

Desarrollo de una metodología para la realización de diagnósticos de eficiencia productiva en empresas PyMES queseras

Castañeda, R. ⁽ⁱ⁾; Speranza, J. ⁽ⁱ⁾; Roberts, L. ⁽ⁱ⁾; Storani, E. ⁽ⁱ⁾; Feilbogen, E. ⁽ⁱⁱⁱ⁾.

⁽ⁱ⁾ Centro de Investigación y Desarrollo de la Industria Láctea (CITIL)
⁽ⁱⁱⁱ⁾ GTZ, Agencia de Cooperación Técnica Alemana.

Numerosas empresas queseras pequeñas realizan las elaboraciones sin tener en cuenta la eficiencia productiva y en consecuencia pierden rentabilidad. Con el fin de realizar de una manera sistemática visitas de evaluación a estas empresas, el CITIL desarrolló una metodología mediante la cual se puedan realizar diagnósticos y emitir conclusiones respecto a la eficiencia de la fábrica.

Este desarrollo se realizó en el marco del programa PIEEP de la Secretaría de Energía de la Nación, y de la colaboración entre la Agencia de Cooperación Técnica Alemana GTZ y el CITIL y permiten complementar trabajos anteriores iniciados por el CIPURE en el campo de la eficiencia energética. El objetivo fue la asistencia a grupos asociativos de empresas lácteas realizando un análisis según distintos criterios de evaluación, tanto técnicos como de gestión.

La innovación consiste en comprender a la eficiencia productiva como un conjunto de aspectos tales que no involucren solo a la tecnología sino también a la capacitación del personal, la calidad de la materia prima, el control del proceso, el rendimiento, el medioambiente y la comercialización, los cuales todos en su conjunto contribuyen al mejoramiento de la rentabilidad.

Para sistematizar las actividades se desarrolló un check list con preguntas que contesten los aspectos mencionados anteriormente, y que son completados por el personal técnico del CITIL mediante entrevistas con los responsables, mediciones en planta, fotografías y análisis en los laboratorios. La recolección de información fue realizada por un grupo de trabajo conformado por personal de ambas unidades técnicas (Miguelete y Rafaela). Las personas entrevistadas fueron el dueño de la

fábrica, el responsable técnico, el maestro quesero, y demás personal de la planta.

La actividad se centró en la evaluación del sistema de aprovisionamiento de las fábricas, del proceso de elaboración, de la calidad y utilización del equipamiento, y de la calidad higiénico sanitaria de los quesos. Durante la misma se presenciaron las elaboraciones y se realizaron distintas mediciones de control de proceso, de la materia prima y el producto final.

La información obtenida ha permitido formular conclusiones y recomendaciones que permiten una mejora importante en la eficiencia productiva de las empresas queseras.

A partir de la experiencia adquirida, la realización de estos diagnósticos pueden ampliarse y mejorarse.

Para mayor información comunicarse con:

Roberto Castañeda - castaned@inti.gov.ar

[Volver a página principal](#) ◀