financiera, los mejores resultados en los procesos comprendidos en la producción del producto final, y el mejor y más efectivo cumplimiento de las tareas de los trabajadores y de las personas mayores.

Justificación Práctica

El uso pleno y correcto de las herramientas y elementos de la ingeniería industrial, el uso y optimización permite al nivel académico enfocar el trabajo en un excelente resultado que permita dar respuesta a las necesidades de la empresa y del mercado. De esta forma, las diferentes áreas y enfoques que ofrece la carrera, solucionará problemas actuales de la empresa y generar un proyecto óptimo que cumpla eficazmente los objetivos marcados

Justificación Social

El desempeño en Perú para los responsables políticos de la economía peruana es preocupante. La caída de la tasa de desempleo no coincide con el ritmo de la economía, que creció del 7% al 7,5% en 2014, mientras que el promedio de la región ronda el 8,1%. lo que contribuye a la desaceleración del dinamismo económico en la región.

De esta manera, los futuros ingenieros industriales y gerentes de este país debemos contribuir a su desarrollo y generar aportes. Este proyecto es el inicio de una serie de eventos para mejorar la construcción de un país más grande, el de la comunidad de Jayanca y sus trabajadores con empleos y mayores ingresos, así como la empresa Jayanca Fruits SAC. se beneficiaría con más ingresos económicos

Justificación Ambiental

El proyecto se justifica por la finalidad de conseguir una temática ecológica de protección al medio ambiente que toma en cuenta la población responsable de una empresa. La producción provee herramientas para analizar correctamente la producción dentro de la empresa Jayanca Fruits S.A. dentro del contexto de planeación y control del ambiente.

1.6. Hipótesis.

La propuesta de reingeniería influye exitosamente en el proceso de producción de uva de mesa de la empresa Jayanca Fruits S.A.C. 2020.

1.7. Objetivos

1.7.1. Objetivos General

Determinar cómo la propuesta de reingeniería influye en el proceso de producción de uva de mesa en la empresa Jayanca Fruits S.A.C. 2020.

1.7.2. Objetivos Específicos

Analizar la situación actual del proceso de producción de uva de mesa en la empresa Jayanca Fruits S.A.C. 2020.

Determinar cómo es el proceso de producción de uva de mesa en la empresa Jayanca Fruits S.A.C. 2019.

Establecer una valoración económica para determinar la viabilidad financiera de la propuesta.

CAPÍTULO II: MATERIAL Y MÉTODO

II. MATERIAL Y MÉTODO

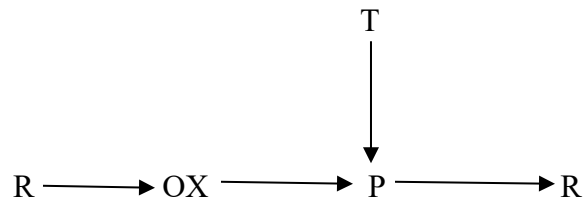
2.1. Tipo y Diseño de Investigación

Desde el punto de vista de la información que se recoge para responder el problema a investigar, el tipo de investigación que se ha realizado es una investigación Cuantitativa, ya que se utilizó información de tipo cuantitativo directo y según (Hernández, Fernández, & Baptista, 2014).

También se aplicará la modalidad cualitativa, mediante el estudio del problema de la empresa, de los inconvenientes de producción y administración por los que pasa, del desarrollo de los procesos que se ejecutan, sus carencias y sus fallas. Todo este análisis cualitativo, será enfocado a encontrar un modelo de reingeniería productiva, organizacional y operativa, que puesto en práctica deberá mejorar la calidad del trabajo de los colaboradores y la rentabilidad de la compañía.

2.2. Diseño de investigación

El diseño de estudio de investigación es descriptivo – propositivo



R: Realidad Observada

OX: Análisis de la realidad

P: Plan o Propuesta de mejora

T: Teoría que fundamenta la propuesta

R: Resultado

Utilizamos este modelo porque cuya solución del problema demanda un periodo de tiempo, porque se diagnostica el problema en la realidad actual y se procede a elaborar la propuesta de

mejora.

2.3. Población y muestra

La población estuvo compuesta por todos los (N=40) operadores de la planta de producción de uva de mesa de la empresa Jayanca Fruits SAC; la población por ser pequeña, se tomó como muestra la totalidad de los operadores del área de producción de la empresa productora de uva de mesa Jayanca Fruits SAC,

2.4. Variables, Operacionalización

Variable dependiente:

Productividad

Variable independiente:

Proceso de producción

Operacionalización

Variables	Definición Conceptual	Definición Operacional	Dimensión	Indicador	Instrumento
Dependiente: Productividad	Mide el ajuste de objetivos de la empresa como la rentabilidad.	Los indicadores de la productividad, es muy importante ya que permite medir los índices de productividad en la empresa Jayanca Fruits SAC.	<ul style="list-style-type: none"> - Rendimiento de Producción - Balance de masa para la productividad - Rendimiento de mano de obra 	<ul style="list-style-type: none"> - Productividad - Rendimiento 	Cuestionario
Independiente: proceso de producción	Es el examen primordial y el rediseño fundamental del procesos para alcanzar mejoras espectaculares en medidas críticas y contemporáneas de rendimiento como costos, calidad, servicio y rapidez	La Reingeniería de los procesos permitirá en Jayanca Fruits, la implementación de procesos nuevos con resultados mejores en productividad.	<ul style="list-style-type: none"> - Tiempo por Proceso - Evaluación del desempeño. 	<ul style="list-style-type: none"> - Hora máquina. - productividad por trabajador. 	Cuestionario

2.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad.

2.5.1. Técnica de recolección de datos

La información relevante para la investigación se tomó en una encuesta por Muestreo en donde se eligió una parte de la población que se estima representativa de la población total, usando como instrumento de recolección de datos un cuestionario.

2.6. Procedimientos de análisis de datos

Se solicitó permiso al director gerente de la empresa Jayanca Fruits SAC y de las autoridades pertinentes, quienes dieron proveído al administrador de empresa para atender lo solicitado, con quien se coordinó para acceder a los operadores quienes brindaron la información necesaria y pertinente que conlleva a lograr al propósito de la investigación.

La información fue procesada en SPSS25 para producir cuadros y gráficos estadísticos sobre los indicadores anteriores con el fin de realizar el análisis descriptivo de cada uno de estos cuadros y gráficos.

Se realizó el análisis de causalidad posterior al análisis descriptivo y comparativo, buscando posibles interacciones entre todas las variables anteriores, ya sean obtenidas de fuentes primarias o secundarias.

2.6.1. Validez y Confiabilidad

La validez y confiabilidad refleja el dominio de lo que se desea medir aplicada a una o dos variables.

Se detalla la escala.

