

Índice de Contenidos

CAPÍTULO 1: INTRODUCCIÓN	1
1. Definición y formalización del proyecto de mejoramiento	2
1.1. Lugar de aplicación	2
1.1.1. Descripción del entorno.....	2
1.1.2. Descripción de la empresa.....	3
1.1.3. Estructura organizacional.....	5
1.1.4. Principales mercados de destino.....	7
1.1.5. Descripción del proceso productivo.....	8
1.2. Problemática	18
1.3. Objetivo general.....	20
1.4. Objetivos específicos	20
1.5. Justificación	21
1.6. Alcances	22
1.7. Resultados tangibles esperados	23
CAPÍTULO 2: MARCO TEÓRICO.....	24
2. Marco teórico	25
2.1. Diagrama de flujo	25
2.2. Conceptos de transferencia de calor	26
2.2.1. Ciclo de refrigeración	27
2.2.2. Ciclo de refrigeración ideal.....	29
2.3. Estadística descriptiva.....	30
2.3.1. Descripción de parámetros	30
2.3.2. Descripción de gráficos	32
2.3.3. Diagrama causa - efecto	33
2.3.4. Software <i>R</i>	34

2.4.	Modelos de regresión causales.....	35
2.4.1.	Modelo regresión lineal	35
2.4.2.	Modelo aditivo generalizado.....	36
2.5.	Evaluación de proyectos	37
2.6.	Metodología de trabajo.....	38
2.6.1.	Alternativas metodológicas de solución.....	40
2.6.2.	Matriz de factores ponderados	40
2.6.3.	Matriz multi criterio para elección de la alternativa de desarrollo.....	41
CAPÍTULO 3: DIAGNÓSTICO DE LA PROBLEMÁTICA		43
3.	Diagnóstico de la problemática	44
3.1.	Análisis de la merma	44
3.1.1.	Análisis histórico	44
3.1.2.	Análisis actual	47
3.2.	Descripción del sistema de generación de frío	50
3.2.1.	Descripción de equipos industriales	51
3.2.2.	Características del túnel de enfriamiento rápido.....	55
3.3.	Cálculos de carga térmica	56
3.3.1.	Determinación de parámetros del proceso	56
3.3.2.	Calculo de carga por ingreso de cerdos	58
3.3.3.	Calculo de carga transmitida por paredes	61
3.3.4.	Calculo de cargas por iluminación.....	63
3.3.5.	Calculo de cargas térmicas por puertas abiertas.....	64
3.3.6.	Calculo de carga térmica por motores.....	65
3.3.7.	Otras cargas térmicas y factor de seguridad	66
3.3.8.	Carga térmica total.....	66
3.4.	Balance de capacidad	67
3.5.	Sistemas de enfriamiento rápido por aire en el mundo.....	68

3.6. Análisis causa – efecto.....	72
CAPÍTULO 4: ESTUDIO Y ANÁLISIS DE LA MERMA.....	77
4. Estudio y análisis de la pérdida de peso.....	78
4.1. Muestreo estadístico	78
4.1.1. Definición de variables de estudio.....	78
4.1.2. Determinar tamaño de la muestra	80
4.2. Modelo de regresión lineal	80
4.2.1. Formulación de hipótesis	82
4.2.2. Ecuación general	83
4.2.3. Análisis de significancia	84
4.2.4. Coeficiente de determinación	84
4.2.5. Supuestos del modelo lineal	85
4.3. Modelo aditivo generalizado (GAM)	90
4.3.1. Desarrollo modelo GAM básico.....	92
4.3.2. Comparación de modelos GAM	93
4.3.3. Validación del modelo	97
4.4. Análisis del modelo	98
4.4.1. Significancia de las variables	98
4.4.2. Influencia de las variables en la merma	99
4.5. Conclusiones del análisis	105
CAPÍTULO 5: PROPUESTAS DE SOLUCIÓN	107
5. Propuestas de Solución	108
5.1. Propuesta 1: Cambio de Evaporadores.....	108
5.1.1. Cálculo de cargas térmicas	108
B. Carga por ingreso de los cerdos	110
5.1.2. Carga térmica total sector 1	113
5.1.3. Balance de capacidad Sector 1	113

