



Productos Frescos. Control de la Trazabilidad, Gestión de la Producción y Envasados

PRAXIS: Sistema de Gestión
Global de la empresa, con
control de Trazabilidad
para todos los productos



Los beneficios de la Gestión con Trazabilidad de PRAXIS

El ERP PRAXIS, permite llevar TODA la gestión de una Empresa, especialmente en el sector Alimentario, y en todas las áreas, comercial, financiera, industrial, mataderos, salas de despiece, salas de elaborados, etiquetado automático... Controlando en todos los pasos la trazabilidad.

Aprovisionamiento: con un sistema de Gestión con Trazabilidad, se puede determinar el rendimiento de cada proveedor, es decir, permite realizar auditorías a proveedor, y realizar un análisis precio-calidad de cada uno de ellos. Es importante destacar cómo el desarrollo de la normativa referente a los certificados de producción integrada como medio para asegurar la trazabilidad de los animales y las materias primas adquiridas ha permitido que los agricultores y ganaderos se conciencien de la necesidad de documentar todas sus actividades, lo cual redundará de forma positiva en el perfeccionamiento del sistema de trazabilidad.

Producción: como consecuencia de poder analizar lotes individuales, se puede determinar la productividad por lote, y detectar fallos por lotes asociados a aspectos del proceso productivo tales como temperaturas, mal tratamiento de los productos (ejemplo: botes abiertos), fallos de los trabajadores. Este control redundará en disminución de errores en mezclas de productos, aumento de productividad, y aumento de la capacidad disponible.

Almacenamiento: la Gestión con Trazabilidad permite un control absoluto de los productos, que en el caso del almacenamiento se plasma en: rotación más adecuada, se puede implantar el sistema FIFO, que provoca una reducción de problemas de caducidad, mejora en la gestión del almacén, lo cual permite optimizar el espacio disponible, y prescindir de almacenes alquilados y una menor mano de obra, y se reduce el nivel de inventario, ya que el stock de seguridad que se necesita es menor.

Distribución: con la Gestión con Trazabilidad a tiempo real, se consigue reducir costes en errores de envíos, tiempos de transporte, costes de transporte, costes de devolución y roturas de stock. Resumiendo, se dispone de información de todos los controles pasados por cada partida de producto, lo cual sirve, por un lado, para dar mayor información al cliente y aportar más valor al producto, y, por otro lado, a nivel interno, donde ayuda a analizar todo el proceso productivo y si se ha hecho algo mal, informar en qué punto exacto del proceso se ha cometido la equivocación.

¿ Donde queremos llegar ?

CONSERVAS y PESCADOS		A E C O C	
CANTABRICO			
2DA GENERAL MITRE 10 05017 BARCELONA R.G.S. 1234567 - B			
Filetes de ROSADA			
CHILE		CAT. 1 CAL 57/67	
23/04/2010		Fecha de Caducidad: 26/04/2010	
Fecha de Envasado		Fecha de Caducidad: 26/04/2010	
		Precio Kg.	
2 356789 01 356		1,40 €	Precio Kg.
			1,085 Kg.
TOTAL		1,52 €	
PTAS.			

¿ Como podemos llegar ?



CON LAS HERRAMIENTAS ADECUADAS: EQUIPOS DE PESAJE, EQUIPOS INFORMATICOS, PROGRAMAS DE GESTION → ERP PRAXIS Y SERVICIOS DE COMPUTATA



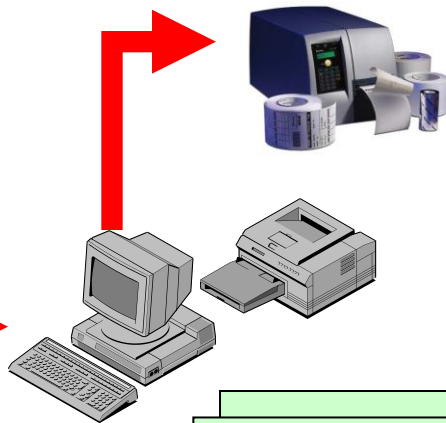
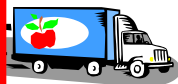


