



ESPE

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

UNIDAD DE GESTIÓN DE  TECNOLOGÍAS

**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS
Y DEL COMERCIO**

CARRERA LOGÍSTICA Y TRANSPORTE

TEMA:

“DESORGANIZACIÓN EN EL PROCESO DE ALMACENAJE EN LA BODEGA DE LA PANADERÍA
Y PASTELERÍA “SURTI PAN”, UBICADA EN EL CANTÓN PUJILÍ PROVINCIA DE COTOPAXI”.

AUTOR:

GABRIELA FERNANDA LEMA MAIGUA



ANTECEDENTES



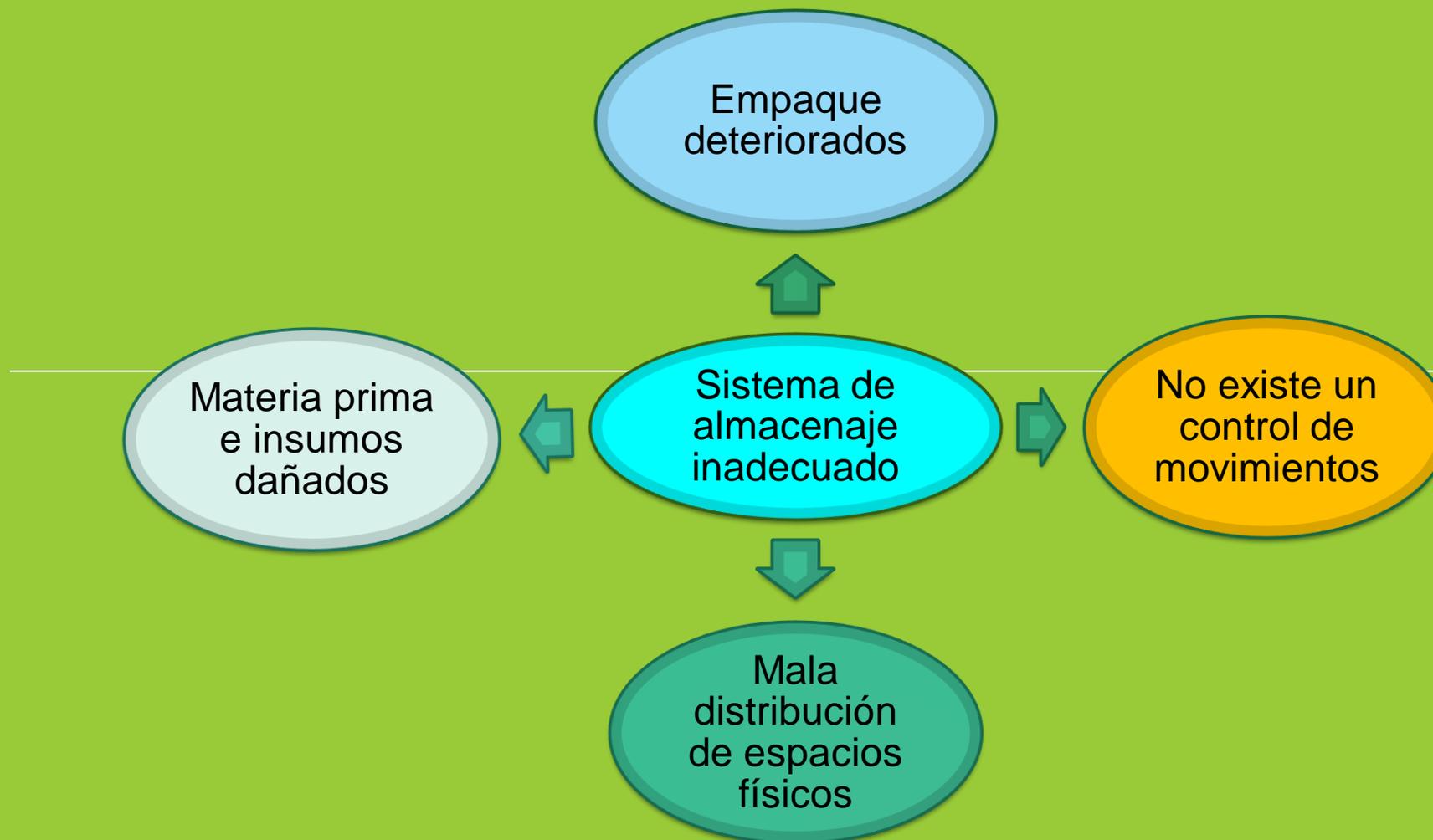
INICIA SUS ACTIVIDADES EL 10 DE
ABRIL DEL 2001

UBICADO EN EL CANTÓN PUJILÍ
PROVINCIA DE COTOPAXI

OFRECE PANECILLO, BIZCOCHOS,
PRODUCTOS DE PASTELERÍA



PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA





OBJETIVO GENERAL



Investigar la problemática existente en la Bodega de la panadería y pastelería “Surti Pan” ubicada en el Cantón Pujilí Provincia de Cotopaxi, mediante la recopilación de información para buscar posibles alternativas de solución.