0.60 – 0.65 (Confiable)

0.66 – 0.71 (Muy confiable)

0.72 – 0.99 (Excelente confiable)

0.99 – 1.00 (Confiable Perfecto)

2.7. Criterios de Rigor científico

CRITERIOS	CARACTERÍSTICAS DEL CRITERIO	PROCEDIMIENTOS
Credibilidad mediante el valor de la verdad y autenticidad	Resultados de las variables observadas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Los resultados reportados son reconocidos como verdaderos por los participantes. 2. Se trabajó la observación de las variables. 3. Se realizó la discusión mediante el proceso de análisis estadísticos.
Transferibilidad y aplicabilidad	Resultados para la generación del bienestar organizacional mediante la transferibilidad	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se realizó la descripción detallada del contexto y de los participantes en la investigación. 2. La recolección de datos se determinó mediante el un instrumento "Cuestionario".
Consistencia en la replicabilidad	Resultados obtenidos mediante la investigación mixta	<ol style="list-style-type: none"> 1. La triangulación de la información (datos, investigadores y teorías) permitiendo el fortalecimiento del reporte de la discusión. 2. El cuestionario empleado para la recolección de la información. 3. Se detalla con coherencia el proceso de la recolección de los datos.
Confirmabilidad y neutralidad	Los resultados de la investigación tienen veracidad en la descripción	<ol style="list-style-type: none"> 1. Los resultados fueron contrastados con la literatura existente. 2. Los hallazgos de la investigación fueron contrastados con investigaciones de los contextos internacional, nacional y regional que tuvieron similitudes con las variables estudiadas de los últimos cinco años de antigüedad. 3. Se declaró la identificación y descripción de las limitaciones y alcance encontrada por el investigador.
Relevancia	Permitió el logro de los objetivos planteados	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se llegó a la comprensión amplia de las variables estudiadas.

obteniendo un mejor estudio de las variables

2. Los resultados obtenidos tuvieron correspondencia con la justificación.

CAPÍTULO III: RESULTADOS

III. RESULTADOS

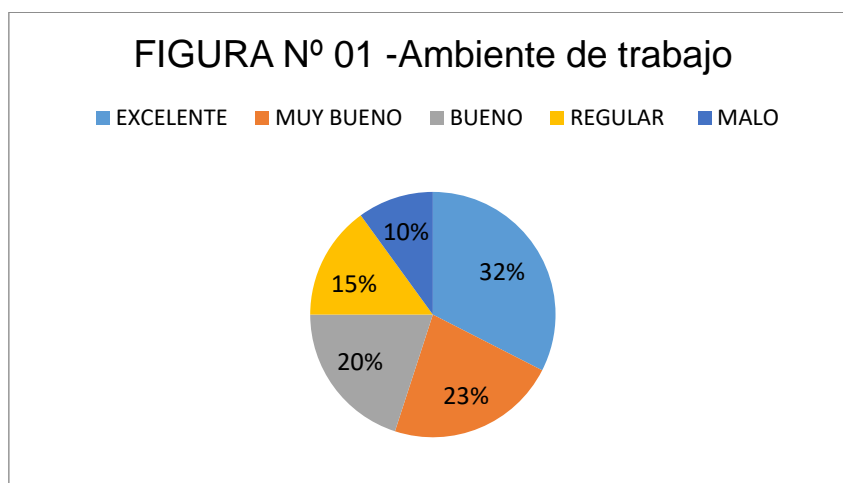
3.1. Resultados en Tabla y Figuras

Tabla 1. ¿En el área que Ud. realiza las actividades como califica el ambiente de trabajo?

EXCELENTE	13	33%
MUY BUENO	9	23%
BUENO	8	20%
REGULAR	6	15%
MALO	4	10%
TOTAL	40	100%

Fuente: Elaboración Propia en base a las encuestas realizadas.

Figura 1. ¿En el área que Ud. realiza sus actividades como califica el ambiente de **trabajo**?



Fuente: Encuesta aplicada a los trabajadores de JAYANCA FRUITS SAC.

Interpretación

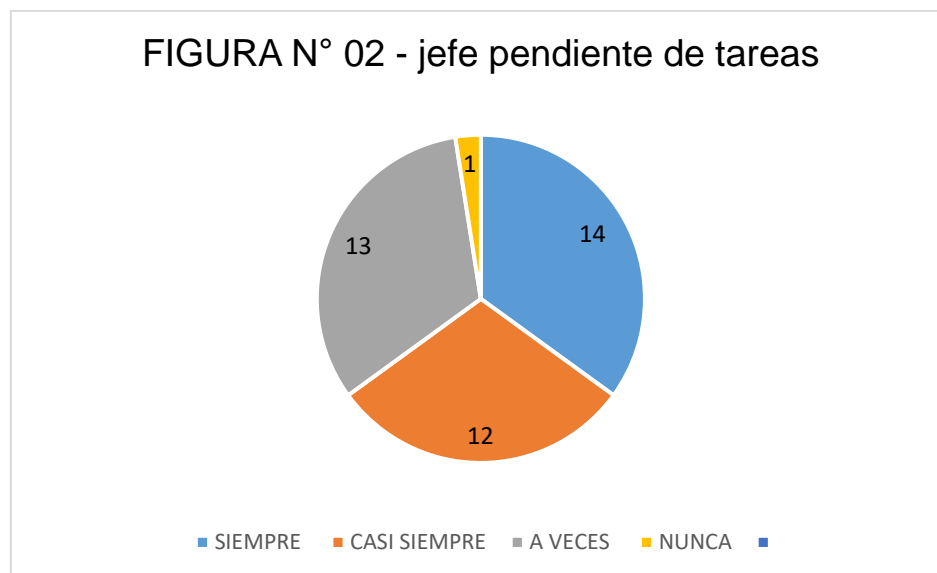
Se observa en la figura 1, de los 40 trabajadores encuestados consideran como excelente el ambiente de trabajo donde realizan sus actividades, lo que representa un 32%, y el 23% considera muy bueno, solo el 20% confirmó que es bueno sin embargo un 15% considera regular el ambiente donde realizan sus actividades y un 10% consideran como mala el área que realizan sus actividades trabajo, lo que indica que hay parte significativa del área de producción actividades lo que influye en la producción de la empresa, concluyéndose que debe mejorarse el área donde realizan sus actividades los trabajadores de la empresa Jayanca Fruits SAC.

Tabla 2. ¿Su jefe inmediato está pendiente de que las tareas dentro de cada actividad se lleven de forma ordenada y correcta?

SIEMPRE	14	35%
CASI SIEMPRE	12	30%
A VECES	13	33%
NUNCA	1	3%
TOTAL	40	100%

Fuente: Elaboración Propia en base a las encuestas realizadas.

Figura 2. ¿Su jefe está pendiente de que las tareas dentro de cada actividad se lleven de forma ordenada y correcta?



Fuente: Encuesta aplicada a los trabajadores de JAYANCA FRUITS SAC

Interpretación

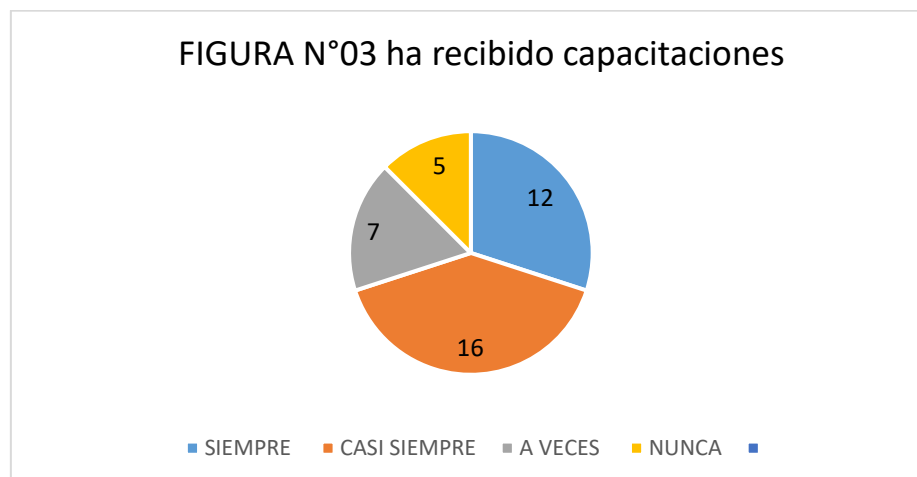
En la figura número 2, donde se pregunta si los jefes están pendientes de que las tareas en cada actividad se lleven de manera ordenada y correcta, el 35 % consideran que siempre, sin embargo un 30% consideran que los jefes casi siempre están pendientes de que las tareas se lleven de manera correcta lo que origina, que los resultados y el 33 % que a veces, no se den como se programan por la falta de control, lo que permite concluir que debe capacitar a los jefes a fin realizan un control más minucioso y así los resultados de cada actividad sean mejores

Tabla 3. ¿En el tiempo que lleva trabajando en Jayanca Fruits SAC señale si ha recibido capacitaciones?

