



¿Están satisfechos sus clientes?

¿Su compañía tiene capacidad suficiente para producir?

¿Su compañía tiene espacio suficiente para la producción?

¿Tiene faltante, pérdida o sobrante de inventario?

¿Su compañía es competitiva?

¿Su producción o servicio es *lean*?

¿Sus procesos le generan ganancias?

**PROGRAMA 2021**

## **OPTIMIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN APLICANDO HERRAMIENTAS DE MEJORA CONTINUA**

**Solinal.**

# CONTENIDO ACADÉMICO DEL PROGRAMA

2021

Descarga el contenido que viene  
en cada módulo haciendo clic en



01



**Gerencia de operaciones  
aplicada a la industria**

02



**Lean Production: Principios  
de producción esbelta**

03



**VSM: Mapeo de la cadena  
de valor en procesos  
de producción**

04



**Método 5S: Sistema de  
organización y limpieza en  
procesos de producción**

05



**TPM: Mantenimiento  
productivo total**

06



**Administración de bodegas  
y manejo de inventarios**

07



**SIX Sigma  
Metodología DMAIC**

08



**Simulación de proceso  
para mejoramiento continuo**



# ENFOQUE DEL PROGRAMA



## Dirigido a

- GERENTES DE PRODUCCION
- SUPERVISORES DE CALIDAD
- SUPERVISORES DE MANUFACTURA
- SUPERVISORES DE MANTENIMIENTO
- ANALISTAS DE PROCESOS
- OPERADORES DE PROCESOS



## Metodología

LOS MÓDULOS SE DESARROLLAN MEDIANTE INSTRUCCIÓN Y PARTICIPACIÓN ACTIVA DE LOS ASISTENTES. TAMBIÉN CUENTA CON EL APOYO DE VÍDEOS, DINÁMICAS, EJERCICIOS Y CASOS PRÁCTICOS. ADEMÁS, SE USAN HERRAMIENTAS DE ANÁLISIS ESTADÍSTICO Y SIMULACIONES MEDIANTE EL USO DE EXCEL Y EL SOFTWARE **STATFIT** Y **FLEXSLIM**.



## Beneficios

EL PROGRAMA DE OPTIMIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN APLICANDO HERRAMIENTAS DE MEJORA CONTINUA CREA UNA VISIÓN PARA LOGRAR LA ELIMINACIÓN DEL DESPERDICIO EN LAS LÍNEAS DE PRODUCCIÓN, ASI COMO LA OPTIMIZACIÓN DE LAS MISMAS. LAS EMPRESAS MEJORARÁN SU PRODUCTIVIDAD INCREMENTANDO SU COMPETITIVIDAD EN SU ÁREA DE NEGOCIO.

## Trainer de este Programa

# Kléber Barcia Villacreses



Kléber tiene experiencia en el diseño de programas de capacitación e implementación de proyectos de mejoramiento en diversos ambientes de manufactura y de producción industrial en pequeñas compañías de la región norte de Texas, USA.

Kléber recibió su doctorado en Ingeniería Industrias y Sistemas de Manufactura en la Universidad de Texas en Arlington, USA. Recibió su maestría en Economía Agrícola en la Universidad de Texas A&M, USA y cuenta con un Diplomado en Six Sigma en ESPOL.

Actualmente es profesor de las cátedras de Simulación y Control de Inventario y Logística de la Producción en la ESPOL y trabaja en la generación de proyectos de aplicación de principios esbeltos y metodología DMAIC - Six Sigma.

- Ph. D. en Ingeniería Industrial
- Máster en Agricultura. Economía Agrícola
- Ingeniero en Mecánica

### Habilidades y reconocimientos



MINITAB, SIMUL8, STATFIT, SOLIDWORKS, WITNESS, FLEXSIM



+ 33 PAPERS OFICIALES  
+ 10 HONORES RECIBIDOS



TODA SU EXPERIENCIA [AQUI](#)

# AGENDA

MÓDULO	HORAS	FECHA	INVERSIÓN POR MÓDULO
1 GERENCIA DE OPERACIONES APLICADA A LA INDUSTRIA.....	16	MAYO 29/30 (9AM - 5PM)	149 USD
2 LEAN PRODUCTION: PRINCIPIOS DE PRODUCCIÓN ESBELTA.....	8	JUNIO 5 (9AM - 5PM)	99 USD
3 VSM: MAPEO DE LA CADENA DE VALOR EN PROCESOS DE PRODUCCIÓN.....	8	JUNIO 6 (9AM - 5PM)	99 USD
4 METODOLOGÍA 5S: ORGANIZACIÓN Y LIMPIEZA EN PROCESOS DE PRODUCCIÓN.....	8	JUNIO 12 (9AM - 5PM)	99 USD
5 TPM: MANTENIMIENTO PRODUCTIVO TOTAL.....	8	JUNIO 13 (9AM - 5PM)	99 USD
6 ADMINISTRACIÓN DE BODEGAS Y MANEJO DE INVENTARIOS.....	16	JUNIO 19/20 (9AM - 5PM)	149 USD
7 SIX SIGMA: METODOLOGÍA DMAIC.....	16	JUNIO 26/27 (9AM - 5PM)	149 USD
8 SIMULACIÓN DE PROCESO PARA MEJORAMIENTO CONTINUO.....	16	JULIO 3/4 (9AM - 5PM)	149 USD