OBJETIVOS ESPECÍFICOS



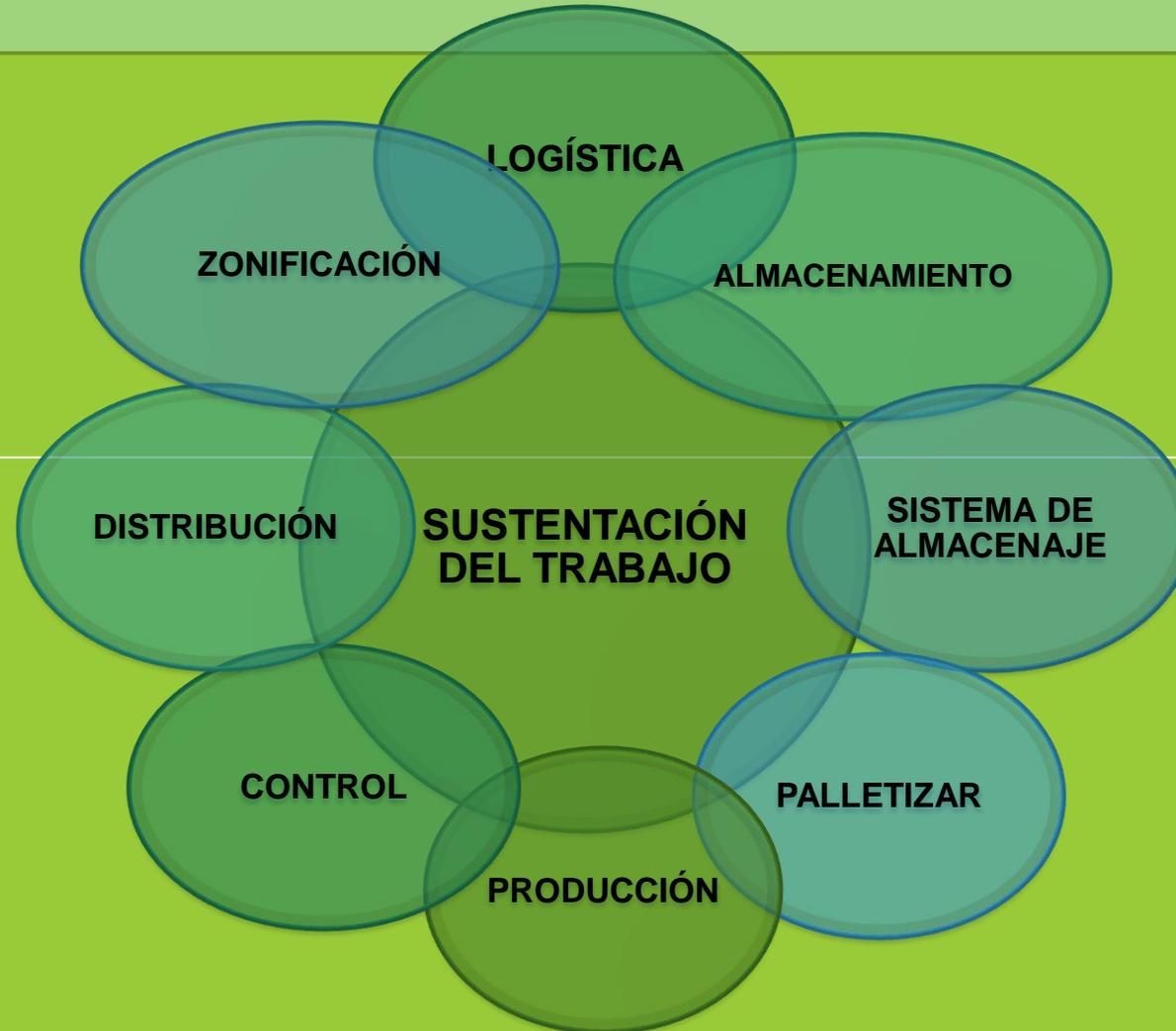
Analizar la situación actual del sistema de almacenamiento de la materia prima en la Bodega, para adquirir mejores soluciones que fortalezcan en la toma de decisiones

Recopilar información sobre sistema de almacenaje, para establecer las debilidades y fortalezas del proceso de almacenaje

Proponer una alternativa de solución que ayuden a mejoramiento de almacenaje de la materia prima



MARCO TEÓRICO





EJECUCIÓN DEL PLAN METODOLÓGICO



**MODALIDAD
BÁSICA DE
INVESTIGACIÓN**

**TIPO DE
INVESTIGACIÓN**

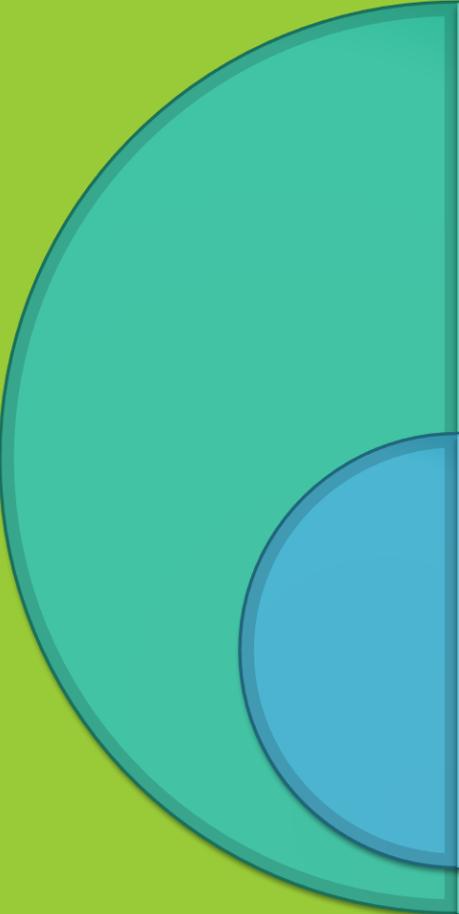
MODALIDAD DE
CAMPO

INVESTIGACIÓN
NO
EXPERIMENTAL

MODALIDAD
BIBLIOGRÁFICA



EJECUCIÓN DEL PLAN METODOLÓGICO



NIVELES DE INVESTIGACIÓN

- NIVEL EXPLORATORIO
- NIVEL DESCRIPTIVO

MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN

- ANÁLISIS



EJECUCIÓN DEL PLAN METODOLÓGICO



TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

FICHAS DE OBSERVACIÓN

ENTREVISTA

MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN

ANÁLISIS



EJECUCIÓN DEL PLAN METODOLÓGICO



RECOPIACIÓN DE INFORMACIÓN

PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN

**ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE
RESULTADOS**



PROPUESTA



PRIMERA FASE

Aplicación de técnicas de almacenaje

Diseñar un sistema de almacenaje adecuado para la bodega mediante la utilización de estanterías y pallets.

SEGUNDA FASE

Redistribución de espacios físicos

Organizar los espacios físicos de la bodega para poder distribuir correctamente los pallets y estanterías.

TERCERA FASE

Zonificación y Señaletica

Identificar zonas de mayor, mediana y baja rotación para codificar los productos y aplicar señaletica.



