



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE INGENIERIA

**ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE INGENIERÍA
INDUSTRIAL**

**“Optimización de procesos para incrementar la productividad en el
área de cocción del producto chorizo finas hierbas en la empresa
Contratistas Generales, Villa el Salvador, 2016”.**

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

INGENIERO INDUSTRIAL

AUTOR:

JUAN ALBERTO ANCCO GARCÍA

ASESOR:

MAG. WALTER VEGA MALPICA

LINEA DE INVESTIGACIÓN

SISTEMA DE GESTIÓN EMPRESARIAL Y PRODUCTIVIDAD

LIMA - PERÚ

2016

Página del Jurado

.....
Presidente
Dr. Leónidas Manuel Bravo Rojas

.....
Secretario
Mg. Jorge Nelson Malpartida Gutiérrez

.....
Vocal
Mg. Walter Vega Malpica

Dedicatoria:

Le dedico mi trabajo a mí
Familia por su apoyo incondicional
Especialmente a mi madre que
Gracias a ella soy una persona
De bien; también mencionar ha
Mi esposa teresa que es mí
Soporte en mis momentos de
flaqueza, a mis hijos Daniela,
Anahí y Alonso que son mí
fuente de inspiración y no puedo
Dejar de mencionar a dios,
por haberme bendecido con la
Familia que tengo.

Agradecimiento:

A mis amigos y compañeros del salón del grupo 20, por brindarme Concejos y formar un grupo humano muy unido, por mencionar a algunos de ellos: Danny, Miguel, Roxana, Hugo, Gary, Etc, También no puedo dejar de mencionar Ha nuestros docentes UCV por guiarnos y Brindarnos su sabiduría, entregándonos las Pautas para ser mejores y excelentes profesionales con ética.

Muchas gracias.

Declaración de Autenticidad

Yo, Juan Alberto Ancco García identificado con DNI N° 41438607 a efecto de cumplir con las disposiciones vigentes consideradas en el reglamento de grados y títulos de la Universidad Cesar Vallejo, facultad de Ingeniería, escuela de Ingeniería Industrial, declaro bajo también 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 las informaciones aportadas por lo cual me someto a lo dispuesto en las normas académicas de la Universidad Cesar Vallejo.

Lima, 20 de noviembre del 2016.

Juan Alberto Ancco García

Presentación

Señores miembros del jurado:

En cumplimiento del Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad Cesar Vallejo presento ante ustedes la Tesis Titulada “Optimización de procesos para incrementar la productividad en el área de cocción del producto chorizo finas hierbas en la empresa Contratistas Generales, Villa el Salvador, 2016.”, la cual contiene capítulos de:

Introducción en donde se expone de forma general la realidad problemática, en donde aremos énfasis a los problemas que vamos a investigar en el área de cocción del producto chorizo finas hierbas, así también se analizaran los antecedentes planteados y la teoría que nos guiaran en la investigación, también se realizaran los enfoques de las preguntas, objetivos e hipótesis.

Métodos, aquí se describen las fases del proyecto de investigación las cuales cuentan con el tipo de estudio, el diseño, se analizan las variables con su Operacionalización, adicionalmente se analizará la población de estudio, la muestra, así como la validación de los instrumentos utilizados para garantizar la confiabilidad del instrumento.

Finalmente se muestran las conclusiones y recomendaciones relacionadas al estudio realizado que se obtuvo al realizar esta tesis. Espero que cumpla con los requisitos de aprobación para obtener el título profesional de Ingeniero industrial.

Juan Alberto Ancco García.

