

Anexo 2

Material de apoyo para respaldar información que se ha dicho durante las reuniones pero que no se documentó por escrito



Fig.1. Información no documentada por escrito

Adriana: [10:09 a. m., 22/4/2023] Adriana R: Hola Nilson muy buenos días una pregunta, tú sabes más o menos en porcentajes cuánto llega de fruta respecto al Fruver, es decir si hay algún patrón para decir si llega más fruta que verduras o al revés

[10:09 a. m., 22/4/2023] Adriana R: Se que es complicado dar una cifra exacta de porcentajes, pero más o menos un estimado podrías darnos?

Nota de Voz Nilson: "Adriana buenos días la verdad la verdad nosotros manejamos una categoría amplia y amplia es abarcamos las 2 y las 3 líneas verduras fruta y todo eso y lo crucificamos nosotros no tenemos fruta parte no lo manejamos entonces ahí es difícil darte ese dato de entrada"

Link:

https://drive.google.com/file/d/1s2WhAGSSEOwiuPVD9quZAokQ39btTes_/view?usp=sharing

[4:30 p. m., 26/4/2023] Adriana R: Hola Nilson muy buenas tardes, una pregunta tu implementaste un sistema de tiempos para querer llegar a mejorar la eficacia midiendo los tiempos que se tardan los operarios en cada estiba, cual es tiempo ideal al que quisieras llegar para determinar la eficacia?

Nota de voz Nilson:

<https://drive.google.com/file/d/1ccH259RInav0lvBecRQXIWiD64JAm07O/view?usp=sharing>

Hola buenas tardes la verdad para llegar a un a un tema de eficiencia y productividad ese proceso yo lo estoy analizando y tenemos una una media de 1 hora más o menos por estiba seleccionada yo creería que un proceso de eso lo podría llevar con entrenamiento en personal una personal capacitación, orientación y buenas mesas y equipos que me tocaría a organizarlo nuevamente creería que entre los 45 a los 50 minutos por estiba y una cifra promedio entre 350 kg