PROPUESTA

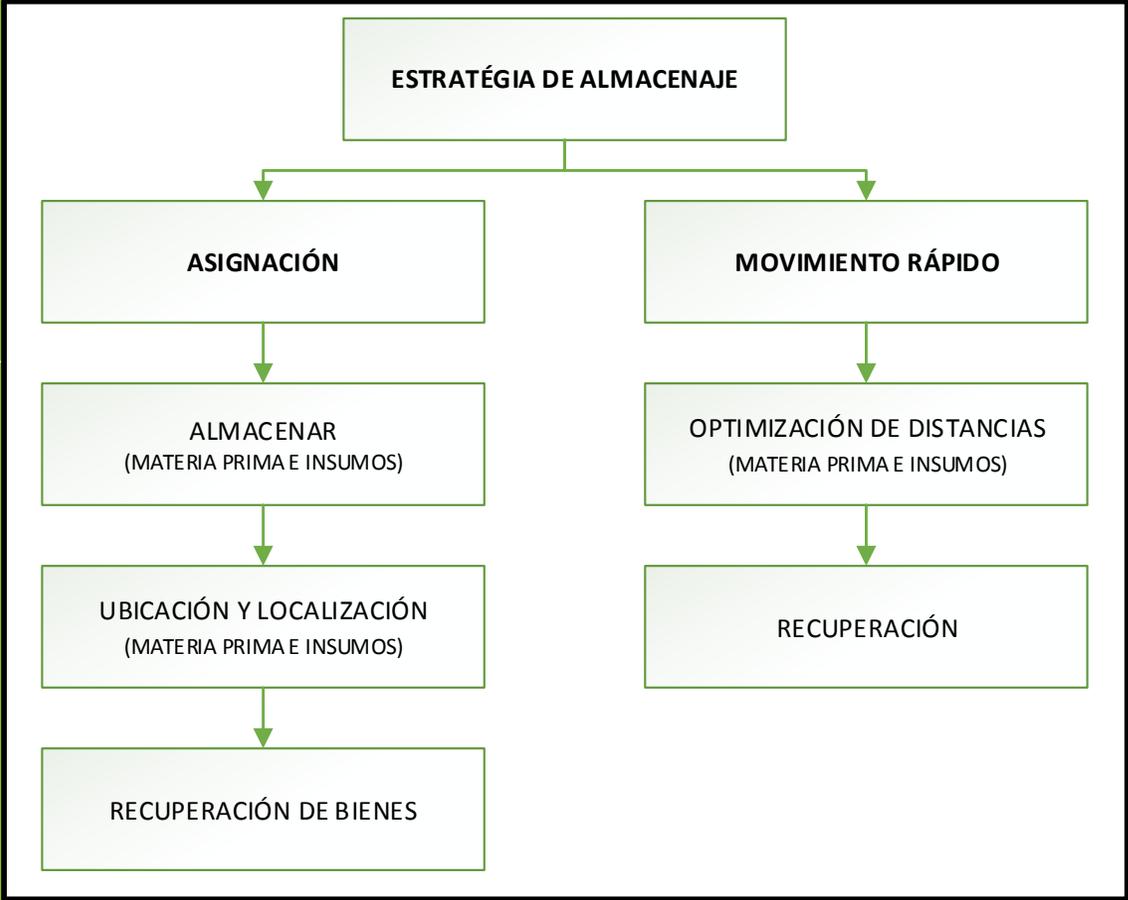


FASE 1

TÉCNICAS DE ALMACENAJE

PALLETS

ESTANTERÍAS





PROPUESTA



NORMATIVA PALLETS

**NORMA TÉCNICA
ECUATORIANA NTE
INEN-ISO 6780:21**



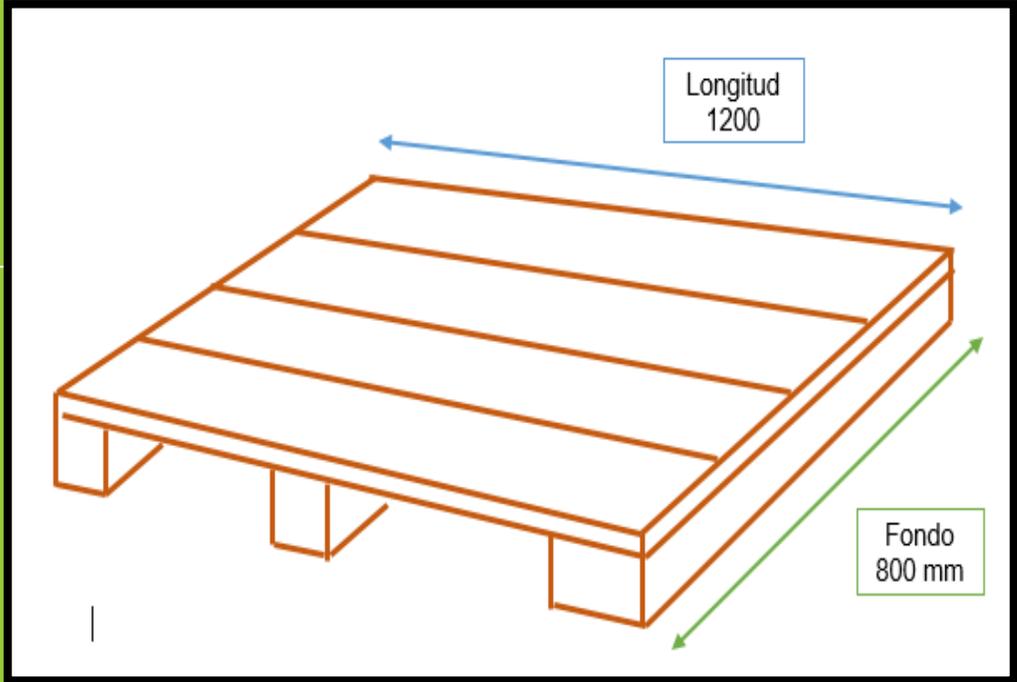
PROPUESTA



PALLETS

EUROPALET

CAPACIDAD
4000kg





PROPUESTA



PALLETS

**CAPACIDAD DE
CARGA HARINA**
1000 libras

5 q. (100 libras)

10 q. (100 libras)

4 q. (100 libras)

9 q. (100 libras)

3 q. (100 libras)

8 q. (100 libras)

2 q. (100 libras)

7 q. (100 libras)

1 q. (100 libras)

6 q. (100 libras)

