



# Innovación Incremental

**Akihiro Tsukamoto**

**Experto de la Agencia de Cooperación Internacional del Japón (JICA)**

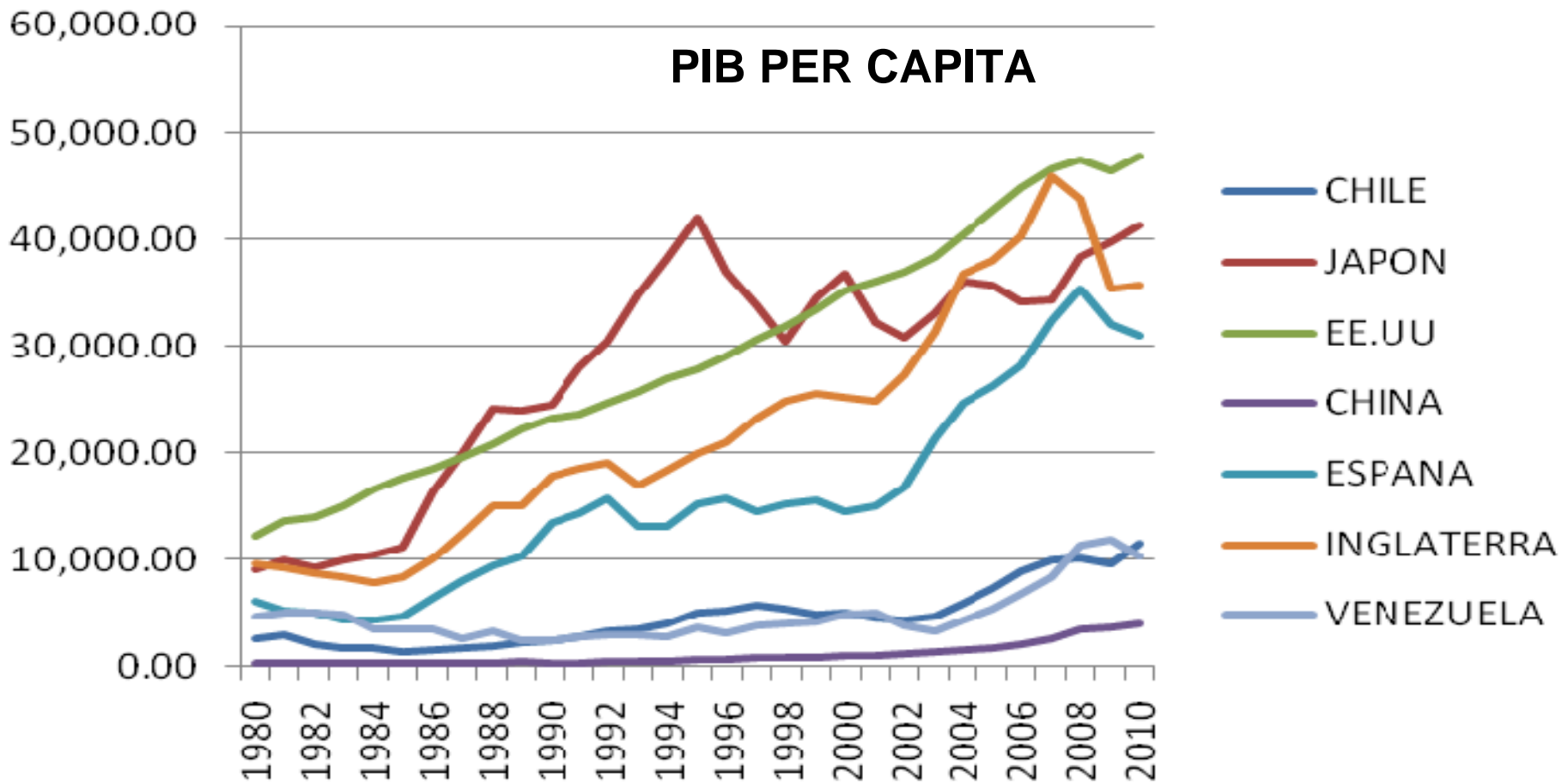
**JULIO 2010, Santiago de Chile**

# ¿Qué es esto?

El dueño de la panadería tiene el espíritu innovador.