SIEMPRE	12	30%
CASI SIEMPRE	16	40%
A VECES	7	18%
NUNCA	5	13%
TOTAL	40	100%

Fuente: Elaboración Propia en base a las encuestas realizadas.

Figura 3. ¿En el tiempo que lleva trabajando en Jayanca Fruits SAC señale si ha recibido capacitaciones?



Fuente: Encuesta aplicada a los trabajadores de JAYANCA FRUITS S.A.C.

Interpretación

En la tabla 3, un 70 % de los trabajadores de la empresa Jayanca Fruits SAC, han recibido en alguna oportunidad algún tipo de capacitación que normalmente obedece a los de mayor antigüedad, sin embargo un 30%, siempre y el 40 % casi siempre reciben capacitación solo el 18 % a veces han recibido capacitación solo un 13 % nunca tuvieron la oportunidad, de capacitarse lo que muestra que por falta de capacitación existan problemas en algunos procesos de producción, por lo que se concluye la implementación de programas de

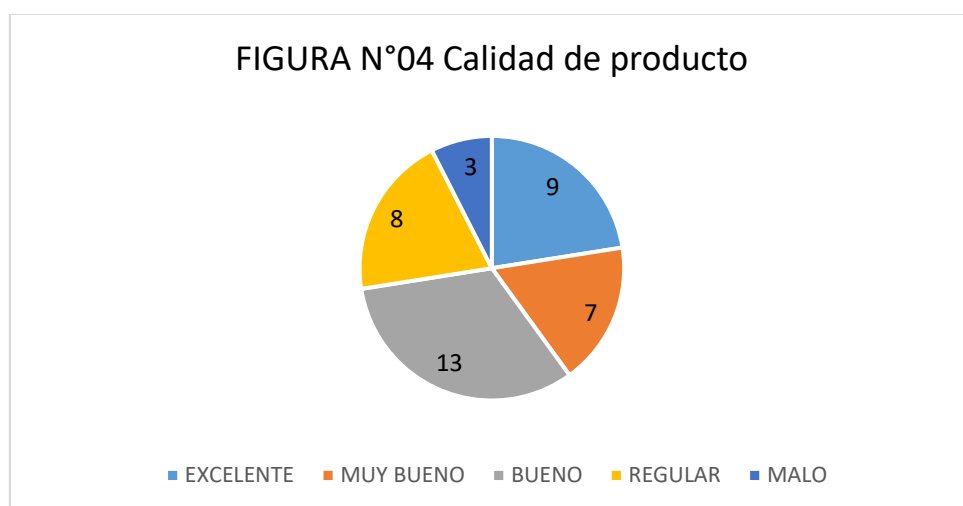
capacitación en los trabajadores para mejorar los procesos de producción en la empresa Jayanca Fruits SAC.

Tabla 4. ¿Cómo considera la calidad de los productos que elabora la Empresa JAYANCA FRUITS S.A.C.?

EXCELENTE	9	23%
MUY BUENO	7	18%
BUENO	13	33%
REGULAR	8	20%
MALO	3	8%
TOTAL	40	100%

Fuente: Elaboración Propia en base a las encuestas realizadas.

Figura 4. ¿Cómo considera la calidad de los productos que elabora la Empresa JAYANCA FRUITS SAC?



Fuente: Encuesta aplicada a los trabajadores de JAYANCA FRUITS SAC.

Interpretación:

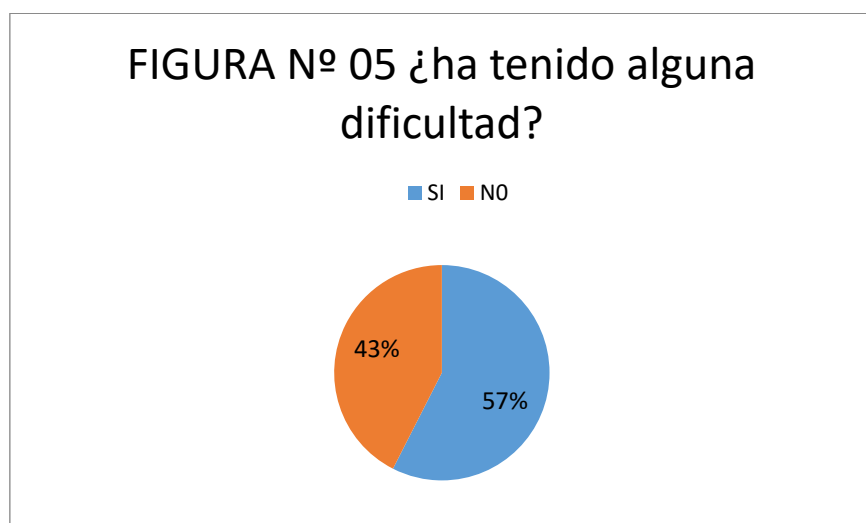
Los resultados de la figura 4 demuestran que el 33% de los trabajadores considera la calidad de productos como buenos, el 23% como excelentes, el 20% como regular, el 18% como muy bueno y solo el 8% lo considera como un producto malo.

Tabla 5. ¿En su trabajo ha tenido alguna dificultad?

SI	23	58%
NO	17	42%
TOTAL	40	100%

Fuente: encuestas realizadas.

Figura 5. ¿En su trabajo ha tenido alguna dificultad?



Fuente: Encuesta aplicada a los trabajadores de JAYANCA FRUITS SAC.

Interpretación:

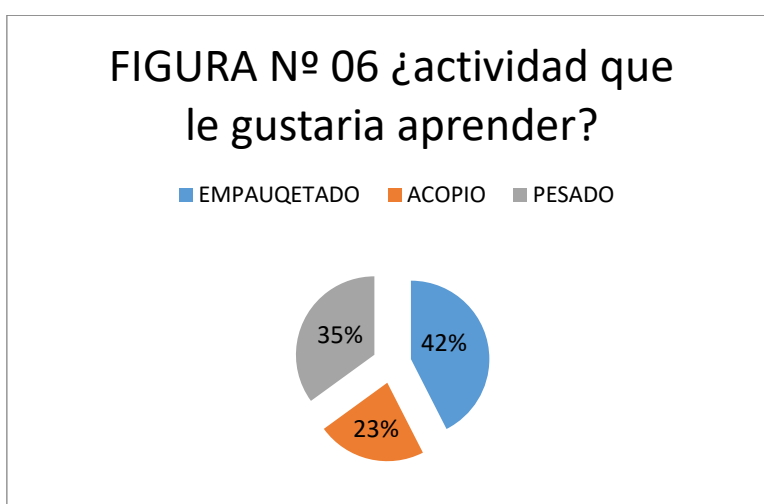
En la Figura 5, con respecto a si alguna vez han tenido algún tipo de dificultad en el trabajo, los trabajadores de la empresa Jayanca Fruits SAC, un 58%, si ha tenido alguna dificultad, mientras que el 42 %, no ha tenido problemas ni dificultades en trabajo, lo que indica que se presentan problemas en producción y se debe tener capacidad para la solución de los mismo por lo que los trabajadores deben estar capacitados, concluyéndose que debe brindarse capacitación en la destreza de habilidades operacionales a los trabajadores de la empresa Jayanca Fruits SAC.