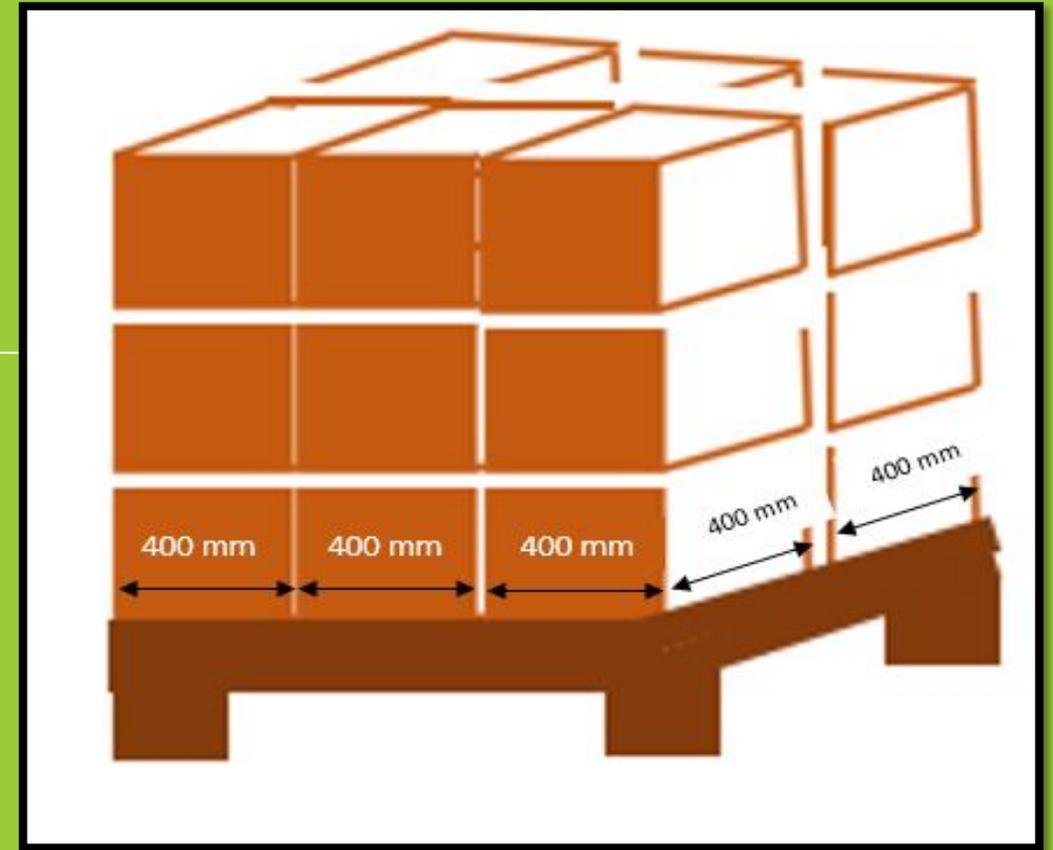


PROPUESTA



PALLETS

APILAMIENTO DE
MANTECA Y
MANTEQUILLA





PROPUESTA



PALLETS

DISTRIBUCIÓN





PROPUESTA



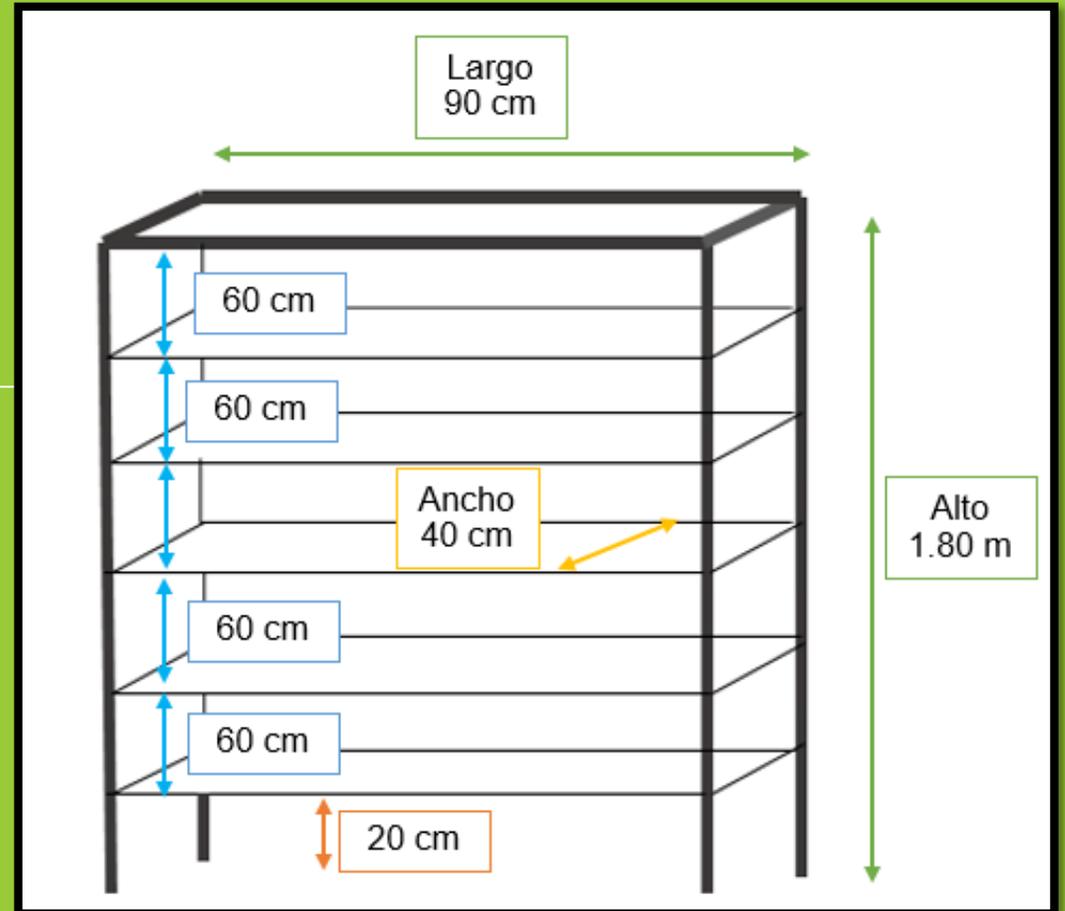
NORMATIVA ESTANTERÍAS

NORMA TÉCNICA
DE PREVENCIÓN
852

NORMA TÉCNICA
ECUATORIANA
NTE INEN
2867:2013

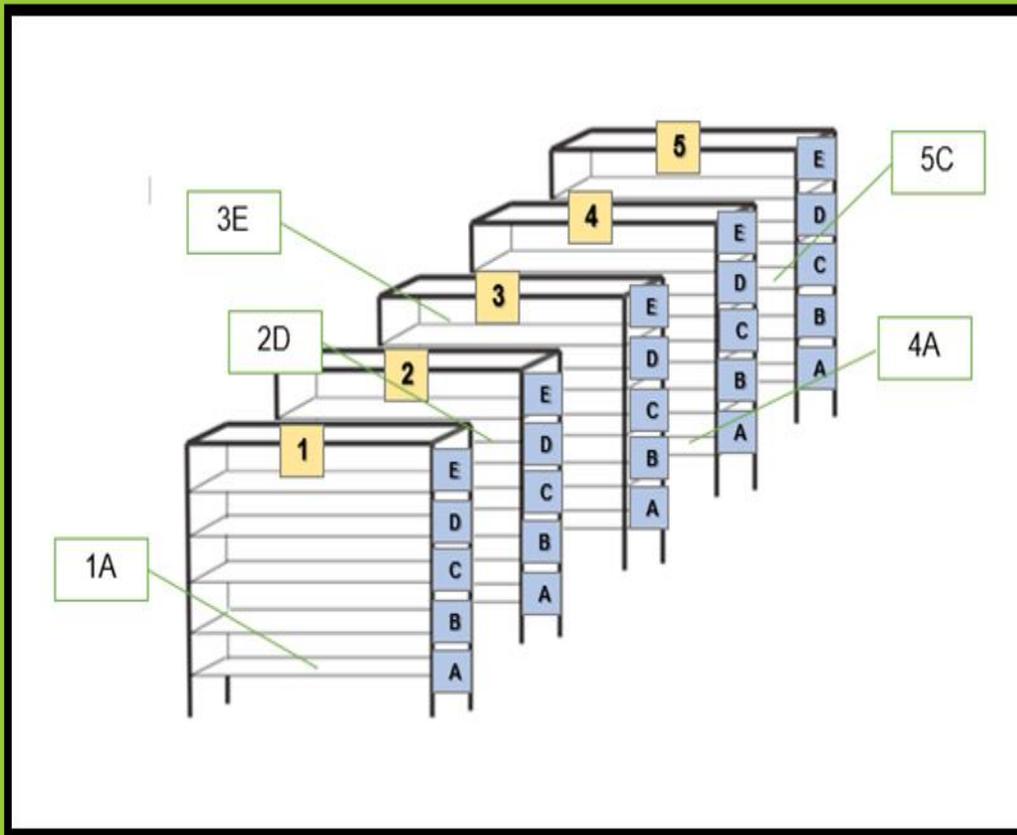


PROPUESTA





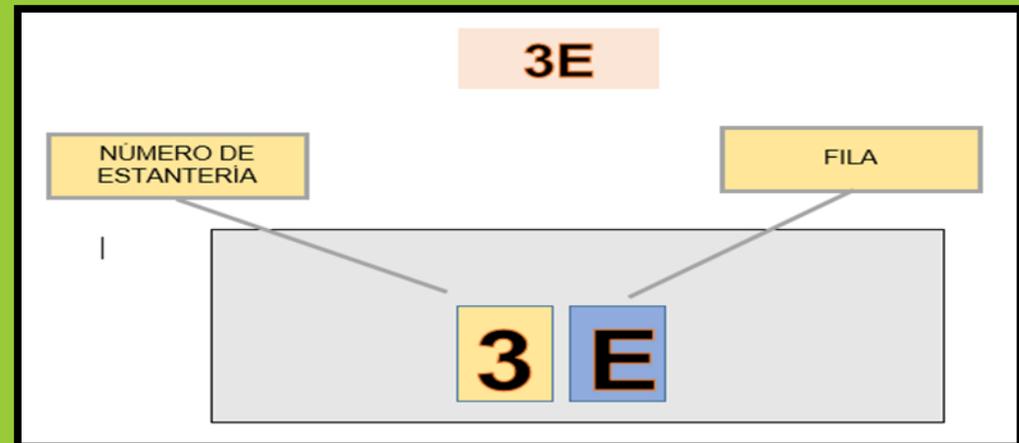
PROPUESTA



CODIFICACIÓN

NUMERACIÓN
CORRIDA

ALFANUMÉRICA





PROPUESTA



ESTANTERÍA (1,2,3,4)
ALMACENAMIENTO DE INSUMOS
FUNDAMENTALES,
COMPLEMENTARIOS Y ADITIVOS

ESTANTERÍA (5,6,7,8,9,10)
ALMACENAMIENTO DE MATERIAL DE
EMPAQUE

ESTANTERÍA (11,12,13,14)
ALMACENAMIENTO DE MOLDES Y
BASE DE PASTELERÍA

INSUMOS ADITIVOS Y COMPLEMENTARIOS

ESTANTERÍA 3		ESTANTERÍA 4	
E	Saborizantes	Esencias	
D	colorantes	Miel	
C	Hierbas aromáticas	Frutos secos	
B	Chocolate rallado	Café	
A	Mermelada de frutas	Enlatados de frutas	

MATERIAL DE EMPAQUE

ESTANTERÍA 5		ESTANTERÍA 6	
E	Recipientes para postres	Tapas de envases pequeñas	
D	Vasos para gelatina	Tapas de envases medianas	
C	Vasos pequeños desechables	Tapas de envases grandes	
B	Vasos medianos desechables	Fundas jaladoras	
A	Vasos grandes desechables	Fundas industriales	

MOLDES PARA PASTELERÍA

ESTANTERÍA 11		ESTANTERÍA 12	
E	Moldes redondos pequeños	Moldes cuadrados pequeños	
D	Moldes redondos medianos	Moldes cuadrados medianos	
C	Moldes redondos medianos	Moldes cuadrados medianos	
B	Moldes redondos grandes	Moldes cuadrados grandes	
A	Moldes redondos grandes	Moldes cuadrados grandes	