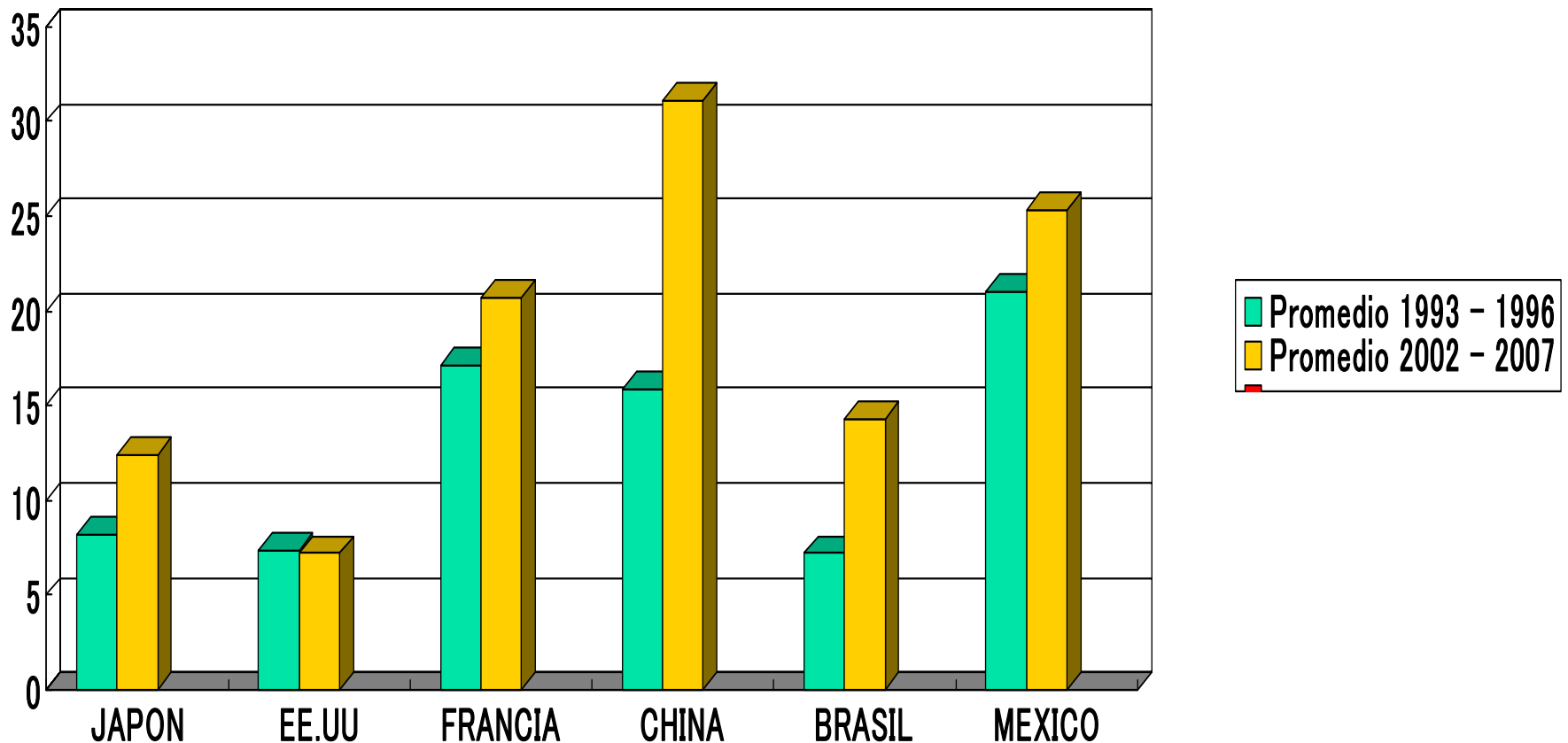


# Logros y Perdidas en JAPON



# Posible Causa de las Perdidas en Japón

% EXPORTACION / GNI





# Experiencia Japonesa sobre el fortalecimiento de la Competitividad

---

**Posibles causas que habían contribuido para el fortalecimiento de la competitividad de la economía japonesa**

- **Educación**
- **Promoción de ciencia y tecnología**
- **Inversión para la infraestructura por el uso estratégico del ahorro de las familias acumulado**
- **Política nacional de fomento industrial, que conlleva la política de fomento de PyMEs (Política diseñada de acuerdo a la realidad de empresas privadas)**
- **Mejora Continua (Kaizen) e Innovación Incremental (cultura japonesa de la innovación), articulado al mercado interno**

# Comparación de los dos talleres (pequeña industria) de cuero

Taller A



Taller B





## Diferencias entre el taller A y taller B (ventajas del taller A en comparación con el taller B)

---

- No perder el tiempo innecesario para buscar las herramientas y materias primas.
- Minimizar el inventario en proceso
- Tener el inventario de materias primas a nivel moderado (ni faltante ni en exceso)
- Reducir el trabajo innecesario: Es muy transparente; ¿quién hace qué?
- No generar los productos defectuosos (La ocurrencia de cosas inconvenientes se notan inmediatamente.)

