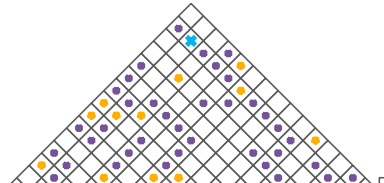
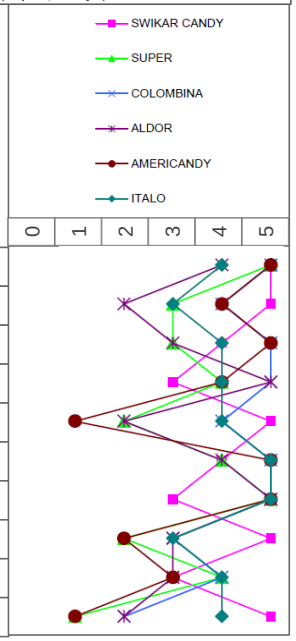


Leyenda	
⬡	Relación muy fuerte
●	Relación moderada
▲	Relación debil
●	Correlación fuertemente positiva
✚	Correlación positiva
✖	Correlación negativa
▲	Maximizar
▼	Minimizar
x	Cumplir el objetivo

N° Fila	Peso Relativo	Importancia	N° Columna	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
			Dirección de mejora	▲	▲	▲	x	x	▲	x	▲	x	x	x	x	x	▲	x
			Requerimientos técnicos / Requerimientos del cliente	Manejo de la temperatura del caramelo	Mantenimiento preventivo de las máquinas	Cocción optima del caramelo	Apariencia del caramelo final acorde al estándar	Combinación de colores acorde al diseño frutal	Inspección del estiramiento del caramelo	Corte de las barras del caramelo en diametro y tamaño establecido	Funcionamiento optimo de la cortadora	Extracción total de la humedad del caramelo	Correcto armado de la figura del caramelo	Bajo costo, buena apariencia del empaque	Dosificación exacta de materia prima	Distribución optima de la planta de fabricación	Buen rendimiento de los operarios	Uso racional de colorantes y ácido cítrico en el caramelo
1	18,2	10	Buen sabor del caramelo	▲	▲	⬡			▲			⬡			⬡		⬡	
2	7,3	4	Diseño atractivo del caramelo			▲	⬡	⬡	▲	●	●	▲	⬡	▲	▲		▲	⬡
3	5,5	3	Caramelo con colores llamativos acordes al sabor frutal		▲		⬡	⬡						●	▲		●	⬡
4	12,7	7	Entrega oportuna del pedido													▲	⬡	
5	9,1	5	Mix atractivo de caramelos con sabores frutales				▲	●				▲		●				●
6	10,9	6	Promociones y fidelización de clientes											●			●	
7	16,4	9	Caramelo en buen estado y con diseño de acuerdo al estandar	⬡	●	⬡	⬡	⬡	●	⬡	⬡	⬡	⬡		▲		▲	●
8	3,6	2	Innovación y creatividad en empaque y presentación				●	●		▲			▲	⬡			▲	
9	14,5	8	Inexistencia de humedad en el caramelo.	●	●	⬡	●			▲		⬡		▲	⬡		●	
10	1,8	1	Diversidad de sabores e inclusión de nuevos sabores frutales					▲									▲	
			Objetivos de Diseño	Control de la temperatura en el proceso	Efectividad de las máquinas	Punto optimo de cocción del caramelo	Estandarización del proceso de producción	Coloreado estandarizado según el diseño frutal	Caramelo sin grumos, burbujas e imperfecciones	Eficiencia en el corte del caramelo	Control de los tiempos en la maquina cortadora	Control de la humedad del caramelo	Control en el armado de la figura en version gigante	Oportunidad de alcanzar nuevos clientes	Control de pedidos de materia prima	Adecuación y delimitación de cada area de la planta	Desempeño de los operarios	Control en la medición y dosificación
			Dificultad (0= Fácil de Realizar, 10= Dificil de Realizar)	8	7	2	9	1	5	7	8	4	3	5	3	6	5	0
			Peso Relativo	5,9	3,5	12,6	9,1	8,4	2,1	5,2	4,7	12,8	6,1	3,7	9,1	0,4	11,2	5,3

Análisis Competitivo (0= peor, 5=mejor)

	SWIKAR CANDY	SUPER	COLOMBINA	ALDOR	AMERICANDY	ITALO
1	5	5	5	4	5	4
2	5	3	4	2	4	3
3	4	3	5	3	5	4
4	3	4	5	5	4	4
5	5	2	4	2	1	4
6	4	4	5	4	5	5
7	3	5	5	5	5	5
8	5	2	3	3	2	3
9	3	4	4	3	3	4
10	5	1	2	2	1	4