



PROTOSCOLOS DE TRABAJO

Obsesionarse con los procesos

Las lecherías con mayor rentabilidad son aquellas que están constantemente desarrollando y evaluando los procesos de trabajo para encontrar formas más efectivas de realizar las tareas y reducir los accidentes de trabajo.

Diez consejos para su elaboración.



“El desarrollo de protocolos es fundamental para reducir la variabilidad entre turnos de trabajo y entre trabajadores. También son importantes cuando se está entrenando empleados nuevos, o cuando se tiene que reentrenar a los empleados.”

El desarrollo de protocolos es fundamental para reducir la variabilidad entre turnos de trabajo y entre trabajadores. También los protocolos son importantes cuando se está entrenando empleados nuevos, o cuando se tiene que reentrenar a los empleados.

PONERLO POR ESCRITO

Un buen protocolo debería especificar por escrito qué es lo que se debe hacer, cómo, cuándo, a dónde, y por quién. Estos son algunos consejos para la preparación de protocolos para su lechería:

1. Estilo. Sea breve y claro. Use oraciones simples cuando describa los protocolos. El uso de oraciones muy largas y rebuscadas, generarán confusión en el empleado.

2. Imágenes. El uso de fotos con una breve pero detallada descripción, de cada paso a seguir es muy usado en protocolos para describir un proceso. La rutina de ordeña es un buen ejemplo de un proceso donde se puede usar este tipo de formato de protocolo.

3. Esquemas de los procesos. En aquellos protocolos de trabajos que requieren de cierta capacidad de decisión a la hora de hacer el trabajo por parte del operario, como por ejemplo el tratamiento de terneras con diarrea, o tratamiento de vacas con mastitis, conviene usar el formato tipo “diagrama de flujo”. Esto simplificará la descripción del proceso y los pasos a seguir de acuerdo a la situación o problema.

4. Entre la realidad y la teoría. Antes de escribir el protocolo es bueno tomarse el tiempo de observar a los trabajadores mientras hacen su trabajo. Describir cada paso, cuánto tiempo se demora en cada uno de ellos,

y cuáles son las herramientas necesarias para hacer ese trabajo.

5. Participación del equipo de trabajo. Hablen con los responsables de hacer el trabajo antes de implementar cualquier protocolo. Ellos son en definitiva quienes hacen el trabajo y muchas veces tendrán buenas ideas o consejos de cómo mejorar un proceso o cómo hacerlo más eficientemente. Además, el darles la posibilidad de que participen del desarrollo de estos protocolos hará que, a la hora de implementarlos, tengan mayor entusiasmo para que el trabajo salga bien.

6. Ayuda externa. Cuando sea necesario no dude en utilizar un consultor externo que lo ayude a escribir o evaluar los protocolos. Muchas veces consultores externos pueden traer buenas ideas para mejorar los procesos de trabajo y hacerlos más eficientes.

7. Puesta a punto. Antes de implementar un cambio en un protocolo pruébelo primero con uno de los turnos de trabajo. Por ejemplo, si quiere hacer un cambio en la rutina de ordeña, haga una prueba primero con su mejor grupo de ordeñadores por un mes. Mientras tanto, evalúe los resultados analizando los parámetros productivos en la sala de ordeña. Luego de ese periodo de “puesta a punto”, comunique e implemente el cambio de rutina con todos los demás ordeñadores.

8. Entrenamiento. La preparación de los empleados a un nuevo protocolo es muy importante para el éxito de cualquier protocolo nuevo. Inclusive hasta el cambio más ínfimo de cualquier protocolo requiere de algo de entrenamiento para los trabajadores.

9. Cambie los protocolos de acuerdo a la época del año. Los cambios de las condiciones ambientales de acuerdo a la época del año hacen que muchas veces algunos protocolos deban ser modificados de acuerdo en determinados momentos. Por ejemplo el mantenimiento de camas o corrales, protocolos de limpieza, y otros deberán ser estratégicamente modificados de acuerdo a la época del año.

10. Visibilidad de los protocolos. Es importante tener los procesos escritos a la vista de todos los empleados para que los tengan como referencia. Un ejemplo sería tener a la vista, en la sala de ordeña, el protocolo de la rutina para que todos los ordeñadores puedan ver. Otro ejemplo sería tener a la vista las instrucciones de cómo lavar y desinfectar los materiales que se usan para la alimentación y cuidado de las becerras.

Félix Soriano, MS, PAS
APN Consulting, LLC
www.apndairy.com

La consistencia en los procesos de trabajo es fundamental para el éxito de cualquier sistema productivo. La producción lechera no es la excepción y desde la alimentación animal, el manejo de las praderas, el proceso de ordeña, hasta el cuidado y alimentación de las becerras, siempre pregónamos la importancia de la consistencia en el trabajo para las vacas.

“¡Eso es lo que les gusta a las vacas!”, les decimos siempre a los empleados que trabajan en el fundo. Pero usted, como encargado o dueño, ¿qué hace para reducir las variaciones en su lechería? ¿Tiene protocolos para cada proceso de trabajo? Si ya los tiene, ¿cuándo fue la última vez que evaluó los protocolos para poder mejorar la eficiencia de los mismos o buscar la forma de reducir los costos de un proceso?.