La situación cristalizada asegurará la aplicación de lecciones aprendidas en la operación del futuro cercano. (Semilla de Innovación)

# Alta Transparencia (Un Taller en Japón)



La situación cristalizada asegurará la aplicación de lecciones aprendidas en la operación del futuro cercano. (Semilla de Innovación)

En la situación cristalizada, los trabajadores pueden tener el orgullo y vergüenza con más facilidad. (Así, la creatividad del ser humano se incorporará en las operaciones, y eso causará la innovación.)



# Mejora Continua (Kaizen)

---

- La Mejora Continua (KAIZEN) se puede definir como la retroalimentación sistemática y sustentable de lecciones generadas de gestiones y operaciones de hoy en las gestiones y operaciones de mañana.
- La Mejora Continua puede generar la innovación incremental.



# Manejo de Inventario

---

- ¿Para iniciar el manejo de inventario sistemáticamente, qué tenemos que hacer el primero?

PLANIFICAR => REALIZAR

Planificar el  
volumen  
adecuado del  
inventario

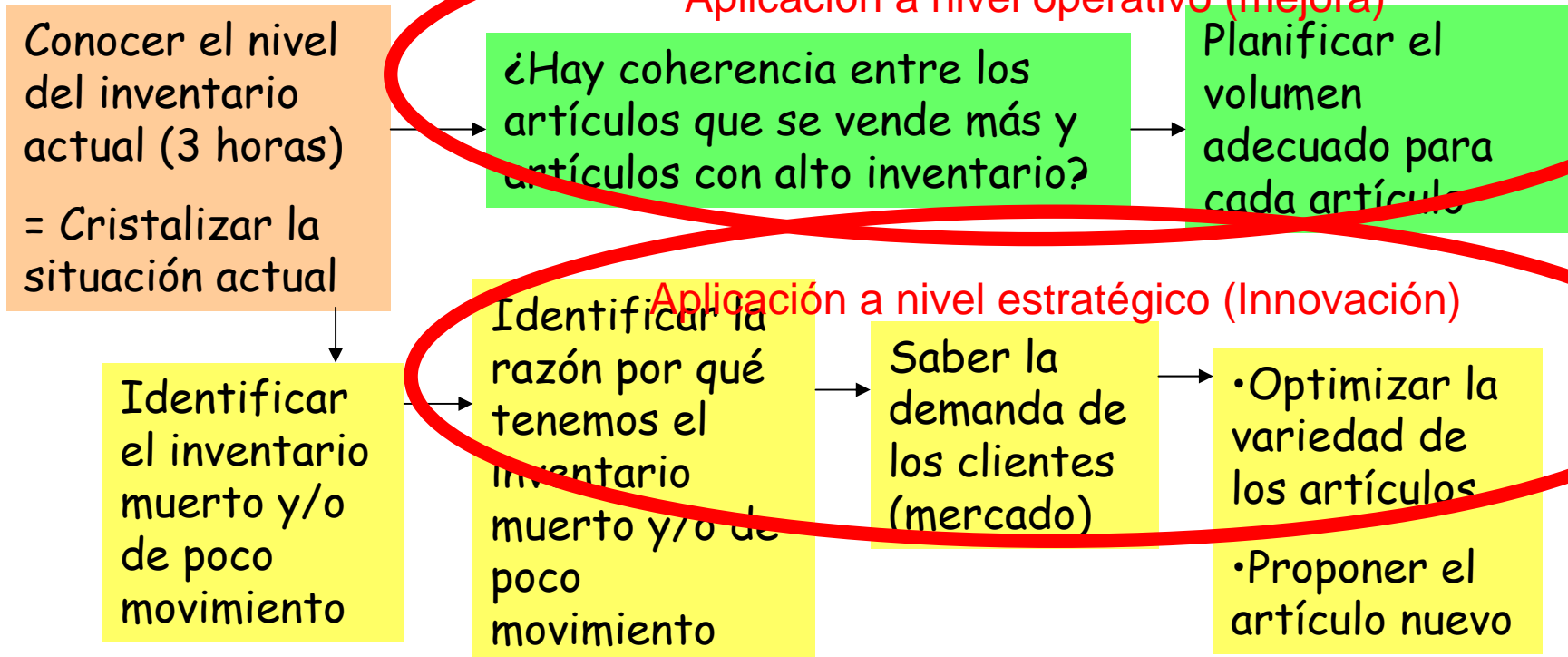
Realizar la  
operación (compra  
y ventas)