5.1.4.	Descripción de equipos	114
5.1.5.	Matriz multi – criterio	117
5.1.6.	Matriz de ponderación.....	119
5.1.7.	Calculo de evaporadores que se requieren cambiar	119
5.1.8.	Disminución de la merma.....	120
5.2.	Propuesta 2: Incorporar un nuevo evaporador	121
5.2.1.	Descripción de equipos	121
5.2.2.	Disminución de la merma.....	123
5.3.	Propuesta 3: Ampliación del túnel de enfriamiento rápido	124
5.3.1.	Cálculo cargas térmicas nuevo sector.....	126
5.3.2.	Dimensionamiento de equipos	128
5.3.3.	Disminución de la pérdida de peso	130
5.4.	Resumen de las propuestas de solución	131
5.5.	Prueba práctica de funcionamiento de alternativas de solución	132
CAPÍTULO 6: EVALUACIÓN ECONÓMICA		135
6.	Evaluación Económica	136
6.1.	Consideraciones para la evaluación	136
6.2.	Alternativa 1	137
6.2.1.	Inversión en Activos	137
6.2.2.	Inversión en Implementación del Proyecto	137
6.2.3.	Costos de Operación	138
6.2.4.	Costos de servicios básicos	139
6.2.5.	Beneficios	140
6.2.6.	Flujo de Caja Puro	141
6.2.7.	Análisis de sensibilidad	142
6.3.	Alternativa 2	143
6.3.1.	Inversión en Activos	143

6.3.2.	Inversión en Implementación del Proyecto	143
6.3.3.	Costos de operación	143
6.3.4.	Costos de servicios básicos	144
6.3.5.	Beneficios	144
6.3.6.	Flujo de Caja Puro	144
6.3.7.	Análisis de sensibilidad	145
6.4.	Alternativa 3	146
6.4.1.	Inversión en Activos	146
6.4.2.	Inversión en Implementación del Proyecto	146
6.4.3.	Costos de Operación	147
6.4.4.	Costos de servicios básicos	148
6.4.5.	Beneficios	148
6.4.6.	Flujo de Caja Puro	149
6.4.7.	Análisis de Sensibilidad.....	150
6.5.	Comparación de Alternativas	151
CAPÍTULO 7: CONCLUSIONES.....		153
BIBLIOGRAFÍA.....		160
ANEXOS.....		162

Índice de Ilustraciones

Ilustración 1: Organigrama.....	6
Ilustración 2: Mercados de destino de exportación	7
Ilustración 3: Diagrama proceso productivo general.	9
Ilustración 4: Diagrama de flujo del proceso del cerdo (Parte 1)	14
Ilustración 5: Diagrama de flujo del proceso del cerdo (parte 2).....	15
Ilustración 6: Diagrama de flujo del proceso del cerdo (parte 3).....	16
Ilustración 7: Diagrama de flujo del proceso del cerdo (parte 4).....	17
Ilustración 8: Túnel de enfriamiento rápido	19
Ilustración 9: Simbología de diagramas de flujo	25
Ilustración 10: Ciclo de Carnot	29
Ilustración 11: Compresión a vapor.....	30
Ilustración 12: Curva de distribución normal	32
Ilustración 13: Esquema de causa - efecto	34
Ilustración 14: Descripción de elaboración flujo de caja	38
Ilustración 15: Ciclo de refrigeración	51
Ilustración 16: Evaporadores	51
Ilustración 17: Consumo de refrigerante (NH_3) por cada equipo industrial.	53
Ilustración 18: Compresor reciprocatante.....	54
Ilustración 19: Condensador.	55
Ilustración 20: Diagrama causa-efecto de la pérdida de peso en el cerdo.....	76
Ilustración 21: Evaporador 1	114
Ilustración 22: Evaporador 2	116
Ilustración 23: Mini layout propuesta 2	122
Ilustración 24: <i>layout</i> propuesta 3	124
Ilustración 25: Compresor pistón de la empresa	165
Ilustración 26: Compresor tornillo de la empresa	166
Ilustración 27: Condensador de la empresa.....	167
Ilustración 28: Evaporador de la empresa.....	167