Tabla 6. ¿Cuál de estas actividades estaría dispuesto(a) a aprender?

EMPAQUETADO	17	43%
ACOPIO	9	23%
PESADO	14	35%
TOTAL	40	100%

Fuente: encuestas realizadas

Figura 6. ¿Cuál de las actividades está dispuesto(a) a aprender?



Fuente: Encuesta aplicada a los trabajadores de JAYANCA FRUITS SAC.

Interpretación

En la Figura 6, se observa, que el 43%, de los operarios o trabajadores les interesa aprender las actividades de empaquetado, mientras que un 35 % de pesado y solo un 23 %, de acopio, demostrando que estas son las actividades de mayor atractivita, por lo que se concluye que se debe brindar mayor especialización en las actividades solicitadas para el colaborador.

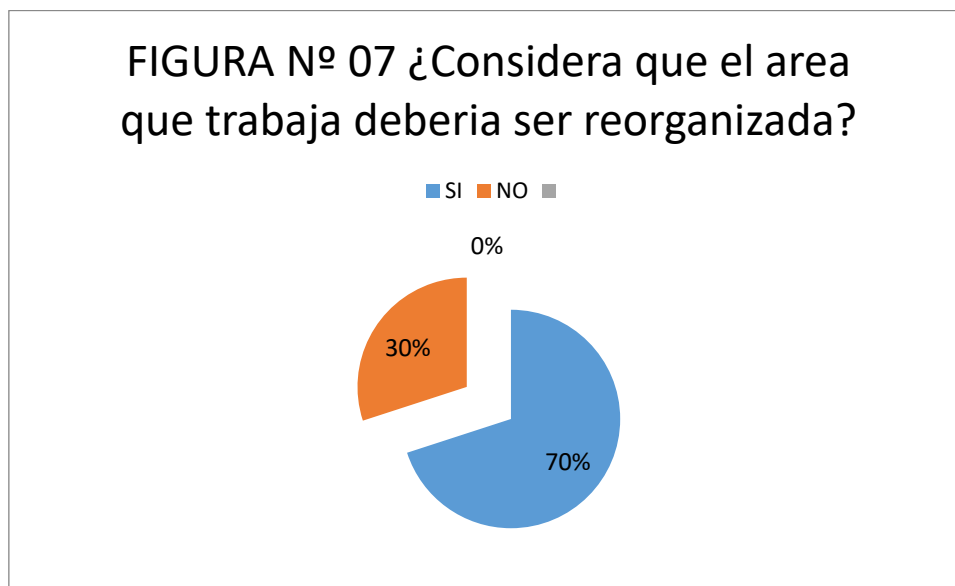
Tabla 7. ¿Considera que el en área donde labora requiere ser reorganizada para mejorar la producción?

SI	28	70%
NO	12	30%

TOTAL	40	100%
-------	----	------

Fuente: encuestas realizadas

Figura 7. ¿Considera usted que el área donde trabaja necesita ser reorganizada para mejorar la producción?



Fuente: Encuesta aplicada a los trabajadores de JAYANCA FRUITS SAC.

Interpretación:

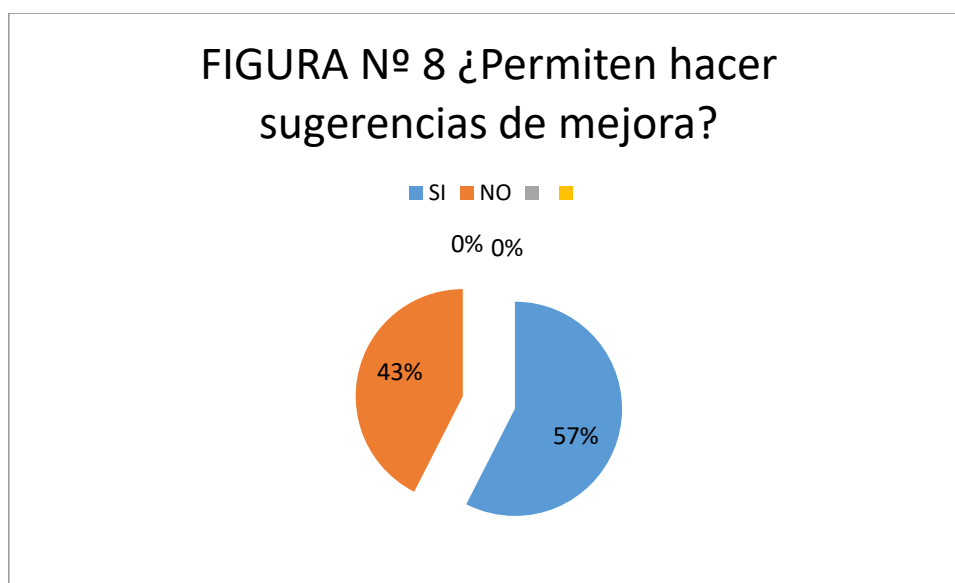
En la Figura 7, El 70%, de los operarios o trabajadores considera que el área donde trabaja debería estar restablecida para la mejora de la producción, solo un 30% en desacuerdo, concluye que se debe brindar mayor especialización en las actividades solicitadas.

Tabla 8. ¿La Empresa le admite hacer sugerencias que ayuden a mejorar el producto o proceso que realiza?

SI	23	58%
NO	17	42%
TOTAL	40	100%

Fuente: Elaboración Propia en base a las encuestas realizadas.

Figura 8. ¿La administración le admite hacer sugerencias que ayuden a mejorar el producto o proceso que realiza?



Fuente: Encuesta aplicada a los trabajadores de JAYANCA FRUITS SAC.

Interpretación:

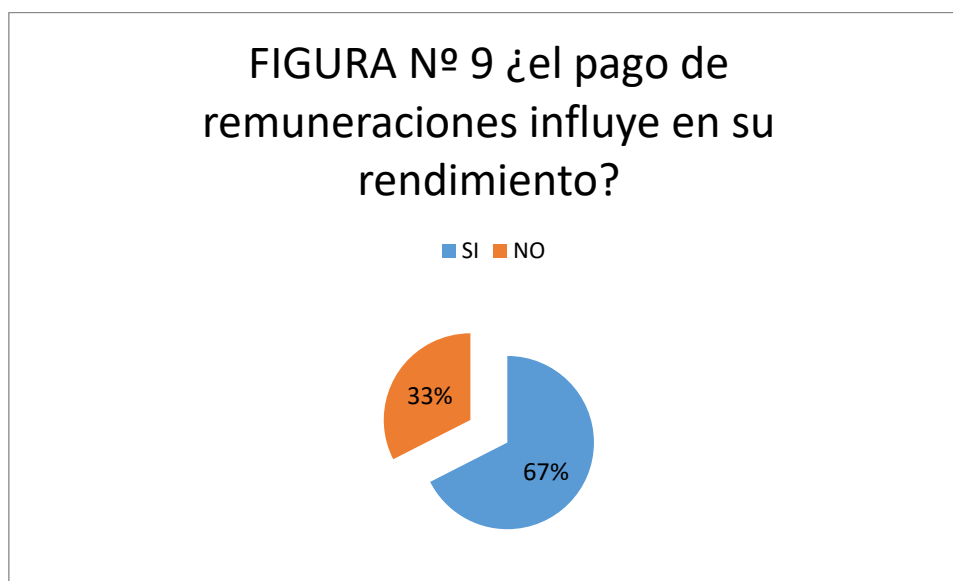
En la Figura 8, se observa, que el 58%, de operarios les interesa aprender las actividades y solo un 43 %, de, demostrando que estas son las actividades de mayor atractiva, por lo que se concluye que se debe brindar mayor especialización en las actividades solicitadas

Tabla 9. ¿El pago de remuneraciones influye en su rendimiento?