?

# Manejo de Inventario, con la noción de la Mejora Continua

- ¿Para iniciar el manejo de inventario sistemáticamente, qué tenemos que hacer el primero?

(Caso de una tienda)



# Menu en el Restaurante

## Carne

Pollo Barbacoa \$3.550  
Chuleta ahumada \$3.800  
Bistec \$3.900  
Res empanizado \$3.700  
Cerdo empanizado \$3.800  
Pollo empanizado \$3.700  
Chorrizo \$2.800  
Carne Mixto \$5.000

## Pasta

Napolitana \$3.800  
Marinela \$5.000  
Tres quesos \$3.700

## Sandwich

Hamburguesa \$2.800  
Pollo \$2.700  
Atun \$1.700  
Jamón y queso \$1.900

## Postres

Coctal de Frutas \$1.000  
Helado \$900  
Torta (Normal) \$950  
Torta (mini) \$500

# Menu en el Restaurante (mejora 1)

## Carne

Pollo Barbacoa \$3.900  
Chuleta ahumada \$3.900  
Bistec \$3.900  
Res empanizado \$3.900  
Cerdo empanizado \$3.900  
Pollo empanizado \$3.900  
Chorrizo \$2.900  
Carne Mixto \$4.900

## Pasta

Napolitana \$3.900  
Marinela \$4.900  
Tres quesos \$3.900

## Sandwich

Hamburguesa \$2.900  
Pollo \$2.900  
Atun \$1.900  
Jamón y queso \$1.900

## Postres

Coctal de Frutas \$900  
Helado \$900  
Torta (Normal) \$900  
Torta (mini) \$500

# Menu en el Restaurante (mejora 2)

MENU TIPICO DEL  
RESTAURANTE  
(Innovación Incremental)

## Menú especial de diciembre

Desayuno \$2.500  
Almuerzo \$3.500  
Cena \$4.500

Sandwich  
Pollo \$2.900  
Jamón y queso \$1.900

## Carne

Pollo Barbacoa \$3.900  
Bistec \$3.900  
Res empanizado \$3.900  
Pollo empanizado \$3.900  
Carne Mixto \$4.900

## Postres

Coctal de Frutas \$900  
Helado \$900  
Torta (Normal) \$900  
Torta (mini) \$500  
Galletas \$300



# Productos de la Mejora Continua

---

La Mejora Continua puede contribuir para:

- Bajar el costo
- Generar algo nuevo (innovación)

La mejora continua que ha generado esos dos efectos es uno de posible causas importantes del éxito del Japón.

Una de posibles causas de la perdida del Japón en estos años se refiere a la perdida de visión innovadora, con el enfoque de la reducción de costos, para la competencia en el mercado mundial.