GESTION CON TRAZABILIDAD PARA LOS ELABORADOS



ESQUEMA GENERAL

LLEGADA DE CAMIONES DE PROVEEDORES, CONTROL DE LA ENTRADA, CAMION, LOTE, FECHA, ORIGEN, ETC ALBARANES DE ENTRADA DIRECTOS O CONTRA PEDIDO A PROVEEDOR. EMISION DE ETIQUETAS DE PRODUCTOS EAN 128, PESADO SI PROCEDE, ETC



Etiquetas de cada producto de cada una de las entradas con datos de TRAZABILIDAD de los productos que se reciben. Etiquetas con EAN128 para su operativa Interna.

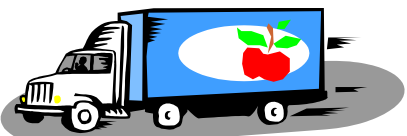
COMERCIALES, PREVENTISTAS TELEVENTA, ETC



Pedidos de CLIENTES, Previsiones de Fabricación, Necesidades,....

Ordenes de PRODUCCION de las diferentes masas y Productos a Elaborar. Ordenes de DESPIECE de Los diferentes lotes de Animales.

Los productos etiquetados se almacenan en las cámaras o en el almacén de preparados, condimentos y otros productos, se controla su ubicación y su trazabilidad



Preparación de Pedidos de clientes Etiquetado de Bandeja y generación de Albaranes de salida,....

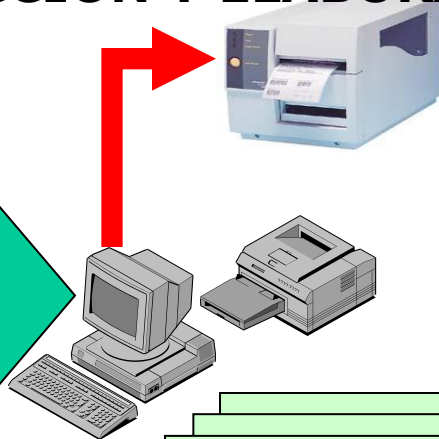
DESPIECES DE ANIMALES. ELABORACION DE MASAS. ELABORACION DE BANDEJAS. ELABORACION DE EMBUTIDOS Productos del SECADERO LONCHEADOS,....



ESQUEMA GENERAL PRODUCCION Y ELABORACION



DE CADA UNO DE LOS **PRODUCTOS DESPIEZADOS**, CONDIMENTOS Y ANIMALES QUE ENTRA EN EL SISTEMA DE GESTION DE PERECEDEROS SE LLEVA UNA FICHA AUXILIAR DE TRAZABILIDAD CON:
Nº DE LOTE
Nº DE MATRICULA OCROTAL,...
FECHAS: Sacrificio - Entrada
Datos de procedencia, Matadero,...
Se pueden dar entradas Lectura de EAN 128



Etiquetas de cada producto una de las entradas con datos de TRAZABILIDAD de los productos que se reciben

CONSERVAS y PESCADOS CANTABRICO		A E C O C
2DA GENERAL MITRE 10.05017 BARCELONA R.G.S. 1234567 - B		
Filetes de ROSADA CHILE		
CAT. 1 CAL 57/67		
Fecha de Envasado	Fecha de Caducidad:	
Precio Kg. 1,40 €	Precio Kg. 1,085 Kg.	
TOTAL PTAS.		1,52 €

Fuente: AECOC (2004).

Ordenes de PRODUCCION de las diferentes masas y Productos a Elaborar o despiezar.