SI	27	67%
NO	13	33%
TOTAL	40	100%

Fuente: Encuesta del personal de la fábrica.

Figura 9. ¿El pago de remuneraciones influye en su rendimiento?



Fuente: Encuesta aplicada a los trabajadores de JAYANCA FRUITS SAC.

Interpretación

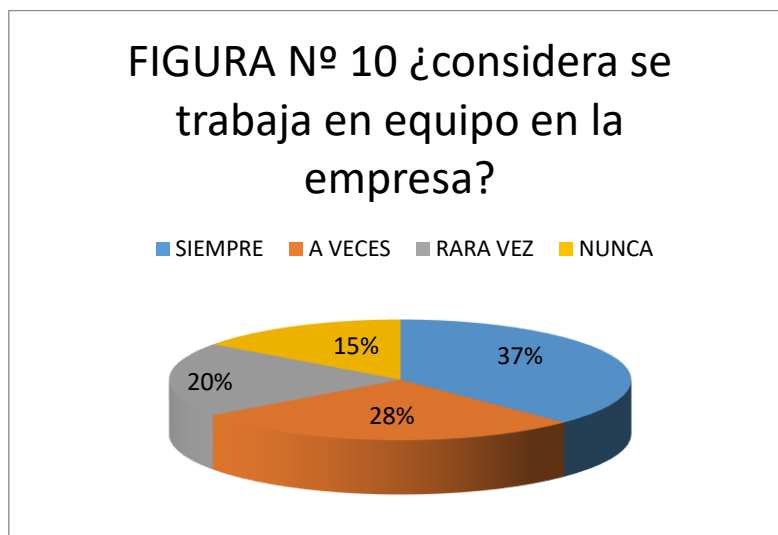
En la Figura 9, con respecto a si alguna vez han tenido algún tipo de dificultad en el trabajo, los trabajadores de la empresa Jayanca Fruits SAC, un 68%, consideran que el aspecto remunerativo es muy importante en el desempeño de trabajo y de su rendimiento, mientras que el 32 %, no considera l aspecto remunerativo para su rendimiento en el trabajo, lo que indica que se presentan problemas en producción y se debe tener en cuenta el nivel remunerativo de los mismo por lo que los trabajadores deben estar bien remunerados, concluyéndose que debe brindarse incrementos remunerativos graduales y en función a la productividad de cada trabajador de la empresa Jayanca Fruits SAC.

Tabla 10. ¿Considera que se trabaja en equipo en la empresa JAYANCA FRUITS SAC?

SIEMPRE	15	38%
A VECES	11	28%
RARA VEZ	8	20%
NUNCA	6	15%
TOTAL	40	100%

Fuente: Elaboración Propia en base a las encuestas realizadas.

Figura 10. ¿Considera que se trabaja en equipo en la empresa JAYANCA FRUITS SAC?



Fuente: Encuesta aplicada a los trabajadores de JAYANCA FRUITS SAC.

Interpretación

En la Figura10, con respecto a si se trabaja en equipo en la empresa Jayanca Fruits SAC, un 38%, considera que siempre se trabaja en equipo, mientras que el 28 %, solo considera que A veces trabajo en equipo y un 28% confirma que rara vez se trabaja en equipo, solo un 15% confirman que nunca se trabaja en equipo, lo que indica que se presentan problemas en producción concluyéndose que debe brindarse capacitación en trabajo en equipo para mejorar destreza de las habilidades de los trabajadores para mejorar las sinergias en la empresa Jayanca Fruits SAC.

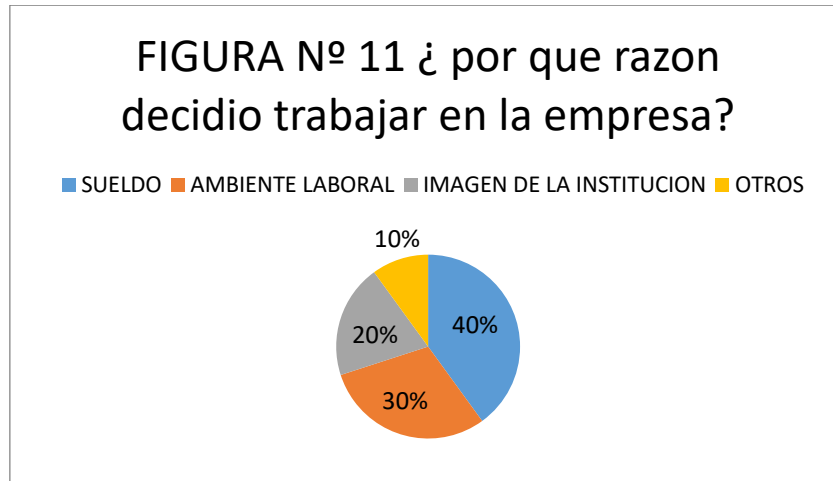
Tabla 11. ¿Cuál es la razón por la cual usted decidió trabajar en JAYANCA FRUITS SAC?

SUELDO	16	40%
AMBIENTE LABORAL	12	30%
IMAGEN DE LA INSTITUCION	8	20%
OTROS	4	10%

TOTAL	40	100%
-------	----	------

Fuente: Encuestas realizadas a los trabajadores de la empresa.

Figura 11. ¿Cuál es la razón por la cual usted decidió trabajar en JAYANCA FRUITS SAC?



Fuente: Encuesta aplicada a los trabajadores de JAYANCA FRUITS SAC.

Interpretación

En la Figura 11, con respecto al aspecto que lo motivo a trabajar en la empresa Jayanca Fruits SAC, un 40%, considera expectativas remunerativas, mientras que el 30 %, lo ha hecho por el ambiente y un 20% por la institución, solo un 10% confirmo que otros motivos o causas, concluyéndose que debe brindarse buenas remuneraciones y ambiente laboral a los trabajadores en la empresa Jayanca Fruits SAC.

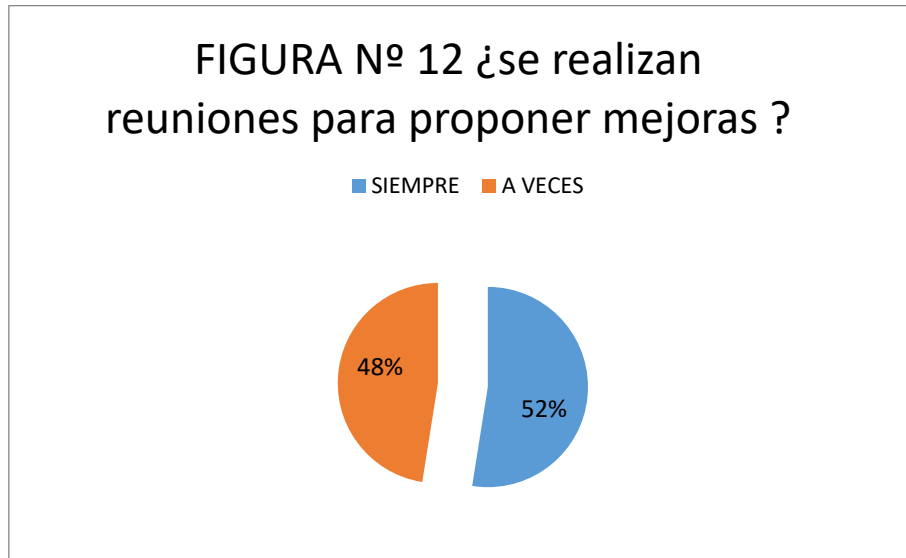
Tabla 12. ¿Hay reuniones para proponer mejoras o resolver deficiencias en la empresa JAYANCA FRUITS SAC?