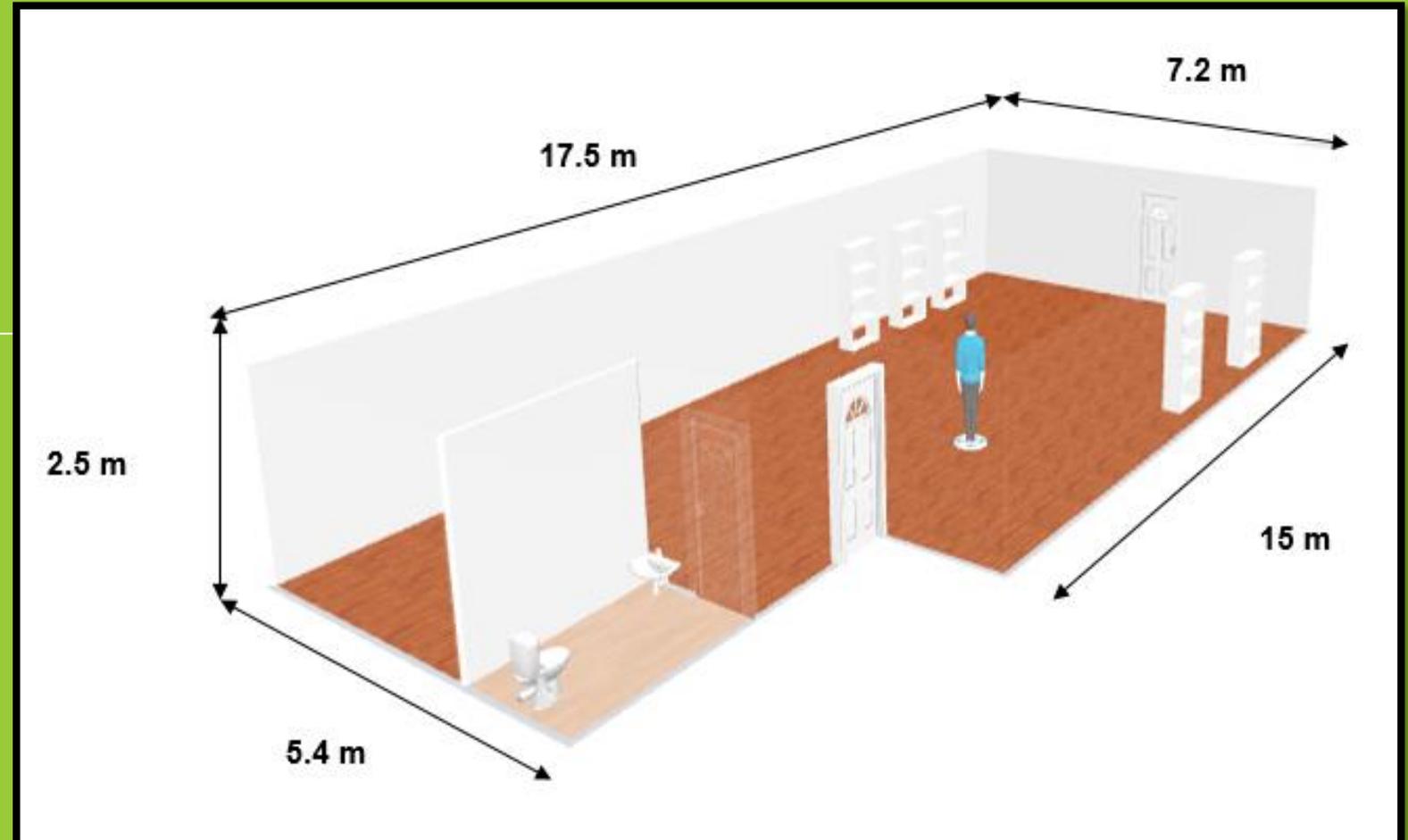
PROPUESTA



FASE 2

DISTRIBUCIÓN
FÍSICA

SITUACIÓN ACTUAL
DE LA BODEGA

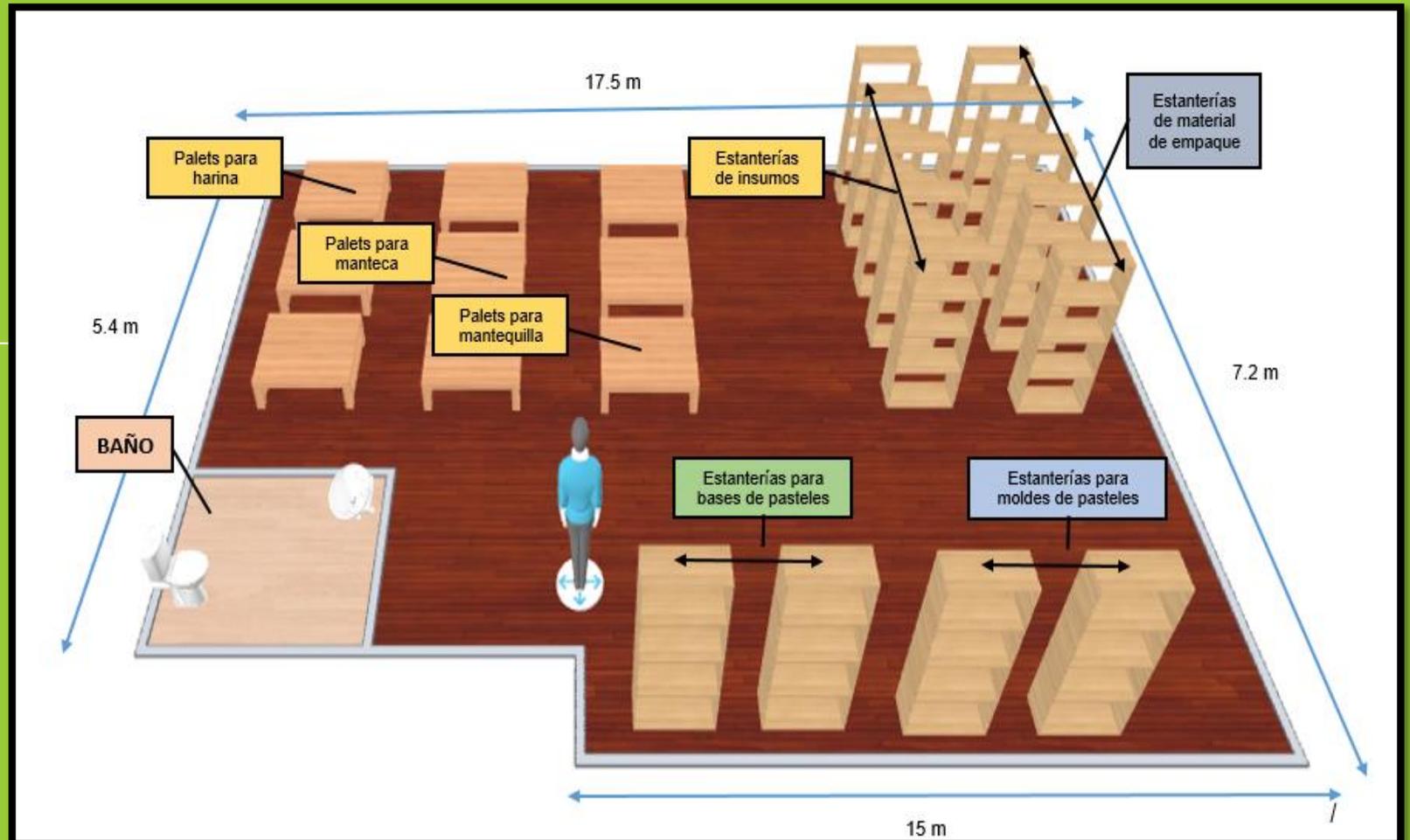




PROPUESTA



DISTRIBUCIÓN FÍSICA PROPUESTA





PROPUESTA



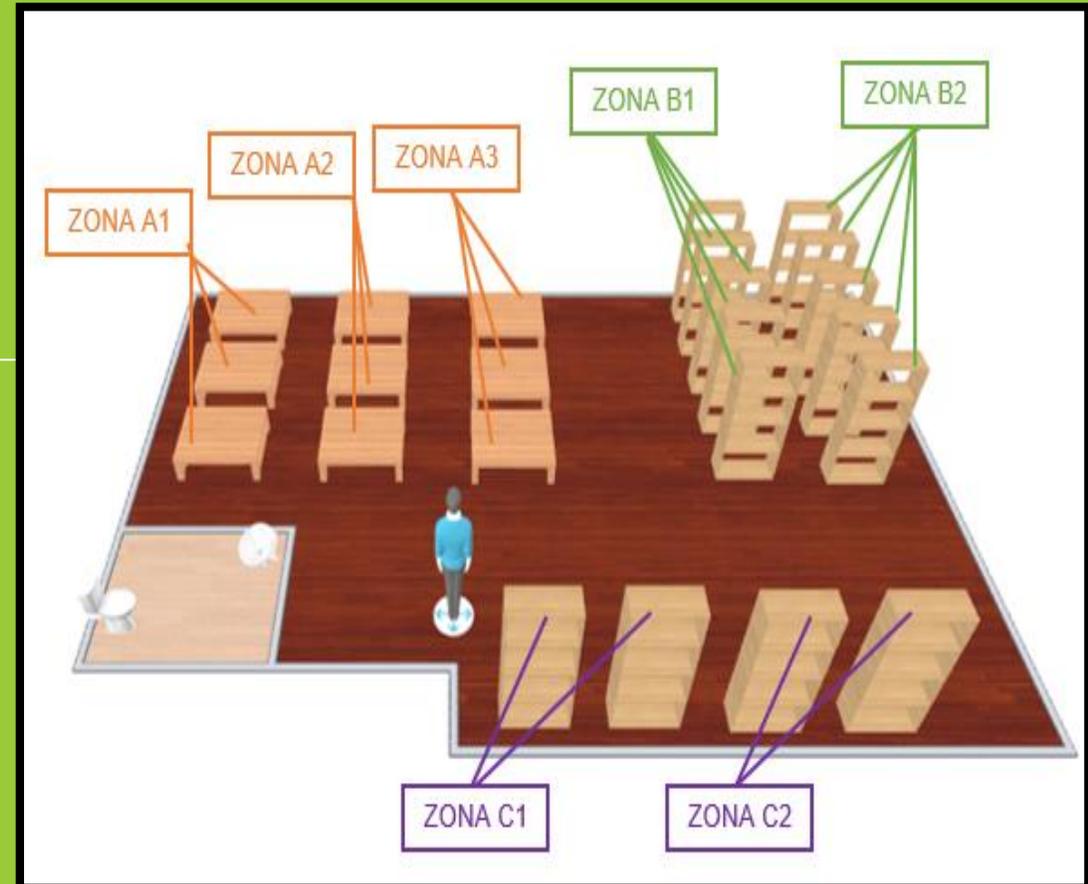
FASE 3

ZONIFICACIÓN

ZONA A
MAYOR ROTACIÓN

ZONA B
MEDIANA ROTACIÓN

ZONA C
BAJA ROTACIÓN





PROPUESTA

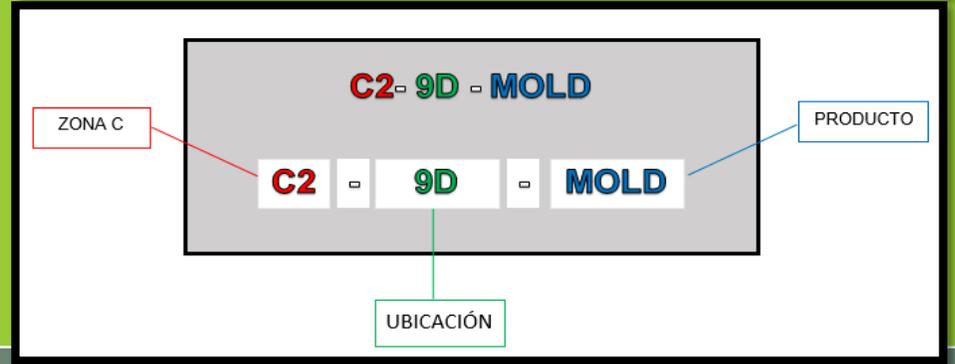
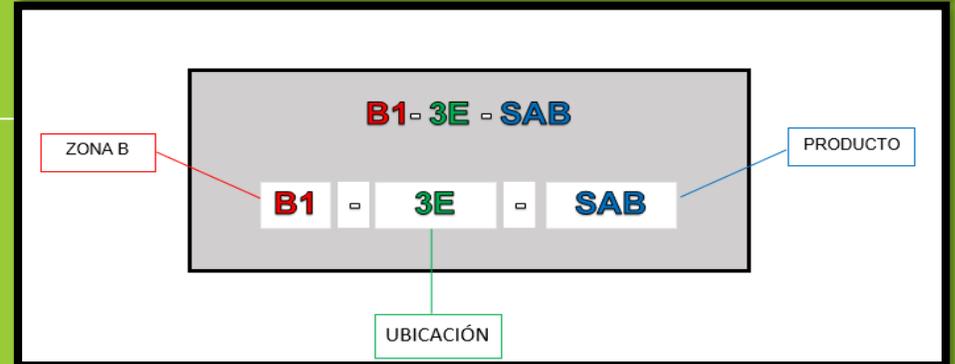


CODIFICACIÓN Y UBICACIÓN

ZONA A
A1-BAHÍA1-HAR

ZONA B
B1-3E-SAB

ZONA C
C2-9D-MOLD





PROPUESTA



CONTROL

**CONTROL DE
EXISTENCIAS**

**HOJA DE
REQUISICIÓN**



PANADERÍA Y PASTELERÍA SURTI PAN CONTROL DE EXISTENCIAS

PRODUCTO:
UNIDAD DE
MEDIDA:
CODIGO:

FECHA	ENTRADAS	SALIDAS	TOTAL DE EXISTENCIA



PANADERÍA Y PASTELERÍA SURTI PAN HOJA DE REQUISICION

Fecha de entrega:
Requisición de:

CÓDIGO	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
Firma Solicitado por: Cristóbal Guamán Operador de Producción		Firma Entregado por: Carolina Toaza Bodeguero	

