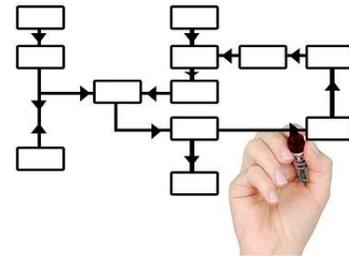


LAS 5 S

Las 5S es un modelo utilizado para la organización de los espacios de trabajo, tal como una finca, una lechería, un invernadero, o una quesera, que puede impulsar la mejora y la eficiencia del negocio. Su nombre proviene de la primera letra del nombre en inglés, de los cinco principios básicos que componen el modelo: seleccionar, ordenar, limpiar, estandarizar y sostener.

Antes de aplicar el modelo debemos tener claras las tareas diarias que se realizan en el espacio de trabajo que se desea intervenir, así como la secuencia que se sigue para su correcto desempeño. Esto se puede hacer con ayuda de un esquema llamado Flujo de Proceso o Flujograma.



Seleccionar

Consiste en recorrer el espacio de trabajo e identificar los objetos, que pueden ser herramientas, materiales o maquinaria, necesarios para realizar las tareas descritas en el flujograma, en esa área en particular. Todos los demás objetos deben ser retirados para crear un ambiente libre de interrupciones y maximizar el aprovechamiento del espacio. En ocasiones encontramos invernaderos agrícolas donde en una esquina se almacenan sacos de compost, mangueras y herramientas, aplicando este principio el invernadero debe estar libre de objetos para el máximo aprovechamiento del área de producción.

Ordenar

Las herramientas, materiales o maquinaria deben estar ubicados de una manera que permita su fácil acceso y estar siempre en el mismo lugar. Para ordenar la ubicación de los objetos en el espacio de trabajo se puede utilizar la guía del flujograma.



Tal es el caso de las bodegas de insumos y materiales, su ubicación no debe ser al azar sino resultado de una planificación de las labores diarias, conviene rotularlas para distinguirlas unas de otras, así como usar etiquetas o símbolos para identificar las diferentes secciones dentro de una misma bodega.

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA
REGION DE DESARROLLO CENTRAL ORIENTAL
AGENCIA DE EXTENSION AGROPECUARIA DE TURRIALBA

Limpiar

La limpieza constante del espacio de trabajo es una responsabilidad que todos los trabajadores deben asumir en algún grado, para ello hay que capacitar al personal y tener herramientas para hacerlo. Este principio incluye el equipo y maquinaria utilizado el cual debe inspeccionarse para garantizar su funcionamiento óptimo.



Las lecherías y establecimientos donde se elaboran productos lácteos, aún de forma artesanal, requieren de constante limpieza y desinfección. Desde las ubres de las vacas hasta las instalaciones pasando por los utensilios, todo debe garantizar la inocuidad.

Estandarizar

Los principios deben ser llevados a la práctica de la forma correcta, para ello se recomienda elaborar protocolos que expliquen cómo debe llevarse a cabo cada principio. Un ejemplo de la aplicación de este principio son los diferentes protocolos sanitarios creados para la prevención del COVID-19 que incluyen protocolos de tos y estornudo, correcto lavado de manos, o el uso de mascarilla.

Sostener

Estas acciones se deben aplicar de manera constante hasta lograr que se transformen en la forma natural de hacer las cosas. Para ello es útil establecer un horario para su ejecución diaria y periódica.

Es recomendable elaborar una lista de revisión donde se anotan cada uno de los puntos a inspeccionar para verificar periódicamente la correcta aplicación de los principios.



Las 5S buscan que las operaciones del negocio se puedan hacer con mayor eficiencia y seguridad ¿Cómo aplicaría usted estos principios en su negocio agropecuario?