SIEMPRE	21	53%
A VECES	19	47%

TOTAL	40	100%
-------	----	------

Fuente: Elaboración Propia en base a las encuestas realizadas.

Figura 12. ¿Hay reuniones para proponer mejoras o resolver deficiencias en la empresa JAYANCA FRUITS SAC?



Fuente: Encuesta aplicada a los trabajadores de JAYANCA FRUITS SAC.

Interpretación

En la Figura 12, con respecto a si se realizan reuniones para proponer mejoras o brindar alternativas de solución por parte de los trabajadores que conocen de manera directa los problemas de producción de la empresa Jayanca Fruits SAC, un 52%, considera que siempre se reúnen a proponer mejoras o resolver deficiencias, mientras que el 48 %, no ha tenido reuniones para brindar mejoras, lo que indica que se presentan problemas en producción y no se escucha a los trabajadores para tener soluciones inmediatas, por lo cual, se concluye que debe brindarse reuniones a fin de escuchar a los trabajadores de la empresa Jayanca Fruits SAC.

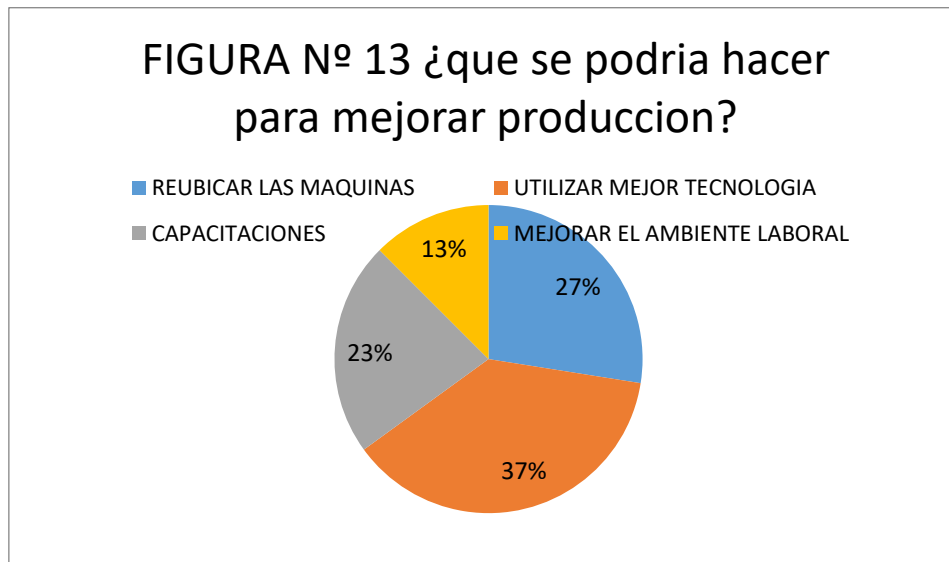
Tabla 13. ¿Qué se podría hacer para aumentar la producción reduciendo los costos?

Reubicar las maquinas	11	28%
Utilizar mejor tecnología	15	38%
capacitaciones	9	23%
Mejor ambiente laboral	5	13%

TOTAL	40	100%
-------	----	------

Fuente: Elaboración Propia en base a las encuestas realizadas.

Figura 13. ¿Qué se podría hacer para aumentar la producción reduciendo los costos?



Fuente: Encuesta aplicada a los trabajadores de JAYANCA FRUITS SAC.

Interpretación : En la Figura 13, con respecto a que podría hacerse para mejorar la producción en la empresa Jayanca Fruits SAC, un 28%, considera que se debería reubicar las maquinas, mientras que el 38 %, considera el uso de la tecnología o las mejoras tecnológicas , y un 23 % capacitar al personal, solo un 13 % necesita un buen ambiente laboral, lo que indica que se presentan problemas en producción y se debe tener capacidad para la solución de los mismo para lo cual la mejora más considerada es la implementación tecnológica, concluyéndose que se debe evaluar el área donde se necesitan este tipo de máquinas con innovación tecnológica que mejoren la producción de la empresa Jayanca Fruits SAC.

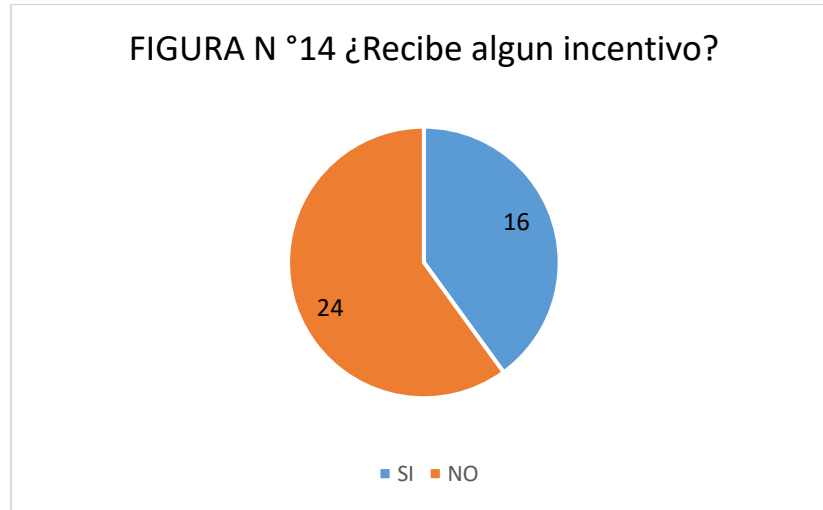
Tabla 14. ¿Recibe algún tipo de incentivos?

SI	16	40%
NO	24	60%

TOTAL	40	100%
-------	----	------

Fuente: *Elaboración Propia en base a las encuestas realizadas.*

Figura 14. ¿Recibe algún tipo de incentivos?



Fuente: *Encuesta aplicada a los trabajadores de JAYANCA FRUITS SAC.*

Interpretación

En la tabla 14, con respecto a si recibe algún tipo de incentivo, como trabajador de la empresa Jayanca Fruits SAC, un 40%, considera que si, mientras que un 60% de los trabajadores no han recibido algún tipo de incentivo, lo que indica que se presentan problemas en producción y una de las razones es la falta de incentivos para motivar a los trabajadores a mejorar su productividad, concluyéndose que debe brindar un programa de incentivos variado a fin de motivar a los trabajadores y de esta manera lograr la mejora en los resultados de producción de la empresa Jayanca Fruits SAC.

Análisis de resultados de entrevista dirigida al Gerente–Propietario

Se deduce que los trabajadores no están del todo satisfechos con las condiciones del ambiente físico e infraestructura del centro de trabajo en la empresa Jayanca Fruits SAC y no conocen en su totalidad las tareas y actividades que deben realizar en su trabajo de manera práctica, sin

embargo existen un número de operadores que si conocen muy bien sus actividades laborales y esto es gracias a su experiencia; la mayoría de los problemas que se enfrentan son por la falta de maquinaria y desconocimiento del funcionamiento eficiente y con alta destreza especialmente en el área de empaque. Surgen conflictos cuando no se alcanzaron los objetivos planificados, pero esto ocurre especialmente por la falta de una máquina de envasado y supervisión o previsión. Estas situaciones causan problemas a los clientes porque no se cumplen algunos pedidos o especificaciones relacionadas con la entrega de los mismos. Una de las fortalezas de la empresa es su ubicación cerca al área de producción y la variedad y calidad de la materia prima de la zona, lo que facilita la llegada de materia prima en tiempo y costos.