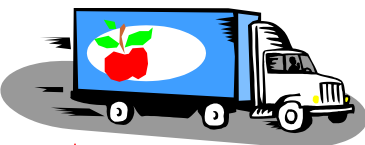
Los productos etiquetados se almacenan en las cámaras o en el almacén de preparados, condimentos y otros productos, se controla su ubicación y su trazabilidad

Pedidos de CLIENTES, Previsiones de Fabricación, Necesidades,....



Preparación de Pedidos de clientes
Etiquetado de Bandeja y generación de Albaranes de salida,....

ELABORACION DE MASAS.
ELABORACION DE BANDEJAS.
Productos envasados....





EL CONTROL DE LOS SISTEMAS DE ETIQUETADO AUTOMÁTICO, ES LA CLAVE DE LA EFICIENCIA EN LA GESTIÓN COMERCIAL CON CONTROL DE LA TRAZABILIDAD.

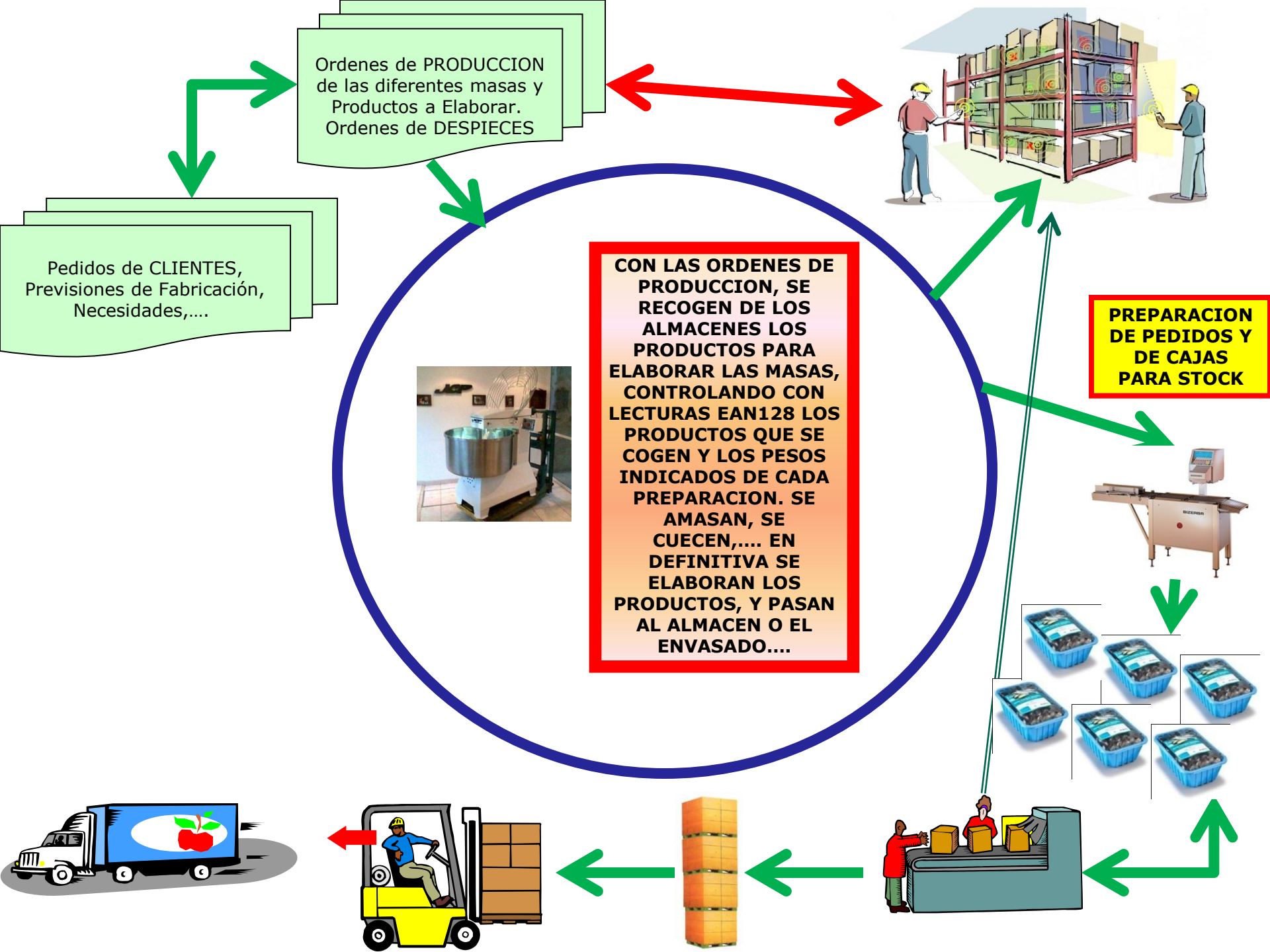
LAS APLICACIONES DE COMPUTATA, CONTROLAN LOS SISTEMAS DE PESADO Y ETIQUETADO AUTOMÁTICO, PARA PREPARAR PEDIDOS DE CLIENTES, CON GESTIÓN DE PRIORIDADES DE LOS PEDIDOS, GENERANDO LOS ALBARANES DE SALIDA EN LAS APLICACIONES DE COMPUTATA DIRECTAMENTE, SIN EQUIPOS INTERMEDIOS.