# Posibles razones de la perdida del Japón

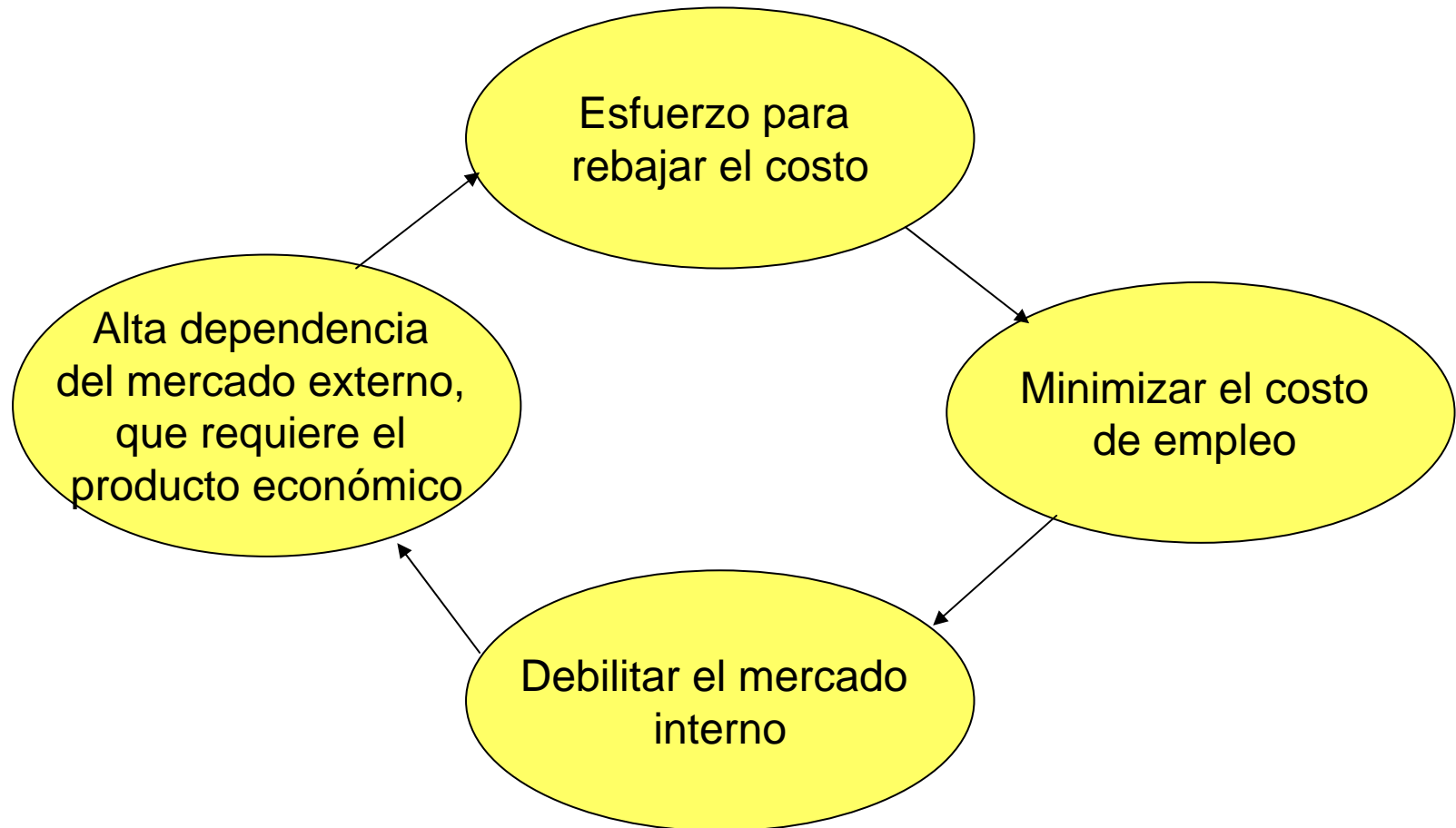
Innovación  
Éxito en el mercado mundial

The diagram consists of three ovals. At the top is a red oval containing the text 'Innovación' and 'Éxito en el mercado mundial'. Below it are two ovals: a cyan one on the left containing 'Mercado interno' and a yellow one on the right containing 'Mejora Continua de empresas japonesas'. A blue double-headed arrow connects the two bottom ovals, and a blue arrow points upwards from the center of this double-headed arrow towards the top red oval.

Mercado interno

Mejora Continua  
de empresas japonesas

# Circulo Vicioso (Japón desde los 1990s)





# ¿Cuál es papel importante de la PyME, en comparación con empresas multinacionales?

---

- Atender la demanda territorial (nacional)
- Fortalecer el mercado territorial, a través de la generación del empleo

Nuevo reto del país:

Recuperación de la competitividad, a través de PyMEs innovadoras

# Buenas Prácticas de Industrias Japonesas

- <http://www.nchngp.co.jp> (Máquina de escardar malas hierbas entre las plantas) Aceptación de visitas de los usuarios finales a la fábrica (5S) -> Estrechar la demanda de los clientes territoriales -> Desarrollo de nuevos productos -> Al mercado mundial con los productos innovadores
- Chaqueta de seguridad para motoristas (aire que se rellena por 0,5 segundos después de choque)
- P7 (Siete herramientas para la planificación de nuevos productos, 1996)



FIN

Gracias

