



FACULTAD DE INGENIERÍA

ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE INGENIERÍA INDUSTRIAL

**“MEJORA DE LA PRODUCTIVIDAD DE HARINA DE POTA MEDIANTE LA
IMPLEMENTACIÓN DE UN SECADOR DE HARINA EN LA EMPRESA
PERUVIAN SEA FOOD S.A. DE PAITA-PIURA”**

**TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:
INGENIERO INDUSTRIAL**

AUTOR

REYES SULLÓN, DANIEL

ASESOR ESPECIALISTA

MSc. MADRID GUEVARA, FERNANDO

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

Gestión Empresarial y Productiva

PIURA – PERÚ

2016

RESUMEN

La presente investigación surge por la necesidad de buscar opciones que permitan mejorar la productividad en la planta de harina de pota de la empresa PERUVIAN SEA FOOD S.A. Al encontrarse que la normatividad peruana dispone la conservación del recurso anchoveta, materia prima de la harina de pescado, la gerencia de la empresa se vio obligada a sustituir la materia prima por pota, en respeto a la norma. Este cambio originó, una demora en la producción por poseer la pota de características diferentes a la anchoveta, procesando en promedio 55.900 toneladas/día (pota), cifra totalmente diferente a la producida con la anchoveta

147.840 toneladas/día. Por tanto, con el objetivo de mejorar la productividad se implementó un segundo secador justamente en la etapa donde se originaba la demora en el proceso, logrando así la disminución de la humedad (secado rápido), aumento en la producción de toneladas por día y la disminución del combustible utilizado para la producción. De acuerdo a los resultados se puede contemplar los cambios en la línea de producción, donde se evidencia una mejora considerable. Trabajando con dos secadores en serie, ha disminuido la humedad en el primer secado en un 18.21 %, con un proceso continuo ha aumentado la producción por día en un 153.04 % (considerando este porcentaje como el incremento de la producción representados por los sacos de harina / día) y ha bajado los consumos de combustible GLP en un 23.12% (Kg. de harina por galón de GLP). Y por consiguiente la mejora de la productividad incrementándose en un 9.80 %.

Palabras claves: Mejora de la productividad, Harina de pescado, Harina de pota, Secador de harina, Línea de producción.

ABSTRACT

The present investigation was initiated by the need to seek options to improve productivity on the ground flour Peruvian Sea Food Company, finding that the Peruvian law provides for the retention of anchovy, raw material fishmeal resource, forcing management to make the decision to produce flour from squid. This change causes a delay in production have different characteristics from anchovy, processing an average of 55,900 tons / day, when the anchovy as raw material could process 147,840 tons per day was used. With the implementation of a new dryer to complement the stage where the delay originated in the process, in order to enhance productivity such as tons per day, fuel and moisture of the flour, the latter, as a quality factor necessary for this product ion was analyzed flour from reaching anchovy process an average of 6.16 tons / hr. and using squid as lower raw material processing capacity of 2.32 tons / hr. With the implementation of a second dryer in the process of squid flour disappears the existing reprocessing and according to the results you can see the changes in the production line, where a substantial improvement is observed, the degree of comparison with the productions above with anchovy achieving regain its plant capacity, now the process of squid flour working with two dryers in series, has decreased moisture in the first drying in a 18.21%, with a continuous increasing production by 153.04%, avoiding heat losses, lowering fuel consumption on a 18.77% LPG and therefore improves productivity of squid flour company in the Peruvian Sea Food.

Keyword: improved productivity, fish flour, squid flour, dryer flour, production line.