Índice de Tablas

Tabla 1: Nivel de correlación.....	36
Tabla 2: Matriz de factores ponderados para desarrollo de alternativa tecnológica	41
Tabla 3: Matriz de multi criterio	42
Tabla 4: Evaporador zona 1	52
Tabla 5: Evaporador zona 2.....	52
Tabla 6: Evaporador zona 3.....	52
Tabla 7: Evaporador zona 4.....	52
Tabla 8: Otras especificaciones de los evaporadores	53
Tabla 9: Medidas TER por sector.....	56
Tabla 10: Medidas en 5 puntos del cerdo	58
Tabla 11: Variación de la temperatura en razón del tiempo por sector.....	58
Tabla 12: Otras cargas térmicas y factores de seguridad	66
Tabla 13: Cargas térmica total por sector	66
Tabla 14: Cargas térmicas de los evaporadores por sector	68
Tabla 15: Carga térmica total de evaporadores y compresores	68
Tabla 16: Comparación del sistema de enfriamiento de Coexca versus otras tecnologías	71
Tabla 17: Resultados obtenidos por R para modelo lineal múltiple	83
Tabla 18: Resultados de R^2 y R^2 ajustado	85
Tabla 19: Resultados de prueba Jarque-Bera y Shapiro-Wilk.....	87
Tabla 20: Prueba <i>t-student</i>	88
Tabla 21: Test Breusch-Pagan	89
Tabla 22: Test Durbin-Watson	89
Tabla 23: Factores de inflación de la varianza	90
Tabla 24: Comparación entre modelo lineal y GAM básico	91
Tabla 25: Coeficiente paramétrico	92
Tabla 26: Significancia de las variables	93
Tabla 27: Matriz de correlación (parte 1).....	94
Tabla 28: Matriz de correlación (parte2).....	94
Tabla 29: Comparación entre modelos GAM para la merma del cerdo	96
Tabla 30: Prueba Jarque-Bera y Shapiro-Wilk para modelo GAM.....	98
Tabla 31: Prueba Fisher para modelo GAM.....	99

Tabla 32: Conclusión del modelo final GAM (parte 1)	105
Tabla 33: Conclusión del modelo final GAM (parte 2)	106
Tabla 34: Tiempo y temperatura por sector	110
Tabla 35: Otras cargas y factores de seguridad sector 1	113
Tabla 36: Resumen cargas térmicas sector 1	113
Tabla 37: Balance de capacidad sector 1	114
Tabla 38: Característica evaporador 1	115
Tabla 39: Características evaporador 2	116
Tabla 40: Matriz multi criterio para evaporadores propuesta 1	118
Tabla 41: Matriz de ponderación evaporadores propuesta 1.....	119
Tabla 42: Comparación capacidad actual y futura capacidad	120
Tabla 43: Promedio de parámetros para pronóstico.....	120
Tabla 44: Pronóstico de merma	120
Tabla 45: Características evaporadores actuales de la empresa	121
Tabla 46: Capacidades por tipo de evaporador.....	122
Tabla 47: Dimensiones sector 1.....	123
Tabla 48: Dimensiones evaporador	123
Tabla 49: Medidas TER alternativa 2	125
Tabla 50: Tiempo por sector	125
Tabla 51: Potencia de sector 5	129
Tabla 52: pronóstico propuesta 3.....	130
Tabla 53: Parámetros pronóstico propuesta 3.....	130
Tabla 54: Merma para propuesta 3.....	131
Tabla 55: Detalle prueba de funcionamiento.....	133
Tabla 56: Merma prueba de funcionamiento.....	133
Tabla 57: Activos alternativa 1.....	137
Tabla 58: Costos operacionales alternativa 1.....	139
Tabla 59: Servicios básicos alternativa 1	140
Tabla 60: Condiciones funcionamiento alternativa 1	140
Tabla 61: Ventas alternativa 1 parte a.	141
Tabla 62: Ventas alternativa 1 parte b.	141
Tabla 63: Indicadores rentabilidad alternativa 1.....	142
Tabla 64: Análisis sensibilidad alternativa 1.....	143
Tabla 65: Activos alternativa 2	143

