



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE INGENIERÍA

ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE

INGENIERÍA INDUSTRIAL

TÍTULO

Optimización de los procesos en la elaboración de papa pelada para mejorar la
productividad en la empresa distribuidora La Selecta - Carabayllo 2015

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE

INGENIERO INDUSTRIAL

AUTOR:

Marco Antonio Marcelo Mallqui

ASESOR:

Mg. Desmond Mejia Ayala

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

Gestión empresarial y Productiva

LIMA – PERÚ

2016- I

Página del jurado

Presidente

Secretario

Vocal

Dedicatoria

Se lo dedico al único Digno de Gloria y Alabanza,
al Rey de Reyes, quien siempre me estuvo
ayudando en medio de las dificultades, a mi madre
y mis hermanos por su apoyo.

Agradecimiento

A Dios por su constante ayuda, a mis profesores por las enseñanzas impartidas, a mi madre y hermanos por su constante ánimo para poder concluir con éxito el desarrollo del proyecto de tesis

Declaración de autenticidad

Yo Marco Antonio Marcelo Mallqui con DNI N° 10880148, a efecto de cumplir con las disposiciones vigentes consideradas en el Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo, Facultad de Ingeniería, Escuela de Ingeniería Industrial, declaro bajo juramento que toda la documentación que acompaño es veraz y auténtica.

Así mismo, declaro también bajo juramento que todos los datos e información que se presenta en la presente tesis son auténticos y veraces.

En tal sentido asumo la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión tanto de los documentos como de información aportada por lo cual me someto a lo dispuesto en las normas académicas de la Universidad César Vallejo.

Lima, 24 de mayo del 2016

Marco Antonio Marcelo Mallqui

Nombres y Apellidos

Presentación

Señores miembros del Jurado:

En cumplimiento del Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo presento ante ustedes la Tesis titulada “Optimización de los procesos en la elaboración de papa pelada para mejorar la productividad en la empresa distribuidora La Selecta – Carabayllo 2015”, la que presento para que sea evaluada, la misma que cumple con los requisitos de la universidad.

Marco Antonio Marcelo Mallqui

ÍNDICE GENERAL

| | |
|--|-----|
| Página del jurado | ii |
| Dedicatoria | iii |
| Agradecimiento | iv |
| Dedicatoria de autenticidad | v |
| Presentación | vi |
| Índice general | vii |
| Resumen | ix |
| Abstract | x |
| CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN | |
| 1.1. Realidad problemática | 12 |
| 1.2. Trabajos previos | 14 |
| 1.3. Teorías relacionadas al tema | 21 |
| 1.4. Formulación del problema | 27 |
| 1.4.1. Formulación del problema general | 27 |
| 1.4.2. Formulación de los problemas específicos | 27 |
| 1.5. Justificación | 27 |
| 1.6. Hipótesis | 30 |
| 1.6.1. Hipótesis general | 30 |
| 1.6.2. Hipótesis específicas | 30 |
| 1.7. Objetivos | 30 |
| 1.7.1. Objetivo general | 30 |
| 1.7.2. Objetivos específicos | 30 |
| CAPÍTULO II: MÉTODO | |
| 2.1. Diseño de la investigación | 32 |
| 2.1.1. Tipo de estudio | 32 |
| 2.1.2. Diseño de investigación | 32 |
| 2.2. Identificación de variables | 33 |
| 2.2.1. Variable independiente: Optimización de proceso | 33 |
| 2.2.2. Variable dependiente: Productividad | 34 |

| | |
|---|-----------|
| 2.2.3. Matriz de operacionalización de variables | 35 |
| 2.3. Población, muestra y muestro | 36 |
| 2.3.1. Población | 36 |
| 2.3.2. Muestra | 36 |
| 2.3.3. Muestro | 36 |
| 2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad | 37 |
| 2.4.1. Técnica | 37 |
| 2.4.2. Instrumentos | 37 |
| 2.4.3. Validación y confiabilidad | 43 |
| 2.5. Método de análisis de datos | 44 |
| 2.5.1. Pre prueba | 45 |
| 2.5.2. Propuesta de mejora | 53 |
| 2.5.3. Post prueba | 54 |
| 2.5.4. Análisis costo / beneficio | 63 |
| CAPÍTULO III: RESULTADOS | |
| 3.1. Prueba de normalidad | 72 |
| 3.2. Prueba de Hipótesis | 76 |
| 3.2.1. Hipótesis general | 76 |
| 3.2.2. Hipótesis específica 1 | 78 |
| 3.2.3. Hipótesis específica 2 | 80 |
| CAPÍTULO IV: DISCUSIÓN | 82 |
| CAPÍTULO V: CONCLUSIONES | 84 |
| CAPÍTULO VI: RECOMENDACIONES | 86 |
| CAPÍTULO VIII: REFERENCIAS | 88 |
| ANEXOS | 92 |

RESUMEN

La presente investigación tuvo como objetivo principal determinar que la Optimización de los procesos en la elaboración de papa pelada mejora la productividad de la empresa Distribuidora La Selecta; empresa que se dedica a la elaboración de pelado de papas. El enfoque de la investigación fue cuantitativo y de tipo aplicada, con un diseño cuasi experimental. La población y muestra fue de 60 reportes de producción diarios, la observación del proceso y toma de datos fue durante los meses de enero y febrero y posterior a la mejora desde abril y mayo, así mismo se pudo demostrar el comportamiento de las variables mediante los instrumentos que se aplicaron en una pre y post prueba, tales como formato de reportes de producción y formato de toma de tiempos. Los resultados obtenidos al contrastar las hipótesis mediante la prueba de Wilcoxon, determinaron que la optimización de proceso mejoró en un 24% la productividad.

Palabra Clave: Productividad, Optimización de proceso, tiempo, producción, método de trabajo

ABSTRACT

This research had as main objective to determine the optimization of processes in the production of peeled potato improves the productivity of the company Distribuidora La Selecta; company dedicated to the development of peeling potatoes. The research approach was quantitative and applied type, with a quasi-experimental design. The population sample was 60 reports of daily production, process monitoring and data collection was during the months of January and February and after the improvement from April and May, so it was possible to demonstrate the behavior of the variables through instruments applied in a pre and post test, such as production reporting format and time format takes. The results obtained to test the hypotheses using the Wilcoxon test determined that the optimization process improved by 24% the productivite.

Keyword: Productivity, Optimitation of process, time, production, work method.