GESTIÓN DE RUTAS, PEDIDOS DE CLIENTES, PRIORIDADES EN LA PREPARACIÓN DE PEDIDOS DE CLIENTES,... PRAXIS CON SUS MÓDULOS DE ALMACÉN, TRAZABILIDAD Y GESTIÓN MAYORISTA

GRUPO ETIQUETADOR, CONTROLADO DESDE LAS APLICACIONES DE GESTIÓN DEL ERP PRAXIS DIRECTAMENTE, SIN TRASPASO DE FICHEROS, GESTIONANDO LOS PEDIDOS, CON PRIORIDADES EN LA PREPARACIÓN, Y GENERANDO DIRECTAMENTE LAS LINEAS DE ALBARAN DE SALIDA DE CADA PEDIDO. LAS ETIQUETAS DE LOS SOBRES Y DE LAS BANDEJAS PUEDEN IR CON PVP DEL CLIENTE O SIN PVP. CON TODOS LOS DATOS DE TRAZABILIDAD.

ALBARANES DE SALIDA DE PEDIDOS DE CLIENTES, CON CONTROL DE PIEZAS, SOBRES, BANDEJAS,... EN UNIDADES, PESO,... CON ETIQUETADO DE PVP SI SE DESEA PARA CADA CLIENTE,...



ESQUEMA GENERAL

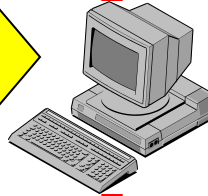


DE CADA UNA DE LAS PARTIDAS QUE ENTRA EN EL SISTEMA DE GESTION DE PERECEDEROS SE LLEVA UNA FICHA AUXILIAR:

Nº DE MATRICULA
Nº DE LOTE, ...
FECHAS

- Origen
- Entrada

Datos de procedencia, Calidad,



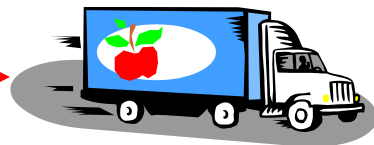
Etiquetas de cada una de las cajas Recibidas en bruto o Para sus palets, con Los datos de las Partidas

Hacemos una producción en el ordenador, y emitimos las nuevas etiquetas de Las cajas de esa producción

Etiquetas de caja para Cada uno de los Productos embandejados

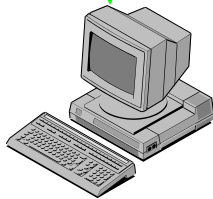
Etiquetas, de Bandeja para Servir a las Tiendas

