CAPÍTULO 5

5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

- El personal en general tomara conciencia para hacer su trabajo correctamente.
- Los indicadores serán los semáforos en cada una de las empacadoras, para identificar y corregir los errores.
- El porcentaje de calidad obtenido será mayor o igual al 75% debido a que los errores se superaran en la empacadora sin que estos lleguen a manos de los clientes.
- La imagen de la empresa mejorara por la calidad de fruta que se enviaría.
- El personal de empaque será capacitado y hará su trabajo correctamente.

Recomendaciones

- Incentivar a la mejora de la calidad a través de conferencias dictadas un viernes de cada mes, para mejorar la calidad en la gestión de cada una de las actividades.

- Crear el departamento de control de gestión de la calidad, que incluya auditoria del aseguramiento de la calidad, basados en los indicadores, creando un sistema de evaluación de gestión comparando los resultados entre una y otra empacadora.

- Con ayuda de los indicadores, que serán los controles en cada una de las empacadoras se identificaran los defectos y los puntos críticos dentro de este proceso.

- Contribuir a la motivación y satisfacción del personal. Propiciar la participación de todos los miembros tomando en cuenta sus aportes y preocupaciones en las actividades de mejora.

- Romper la organización silo, los gerentes deben comenzar a reunirse semanalmente entre ellos. Una razón y muy importante, es la revisión de los indicadores de gestión.

- La capacitación debe hacerse por todos los frentes. El informativo escrito y el virtual (intranet) deben ser herramientas de capacitación. El primero debe pasar a ser quincenal en poco tiempo. Una edición completa debería ser con el tema calidad. En el intranet se podría reproducir varios artículos sobre calidad.