Índice

Página del Jurado	2
Dedicatoria	3
Agradecimiento	4
Declaración de Autenticidad	5
Presentación	6
Índice	7
Resumen	9
Abstract	10
I. Introducción	11
1.1. Realidad Problemática	13
1.2. Trabajos Previos	17
1.3. Teorías Relacionados al Tema	30
1.4. Formulación del Problema	38
1.4.1. Problema General	38
1.4.2. Problemas Específicos	38
1.5. Justificación del Estudio	39
1.5.1. Justificación Teórica	39
1.5.2. Justificación Práctica	39
1.5.3. Justificación Metodológica	40
1.5.4. Justificación Social	40
1.5.5. Justificación Económica	41
1.6. Hipótesis	42
1.6.1. Hipótesis General	42
1.6.2. Hipótesis Específicos	42
1.7. Objetivos	43
1.7.1. Objetivo General	43
1.7.2. Objetivos Específicos	43
II. Métodos	43
2.1. Diseño de la Investigación	44
2.2. Variable, Operacionalización	45
2.3. Población y Muestra	46

2.4.	Técnicas e instrumentos de la recolección de datos, validez y confiabilidad.	46
2.5	Métodos de Análisis de datos	47
2.6.	Aspectos Éticos	47
III.	Resultados	47
3.1.	Procesos de Ingeniería	47
3.1.1	Cronograma de actividades (de la metodología)	48
3.1.2.	Diagrama de Gantt	49
3.1.3.	Mapa de Procesos (Interpretación) Global, Ámbito, y área	50
3.1.4.	Diagrama de flujos DAP – DOP	51
3.2.	Análisis de Datos de Ingeniería	54
3.2.1.	Contrastación de la Hipótesis	54
IV.	Discusión	69
V.	Conclusión	72
VI.	Recomendaciones	73
VII.	Referencias	74
VIII.	Anexos	76

Resumen

El objetivo es Determinar de qué manera la Optimización de Procesos incrementa la productividad en el área de cocción del producto chorizo finas hierbas en la empresa Contratistas Generales. Villa el Salvador, 2016. Luis F, Agudelo Tobón (2012) y para el variable dependiente, David Medianero Burga (2016), donde el marco metodológico será el inicio de una serie de acciones de realizar orientadas hacia la optimización y el incremento de forma satisfactoria de la productividad, la cual se realizó con ayuda de bases teóricas de autores de libros virtuales, libros físicos, internet utilizados durante la investigación que son la base de este tesis. Mi población es el estudio que se realiza antes y después de verificar la productividad interno de la empresa por 42.5TN de producción de chorizos finas hierbas anual, el cual muestra que mi productividad mejora un 70% de productos terminados y se obtiene de ganancia un total de S/ 78,381.42, la muestra me indica que los resultados son los mismos, Como conclusión se está implementando una metodología para incrementar la productividad y nos den resultados en beneficio de la empresa, donde me indica que mi eficiencia se incrementó un 8.84% según los insumos programados y mi eficacia se incrementa un 8.70% por los productos logrados, donde el rango de los dos me indica que la productividad se incrementó un 95%. Como aporte se están utilizando una metodología donde utilizaremos los indicadores y herramientas sus costumbres para incrementar la productividad de la empresa.

Palabras claves: Optimizar, incrementar, Productividad.

Summary

The objective is to determine how Process Optimization increases the productivity in the cooking area of the product chorizo fino grasses in the company General Contractors. Villa el Salvador, 2016. Luis F, Agudelo Tobón (2012) and for the dependent variable, David Medianero Burga (2016), where the methodological framework will be the beginning of a series of actions to be carried out aimed at optimizing and increasing satisfactory productivity, which was made with the help of theoretical bases of authors of virtual books, physical books, internet used during the research that are the basis of this thesis. My population is the study that is done before and after verifying the company's internal productivity by 42.5TN of annual production of fine herbs sausages, which shows that my productivity improves 70% of finished products and a total profit is obtained of S / 78,381.42, the sample tells me that the results are the same, In conclusion a methodology is being implemented to increase productivity and give us results for the benefit of the company, where it indicates that my efficiency increased by 8.84% according to the scheduled inputs and my efficiency is increased 8.70% by the products achieved, where the range of the two tells me that productivity increased by 95%. As a contribution, we are using a methodology where we will use the indicators and tools to improve the productivity of the company.

Keywords: Optimize, increase, Productivity.