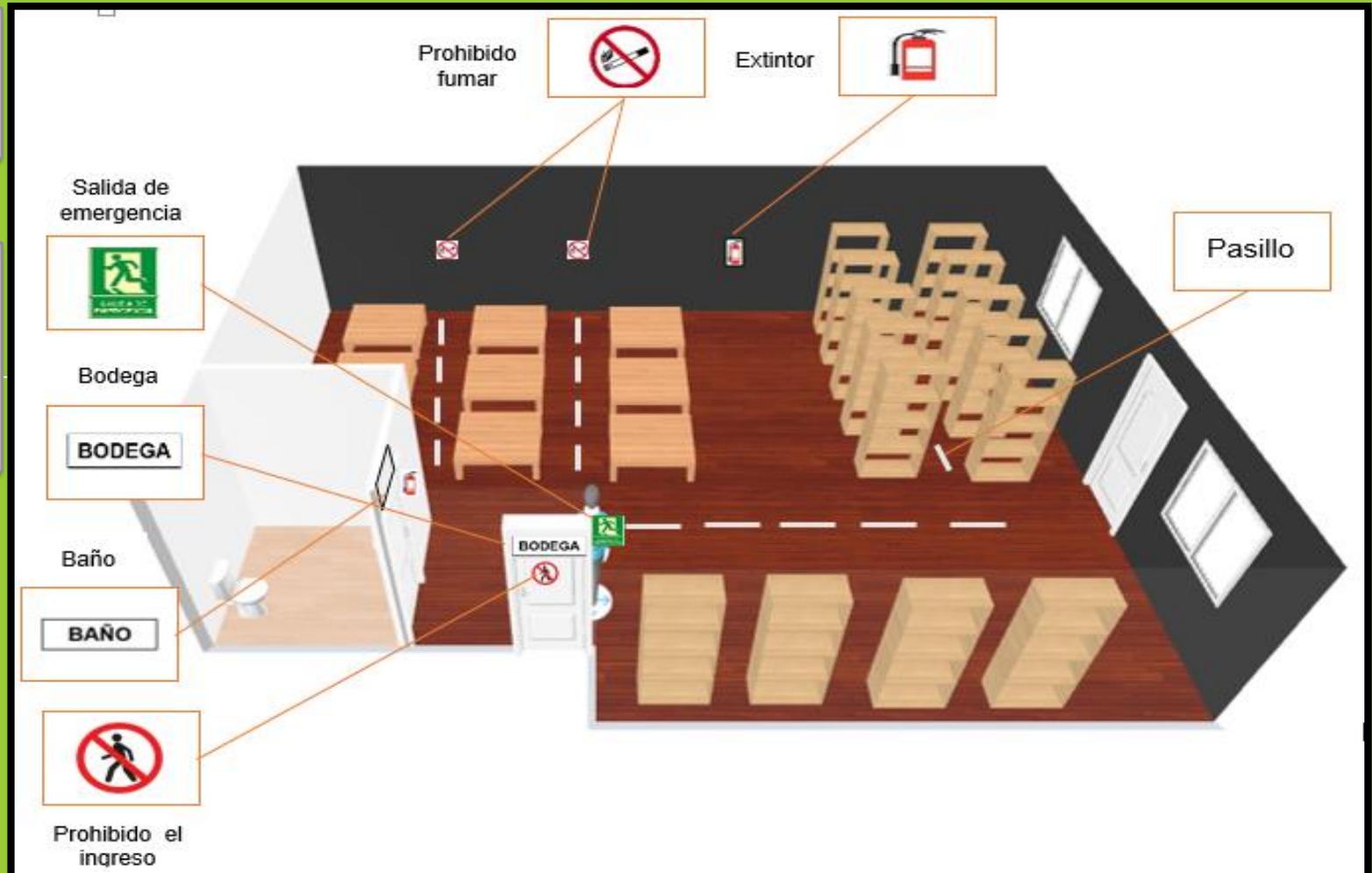


PROPUESTA



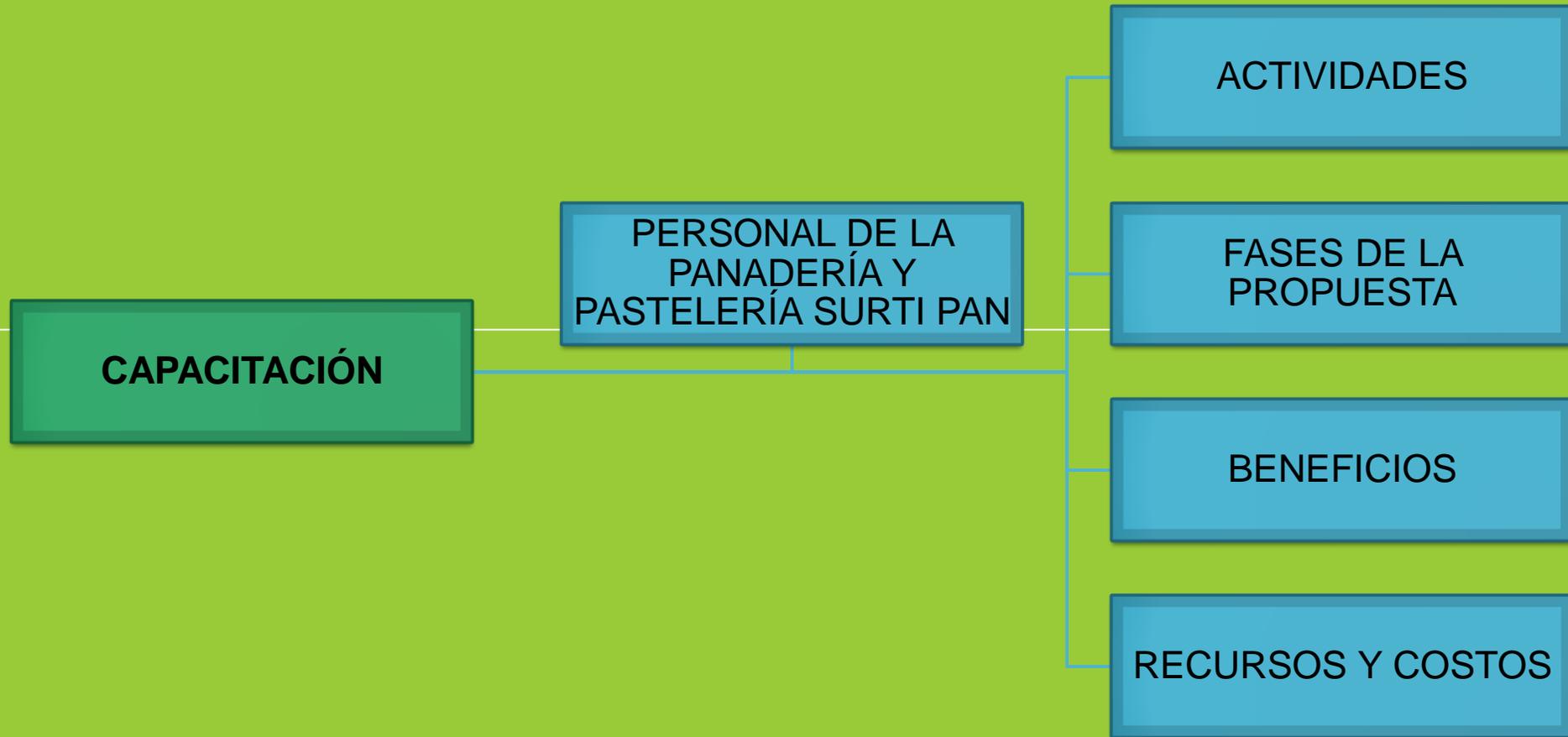
SEÑALÉTICA Y NORMAS DE SEGURIDAD

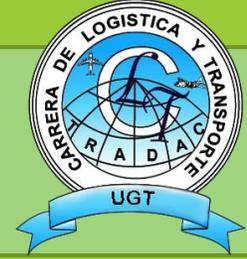
NORMA TÉCNICA
ECUATORIANA INEN 3864-
1:2013





PROPUESTA





CONCLUSIONES

La bodega presenta una inadecuada organización en el proceso de almacenaje, organización, control, distribución y localización de la materia prima y material de empaque que se ocupa en la producción del pan y sus derivados. A la vez no cuenta con ninguna clase de pallets, estanterías suficientes, identificación de los productos, señalética de información que ayude a adecuada preservación y conservación de materias primas, insumos

Mediante la realización de la entrevista se determinó que el personal de la panadería y pastelería Surti Pan, no posee conocimiento de técnicas de almacenaje que ayude al almacenamiento adecuado de la materia prima y material de empaque

Es necesario buscar alternativas de solución para el sistema de almacenamiento de la bodega con el fin de ayudar al manejo adecuado de la materia prima e insumos



RECOMENDACIONES



Es necesario implementar un sistema de almacenaje adecuado, que permita conservar la materia prima y material de empaque en buenas condiciones para poder tener una buena organización, que ayude al personal; y que esta no tenga pérdidas de tiempo a la hora de localizar el producto; adjuntando que es necesario la aplicación de señalética y normas de seguridad

Capacitar al personal de la panadería y pastelería Surti Pan, para que sepan cómo almacenar, organizar, controlar, distribuir y localizar la materia prima y material de empaque

Hacer uso de la propuesta diseñada con el fin de ayudar al manejo adecuado de la materia prima e insumos para el sistema de almacenamiento de la bodega de la panadería y pastelería Surti Pan



**GRACIAS
POR SU
ATENCIÓN**