En función de los pedidos de las Tiendas y clientes se sacan De las camaras-almacen las cajas que se necesitan Para etiquetar con precio y fecha de caducidad

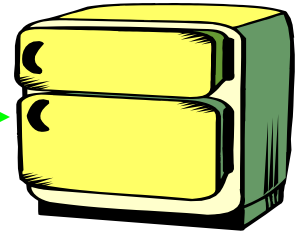


ESQUEMA OPERATIVO DE LAS ENTRADAS

RECIBIMOS LAS CAJAS DE LOS PRODUCTOS, BIEN DEL CAMPO O DEL PROVEEDOR

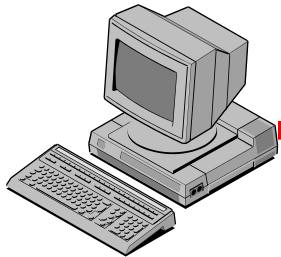


**A LA RECEPCION
EMITIMOS LAS
ETIQUETAS DE
CADA PRODUCTO
BIEN POR
PARTIDAS UNA
O DOS POR
CADA PALET, O BIEN
UNA POR CADA
CAJA Y
SE PASAN A LAS
CAMARAS O AL
EMBANDEJADO**



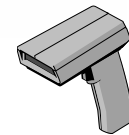
ESQUEMA OPERATIVO DE LA PRODUCCION

SE CASAN LAS NECESIDADES DE PRODUCCION CON LAS EXISTENCIAS QUE PUEDEN INTERVENIR EN ELLA, POR ANTIGÜEDAD, TIPO DE PRODUCTO, CALIDAD,...



SE GESTIONA Y CONTROLA LA BALANZA/PEA:

- SE COMIENZA LA PREPARACION DE PEDIDOS
- POR TIENDA
- POR CLIENTE



Trazabilidad del Pescado

DEFINICION DE LA ZONA	ZONA CORRESPONDIENTE
Zona FAO n. 21	Atlántico Noroeste/Nor-Occidental
Zona FAO n. 27	Atlántico Noreste/Nor-Oriental
Zona FAO n. 27. IIIId	Mar Báltico
Zona FAO n. 31	Atlántico Centro-Oeste/Centro-Occidental
Zona FAO n. 34	Atlántico Centro-Este/Centro-Oriental
Zona FAO n. 41	Atlántico Suroeste/Sudoccidental
Zona FAO n. 47	Atlántico Sureste/Sudoriental
Zone FAO n. 37.1, 37.2 e 37.3	Mar Mediterraneo
Zona FAO n. 37.4	Mar Negro
Zone FAO n. 51 e 57	Oceano Indico
Zone FAO n. 61, 67 71, 77, 81 y 87	Oceano Pacífico
Zone FAO n. 48, 58 y 88	Antártico

TABLA BASICA DE EAN.UCC 128 (IA)

IA	CONTENIDO	FORMATO
01	Código EAN de artículo	n2 +n14 siempre de 14 cifras,
251	Número de crotal en España suele ser ES 99 9999 999999	n2 + an..30
10	Número de lote suele ser parte delcrotal	n2 + an..20
422	País de nacimiento del animal según tabla ISO	n3 + n3 (código ISO)
423	País de cebo según tabla ISO	n3 + n..15 (códigos ISO)
426	País del proceso completo (nacido, cebado y sacrificado en un mismo país) Según tabla ISO	n3 + n3 (código ISO)
7030	País de matanza y número de registro sanitario del matadero	n4 + n3 (código ISO) + an..27
703X	País de despiece y número de registro sanitario del despiece	n4 + n3 (código ISO) + an..27
11	Fecha de matanza	n2 + n6
13	Fecha de envasado	n2 + n6
310x	Peso neto con x decimales	n4 + n6
00	SSCC nº de referencia del palet/caja/contenedor para transporte	n2 + n18