96

## TARIFAS<sup>1</sup>

	PRECIO PROMOCIÓN	PRECIO REGULAR
Programa Optimización de la Producción Aplicando Herramientas de Mejora Continua	349 USD <small>HASTA 30/ABRIL/2021</small>	469 USD <small>DESDE 1/MAYO/2021</small>

<sup>1</sup> VALOR POR MÓDULO. NO INCLUYE IVA. VALOR DEL PROGRAMA NO INCLUYE IVA. NO SE ACEPTAN CANCELACIONES UNA VEZ INICIADO EL PROGRAMA NI DEVOLUCIONES UNA VEZ ABONADO PRIMERA CUOTA.

## FACILIDADES DE PAGO PARA ACCEDER AL PRECIO REGULAR DEL PROGRAMA

- **Cuota 1: 239 USD** cuota que debe ser pagada el 5 de abril de 2021
- **Cuota 2: 230 USD** cuota que debe ser pagada hasta el 16 de abril de 2021

SE COBRA EL IVA SOLO AL VALOR DE LA CUOTA 1. PUEDES DIFERIR LAS CUOTAS HASTA 6 MESES SIN INTERESES. PAGO CON TARJETA DE CRÉDITO APLICAN RECARGO 10%.

## DESCUENTOS APLICABLES

- **Inscripciones corporativas o personales** ≥ 2 personas = **3% OFF** sobre el valor total del programa. Descuento aplica solo al precio regular.

## FORMAS DE PAGO

- Depósito, transferencia, cheque post-fecha debidamente certificado a nombre de:

**TRAINING FOOD CENTER SOLINAL-SCHOOL S.A.**  
**Banco del Pacífico Cuenta Corriente #7604912**  
**Banco del Pichincha Cuenta Corriente #2100113786**  
**RUC: 0992891483001** (para transferencias)  
**Código SWIFT: PACIECEG** (para transferencias internacionales)  
 E-mail: [factura@solinalfoodschoo.com](mailto:factura@solinalfoodschoo.com)



- **DIFIERE** el programa hasta **6 MESES SIN INTERESES** con su tarjeta de crédito. Pregunte cómo escribiendo a [info@solinalfoodschoo.com](mailto:info@solinalfoodschoo.com) o llamando al **+593-992199077 (WhatsApp)**

Puede elegir cualquiera de las 2 cuentas corrientes bancarias para realizar el pago del programa.

## NOTA

**Al inscribirse en todo el programa, tendrás acceso ilimitado por 1 año a los módulos del programa que quedaran grabados directamente en nuestra plataforma, con acceso 24/7**

## FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN

### PROGRAMA EN OPTIMIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN APLICANDO HERRAMIENTAS DE MEJORA CONTINUA

ABRE ESTE DOCUMENTO EN UN LECTOR DE PDF DE ADOBE, LLENA LOS CAMPOS DE REGISTRO Y GUARDA EL DOCUMENTO, LUEGO ENVÍALO POR CORREO A [INFO@SOLINALFOODSCHOOL.COM](mailto:INFO@SOLINALFOODSCHOOL.COM)

TIPO DE REGISTRO:  TODO EL PROGRAMA  MÓDULO  
 ENUMERE EL NÚMERO DE MÓDULOS A REGISTRARSE

#### DATOS PERSONALES

NOMBRES:

APELLIDOS:

DNI:

TÉLFONO:

PAIS:

CIUDAD:

E-MAIL:

#### DATOS DE FACTURACIÓN

RAZÓN SOCIAL:

I.D. FISCAL:

DIRECCIÓN:

PAÍS:

CIUDAD:

E-MAIL:

TÉLFONO:

FIRMADO:

FECHA:

**AVISO LEGAL:** Los datos recogidos en ese formulario serán tratados de forma confidencial, siguiendo nuestra [Política de Privacidad y Protección de Datos](#). Los datos personales recabados se manejan bajo un estricto procedimiento de seguridad en el almacenamiento de la información para evitar acceso no autorizado, pérdida o destrucción de sus datos personales. Ni es el fin ni jamás lo será, hacer uso indebido de sus datos personales, ni venderlos, ni prestarlos ni transferirlos a terceros para fines lucrativos ni cualquier otro fin. Al llenar este formulario, usted manifiesta que conoce y acepta las condiciones del tratamiento de sus datos, así como nuestra [Política de Registro, Pago, Términos y Condiciones](#) y autoriza a TRAINING FOOD CENTER SOLINAL-SCHOOL S.A. para que sus datos personales se incorporen en un fichero privado, cuyo responsable de uso y tratamiento es TRAINING FOOD CENTER SOLINAL-SCHOOL S.A. Usted cuenta con 7 días para manifestar su negativa al tratamiento de sus datos, y, en caso de no pronunciarse a tal efecto, se entenderá que es consciente del tratamiento de sus datos personales. Para solicitar la negativa del uso de sus datos, escriba a [info@solinalfoodschoo.com](mailto:info@solinalfoodschoo.com) con el asunto SOLICITUD DE NEGATIVA DE USO DE MIS DATOS PERSONALES.

**Solinal.**