Ubicación de las máquinas

Las maquinarias no están ordenadas de tal manera que permita al operador navegar hacia ellas rápidamente, es necesario una ubicación más funcional de las máquinas y los espacios correspondientes para mejorar los resultados de producción en la empresa Jayanca Fruits SAC.

Mantenimiento de las máquinas

Realizan mantenimiento anual, y operan sin problemas de funcionalidad.

Aplicación de normas de seguridad y salud en trabajo

SI bien es cierto ejecutan normas de seguridad en los ambientes de trabajo, estos no son muy bien informados a algunos trabajadores especialmente a los nuevos y es conveniente la difusión y capacitación a todos los trabajadores en un plan de seguridad ocupacional moderno.

3.2. Discusión de resultados.

En la Figura 13, con respecto a la mejorara de producción en la empresa Jayanca Fruits SAC, un 28%, se considera que se debería reubicar las maquinas, mientras que el 38 %, considera el uso de la tecnología o las mejoras tecnológicas , y un 23 % capacitar al personal, solo un 13 % necesita un buen ambiente laboral, y la implementación tecnológica, concluyéndose que se debe evaluar el área donde se necesitan este tipo de máquinas con innovación tecnológica que

mejoren la producción de la empresa Jayanca Fruits SAC. Esta investigación tiene similitud con la (Stevenson, 2014) En su tesis Titulada: Cambio Técnico y Condiciones Socio ambientales en la producción de uva de exportación (tesis de post grado). Universidad de Chile, Santiago de Chile, Chile. Enfoca su estudio como una aproximación a la teoría socio-técnica y describe los efectos de un cambio en la tecnología de producción que motiva a mejorar la productividad en una empresa agrícola enfocada a producir y exportar uva de mesa en la quinta región. La uva de mesa fue seleccionada como el producto con mayor superficie cultivada en el país, alcanzando un total nacional de 19,5 litros y siendo el segundo tipo de fruta más común con mayor mano de obra.

En la Figura 8, se puede observar, que el 58%, de los operarios o trabajadores les interesa aprender las actividades y solo un 43 %, de, demostrando que estas son las actividades de mayor atractivita, por lo que se concluye que se debe brindar mayor especialización en las actividades solicitadas, esta investigación tiene similitud con la de (De la piedra, Gonzáles, Moscol , Rivera, & Zegarra, 2015) En su tesis Titulada: Diseño de una línea de producción Universidad de Piura, Piura, Perú. La producción de uva ha crecido al igual que la investigación para mejorar su rendimiento. El cultivo de uva en Perú produce grandes cantidades de producción destinadas a la exportación. La producción de uva número 60 en el Perú se produce en Ica, abarcando hasta 12 mil hectáreas donde solo se siembra uva. Sin embargo, no todas las uvas se exportan. Se registra que la uva elaborada no alcanza los parámetros de calidad el día 12.

En la Figura 7, se puede observar, que el 70%, de los operarios o trabajadores considera que el área donde trabaja debe ser reorganizada para la mejora de la producción, solo un 30% en descuerdo, concluye que se debe brindar mayor especialización en las actividades solicitadas.

**CAPÍTULO IV:
CONCLUSIONES Y
RECOMENDACIONES**

4.1.CONCLUSIÓN

Se determinó que la propuesta de reingeniería influye de una manera significativa en el proceso de producción de uva de mesa en la empresa Jayanca Fruits S.A.C. 2019. Ya que, siguiendo el ciclo de Deming, se permitió reevaluar los procesos de productividad de uva en la empresa, de manera cíclica, asegurando el proceso y su mejora continua.

Se analizó como es la situación actual del proceso de producción de uva de mesa en la compañía Jayanca Fruits S.A.C. 2019. Concluyendo que la compañía presenta problemas que afectan la agilización del flujo continuo de los procesos, evitando que se logre un aumento en la capacidad de producción de la línea.

Se determinó como es el proceso de producción de uva de mesa en la empresa Jayanca Fruits S.A.C. 2019 Concluyendo con las etapas del proceso de producción de uva.

Se determinó la viabilidad financiera de la propuesta, dando como resultado que la propuesta es viable y permitió cumplir con los objetivos de esta investigación.

4.2 RECOMENDACIONES

Se recomienda a la empresa Jayanca Fruits SAC aplicar la propuesta de reingeniería para mejorar el proceso de producción de uva de mesa.

Se recomienda aplicar el ciclo de Deming para obtener la agilización del flujo continuo de los procesos de la empresa y se logre un aumento en la capacidad de producción de la línea como tal.

Finalmente se recomienda capacitar al personal con profesionales especializados en el proceso de productividad de la uva de mesa en la empresa Jayanca Fruits SAC, para que sean eficientes en la producción.

Referencias Bibliográficas

- Alvarado, G., & Franco, G. (2016). *Factores que limitan la competitividad en exportaciones de uvas iqueñas bajo el Tratado de Libre Comercio Perú – Corea. 2011 – 2014*. Lima: Universidad Femenina del Sagrado Corazón.
- Calderón, J., & Reyes, N. (2015). *Proyecto de inversión para la instalación de una planta procesadora de frutas en el distrito de Motupe*. Chiclayo: Universidad Santo Toribio de Mogrovejo.
- Castillo, & Correa. (2019). *Propuesta de mejora de procesos de una planta de empaque de uva de mesa y determinación de indicadores*. Piura: Universidad de Piura.
- Cruz, Guevara, Quispe, & Sánchez. (2020). *Propuesta de negocio: Exportación de uva de mesa – Variedad ARRA 15. Valle de Jayanca – Lambayeque – Perú*. Lima: Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas.
- Cuatrecasas, L. (2012). *Gestión del Mantenimiento de los equipos productivos*. Madrid: Díaz de Santos.
- Cuatresas. (2010). *la gestion competitiva por excelencia*. Barcelona.
- De la piedra, M., Gonzáles, C., Moscol , R., Rivera, J., & Zegarra, J. (2015). *Diseño de una línea de producción de mermelada de uva*. Piura: Universidad de Piura.
- Diario correo. (Domingo de Junio de 2018). El problema de transportes tambien afecta a provincias. pág. 1.
- Galgano, A. (1995). *Los 7 Instrumentos de la Calidad Total*. Madrid: Coopers & Lybrand Galgano.
- García, A. (2011). *Productividad y reducción de costos: para la pequeña y mediana industria*. México: Trillas.
- García, R. (2005). *Estudio del trabajo*. México: Mc Graw Hill.