Tabla 66: Costos operacionales alternativa 2.....	144
Tabla 67: Servicios básicos alternativa 2.	144
Tabla 68: Indicadores rentabilidad alternativa 2.....	145
Tabla 69: Análisis sensibilidad alternativa 2.....	145
Tabla 70: Activos alternativa 3.	146
Tabla 71: Costos operacionales alternativa 3.....	147
Tabla 72: Servicios básicos alternativa 3.	148
Tabla 73: Detalle operacional alternativa 3.	148
Tabla 74: Ventas alternativa 3 parte a.	149
Tabla 75: Ventas alternativa 3 parte b.	149
Tabla 76: Indicadores rentabilidad alternativa 3.....	150
Tabla 77: Análisis sensibilidad alternativa 3.....	151
Tabla 78: Comparación alternativas.....	152
Tabla 79: Ganancia de calor sensible por infiltraciones de aire.....	164
Tabla 80: Flujo de caja Alternativa 1.....	172
Tabla 81: Flujo de caja Alternativa 2.	173
Tabla 82: Flujo de caja Alternativa 3.	174

Índice de Gráficos

Gráfico 1: Participación en el mercado de los cerdos.....	3
Gráfico 2: Porcentaje de participación de los accionistas.....	4
Gráfico 3: Porcentaje de exportación por país.	8
Gráfico 4: Promedio de merma por año	45
Gráfico 5: Distribución mensual de la merma.....	46
Gráfico 6: Distribución merma por año y mes	46
Gráfico 7: Aumento de la producción	47
Gráfico 8: Merma por hora de producción.....	48
Gráfico 9: Merma por rango de pesos.....	49
Gráfico 10: Distribución diaria de la merma	50
Gráfico 11: Cargas térmicas totales	67
Gráfico 12: Campana de Gauss de modelo lineal múltiple	86
Gráfico 13: Cuartil - cuartil	87
Gráfico 14: Cuartil - cuartil para modelo GAM.....	97
Gráfico 15: Peso inicial v/s merma.....	100
Gráfico 16: Temperatura y humedad relativa sector 1 v/s merma	101
Gráfico 17: Temperatura y humedad relativa sector 2 v/s merma	102
Gráfico 18: Merma v/s temperatura sector 4	103
Gráfico 19: Merma v/s cantidad de cerdos.....	104
Gráfico 20: Calor sensible por infiltración de aire	163

Índice de Ecuaciones

Ecuación 1: Transferencia de calor por conducción	26
Ecuación 2: Transferencia de calor por radiación emitida	27
Ecuación 3: Transferencia de calor por radiación por absorción	27
Ecuación 4: Transferencia de calor por convección	27
Ecuación 5: Media muestral	31
Ecuación 6: Media poblacional	31
Ecuación 7: Moda	31
Ecuación 8: Varianza	32
Ecuación 9: Regresión lineal múltiple	36
Ecuación 10: Modelo aditivo generalizado	36
Ecuación 11: Carga térmica de ingreso del producto	59
Ecuación 12: Carga transmitida por paredes	61
Ecuación 13: Carga térmica por puertas abierta	64
Ecuación 14: Modelo lineal múltiple para estimar la merma del cerdo	81
Ecuación 15: Ecuación general de la merma del cerdo	83
Ecuación 16: Modelo GAM básico para la merma del cerdo	92
Ecuación 17: Estimación de la merma (modelo GAM avanzado)	98
Ecuación 18: Razón de transferencia de calor	108
Ecuación 19: Coeficiente de tiempo	109
Ecuación 20: Razón de transferencia de calor	110