- Griffin, R. (2010). *Administración*. México: Editorial Cengage Learning.
- Hammer, M., & Champy, J. (1990). *Reingeniería*. Ediciones Norma.
- Hernández, Fernández, & Baptista. (2014). *Metodología de la investigación*. México: Mc Graw Hill.
- Neffa, J. (1982). *Las Empresas administradas por sus propios trabajadores*. Buenos Aires.
- ONU. (2017). *Población, alimentación, nutrición y planificación familiar*. Dirección Estadística (Faostat).
- Ortega, T. (2016). *Reingeniería de Procesos de La Empresa A.W.T. S.A. De La Ciudad De Quito*. Loja - Ecuador: Universidad Nacional de Loja.
- Quiroz, I. (16 de Marzo de 2015). Mientras las exportaciones de uva de mesa de Chile caen, las del Perú suben sin parar. Lima, Lima, Perú.
- Revolledo, I., & Suarez, J. (2009). *Propuesta para el mejoramiento de la producción en alimentos SAS S.A. a través de la estructuración de un modelo de planeación, programación y control de la producción*. Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana.
- Stevenson, V. (2014). *Cambio Técnico y Condiciones Socio ambientales en la producción de uva de exportación (tesis de post grado)*. Universidad de Chile, Santiago de Chile, Chile. Santiago de Chile: Universidad de Chile.
- Suarez, H. (2015). *Análisis económico de la producción de uva de mesa de dos variedades de Vitis vinífera L. (CV. RED GLOBE Y CV. CRIMSON SEEDLESS)*. La libertad: Universidad Estatal Península de Santa Elena.
- Torres, M. (2014). *Reingeniería de los procesos de producción artesanal de una pequeña empresa cervecera a fin de maximizar su productividad*. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú.
- Uribe, C. (2010). *Estudio de pre factibilidad de industrialización y exportación de uva al mercado de Estados Unidos*. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú.

ANEXOS

ANEXO. 1.

ESCUELA ACADÉMICA PROFESIONAL DE INGENIERIA INDUSTRIAL

Encuesta para trabajadores de la empresa Jayanca, Fruitis S.A.C

Tus respuestas ayudara a lograr un mejor resultado el objetivo es Determinar cómo la propuesta de reingeniería influye en el proceso de producción de uva de mesa en la empresa Jayanca

Fruits S.A.C. 2019.

1. ¿En el área que Ud. realiza sus actividades como califica el ambiente de trabajo?

- a. Excelente b. Muy bueno c. Bueno d. Regular**
e. Malo

2. ¿Su jefe inmediato está pendiente de que las tareas dentro de cada actividad se lleven de manera ordenada y correcta?

- a. Siempre b. Casi siempre c. A veces d.**
Nunca

3. ¿En el tiempo que lleva trabajando en Jayanca Fruits SAC señale si ha recibido capacitaciones?

- a. Siempre b. Casi siempre c. A veces d.**
Nunca

4. ¿Cómo califica la calidad de los productos que elabora la Empresa JAYANCA FRUITS SAC?.

- a. Excelente b. Muy bueno c. Bueno d. Regular**
e. Malo

5. ¿En su trabajo ha tenido alguna dificultad?

- a) Si b) No**

Anexo 2. Constancia de Validación

Yo, Víctor Oswaldo Santa Cruz Carpio con DNI 16650384 de profesión Lic. Estadístico, y Dr. en Educación. Ejerciendo actualmente como Asesor de TESIS y Proyectos Chiclayo y Asesor de Negocios en el Bco. Scotiabank. Hago constar que he revisado, con fines de validación el instrumento de la TESIS “**PROPUESTA DE REINGENIERIA EN EL PROCESO DE PRODUCCION DE UVA DE MESA PARA MEJORAR LA PRODUCTIVIDA DE LA EMPRESA JAYANCA, FRUITS S.A.C.** ”

Diseñado por el tesista **Suzety Geraldine Bustamante Chonat**, y luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes apreciaciones:

	Deficiente	Aceptable	Excelente
Congruencia ítem-dimensión			X
Amplitud de contenidos		X	
Redacción de los ítems		X	
Ortografía		X	
Presentación			X

Chiclayo, diciembre del 2020



Mg. Víctor Santa Cruz Carpio
PROF. UNIVERSITARIO
DR. EN EDUCACIÓN

Firma valida
Víctor Santa Cruz Carpio
D.N.I 16650384

Bibliografía

1. Hidalgo, L. (2005). Validez y confiabilidad en la investigación cualitativa. [Documento PDF en línea]. Venezuela: UCV. Disponible: www.ucv.ve/uploads/media/Hidalgo2005.pdf [Consulta: 2013, Enero 12].
2. Hurtado, J. (2012). Metodología de la investigación: guía para una comprensión holística de la ciencia (4a. ed.). Bogotá-Caracas: Ciea-Sypal y Quirón.
3. OCW. La fiabilidad de los test
4. Louis de Vivas, M. (1994). Investigación cualitativa. Manual para la recolección y el análisis de la información. Caracas: El juego ciencia.
5. Prieto, Gerardo; Delgado, Ana R. (2010). Fiabilidad y validez. Papeles del psicólogo. España: Consejo General de Colegios Oficiales de Psicólogos) ISSN 0214-78

Anexo .3.

Operacionalización

Variables	Definición Conceptual	Definición Operacional	Dimensión	Indicador	Instrumento
Dependiente: Productividad	Permite medir el grado de ajuste a los objetivos y criterios de la empresa Diversos indicadores pueden agruparse en un índice como la rentabilidad	Los indicadores de la productividad, es muy importante ya que permite medir los índices de productividad en la empresa Jayanca Fruits SAC.	- Rendimiento de Producción - Balance de masa para la productividad - Rendimiento de mano de obra	- Productividad - Rendimiento	Cuestionario
Independiente: proceso de producción	Es la revisión fundamental y el rediseño radical de procesos para alcanzar mejoras espectaculares en medidas críticas y contemporáneas de rendimiento como costos, calidad, servicio y rapidez	La Reingeniería de los procesos permitirá en Jayanca Fruits, la implementación de procesos nuevos con resultados mejores en productividad.	- Tiempo por Proceso - Evaluación del desempeño.	- Hora máquina. - productividad por trabajador.	Cuestionario

Fuente creación propia 20

Anexo 04: Carta de Aceptación de la Empresa



JAYANCA FRUITS SAC

"AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERU: 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA "

AUTORIZACION PARA EL RECOJO DE INFORMACION

Chiclayo, 25 de Setiembre de 2020

Quien suscribe.
Sr.
Representante legal – Empresa Jayanca Fruits SAC.

Presente:

AUTORIZA: Permiso para recojo de informacion pertinente en funcion del proyecto de investigacion, denominado: **PROPUESTA DE REINGENIERIA EN EL PROCESO DE PRODUCCION DE UVA DE MESA PARA MEJORAR LA PRODUCTIVIDA DE LA EMPRESA JAYANCA, FRUITS S.A.C.**

Por el presente, el que suscribe GONZALO URDAY SALOMON, representante legal de la empresa: **PROPUESTA DE REINGENIERIA EN EL PROCESO DE PRODUCCION DE UVA DE MESA PARA MEJORAR LA PRODUCTIVIDA DE LA EMPRESA JAYANCA, FRUITS S.A.C.**, AUTORIZO AL ALUMNO: BUSTAMANTE CHONATE SUZETY con DNI 71406191, estudiante de la Escuela Profesional de INGENIERIA INDUSTRIAL, y autores del trabajo de investigacion denominado: **PROPUESTA DE REINGENIERIA EN EL PROCESO DE PRODUCCION DE UVA DE MESA PARA MEJORAR LA PRODUCTIVIDA DE LA EMPRESA JAYANCA, FRUITS S.A.C.**, al uso de dicha informacion que conforma el expediente tecnico asi como hojas de memoria, calculos entre otros documentos para efecto exclusivamente academica de la elaboracion de tesis enunciada lineas arriba.

Se garantiza la absoluta confidencialidad de la informacion solicitada.

Atentamente

g. Gonzalo Urday Salomón
Gerente General