



Elipse ERP. Guía configuración básica Industria Alimentaria.

Sumario

Objetivo.....	3
Esquema de procesos productos Semiterminados y Terminados.....	4
Detalle.....	5
Familias y Subfamilias.....	5
Almacenes y subalmacenes.....	5
Artículos.....	5
Embalajes.....	6
Definición de recetas de fabricación.....	6
Definición de fases y tareas por producto.....	7
Definición de registros de control industrial.....	7

Software
y sistemas

Qualisys
Servicios y sistemas informáticos profesionales para empresas

informacion@qualisys.es
www.qualisys.es

C/ Cardenal de Carvajal, 5
10600 Plasencia - Cáceres
Tel.: 927 419 054

Objetivo.

- La presente guía sirve de herramienta para comprender y acometer las tareas de configuración básica de los parámetros necesarios para la puesta en marcha del módulo de producción y preparación de pedidos en Elipse ERP para Queserías.
- Conviene seguir el orden de introducción de datos en el que se desarrollan los párrafos siguientes.

Software
y sistemas

Qualisys

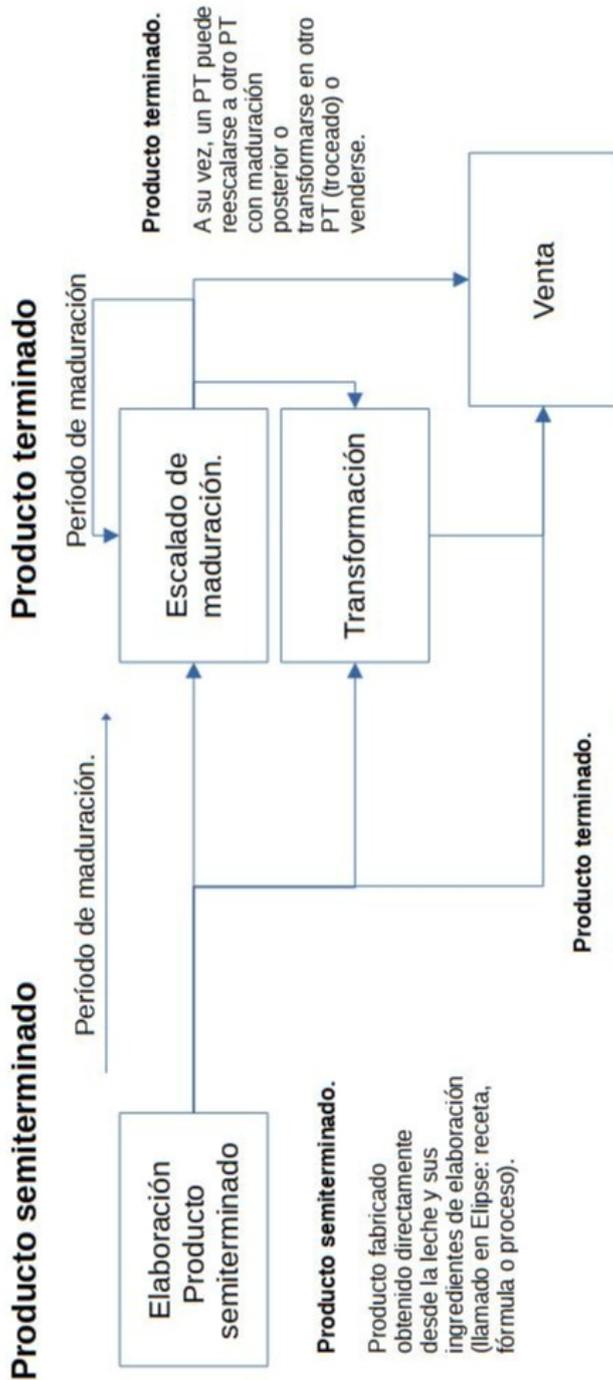
Gestores y sistemas informáticos profesionales para empresas

informacion@qualisys.es
www.qualisys.es

C/ Cardenal de Carvajal, 5
10600 Plasencia - Cáceres
Tel.: 927 419 054

Esquema de procesos productos Semiterminados y Terminados.

Diagrama explicativo sobre
 Productos Semiterminados y Terminados
 en Elipse para Queserías.



Producto terminado.
 A su vez, un PT puede reescalarse a otro PT con maduración posterior o transformarse en otro PT (troceado) o venderse.

Producto semiterminado.
 Producto fabricado obtenido directamente desde la leche y sus ingredientes de elaboración (llamado en Elipse: receta, fórmula o proceso).

Producto terminado.
Escalado de maduración.
 El PST pasa a ser un nuevo Producto Terminado con características diferentes al original aunque con el mismo lote, si es necesario.
Transformación.
 El PST se mezcla con otros ingredientes o se trocea para convertirse en otro producto.

Detalle.

FAMILIAS Y SUBFAMILIAS.

- Su finalidad es clasificar los artículos para tareas de configuración y estadísticas. No intervienen directamente en la fabricación.
- Esta opción se encuentra ubicada en “ALMACEN / TABLAS PRINCIPALES” o bien “QUESERIA / TABLAS”.
- Muy importante desmarcar el campo “Detalle automático” para las subfamilias de productos que deben manejarse en Lotes.

ALMACENES Y SUBALMACENES.

- Todas las operaciones de entrada y salida de producto se almacenan en un área dentro de la instalación. Éstas se definen como SUBALMACENES.
- Los habrá de diferentes tipos “Materias primas”, “Semiterminados”, “Terminados”, “Normal”, “Recogida”, y además podrán tener una capacidad (cisternas y tanques) y un porcentaje de mema en la salida de sus movimientos internos (por ejemplo, restos en las tuberías).
- Esta opción se encuentra ubicada en Esta opción se encuentra ubicada en “ALMACEN / TABLAS PRINCIPALES” o bien “QUESERIA / TABLAS”.

ARTÍCULOS.

- Definición de cualquier tipo de producto con el que de una forma u otra se trata en el sistema.
- Esta opción se encuentra ubicada en “VENTAS” o “COMPRAS” o “ALMACÉN” o “QUESERÍA” en el apartado “TABLAS”, opción “ARTÍCULOS, Panel”.
- Pinchar en “Nuevo” para abrir un nuevo producto, o bien, realizar una búsqueda directa con alguna descripción o código de producto, o bien, pinchar en “Obtener todos” para ver la lista completa clasificada por Familias y Subfamilias.
- Campos básicos:
 - En la pestaña “General”:
 - ♦ Asignar un código según los criterios de la empresa.
 - ♦ Descripción del producto.
 - ♦ Asignar a Subfamilia.
 - ♦ Tipo de IVA.
 - ♦ Si el artículo es necesario trabajarlo con Lotes, comprobar que el campo “Lote automático” esté desmarcado.
 - En la pestaña “Stocks”.
 - ♦ Unidades de compra, stock y almacenamiento. Normalmente será KG, salvo en productos envasados que será UNI. En la lecha, deberemos seleccionar “LIT” (litros).
 - En la pestaña “Características”.

- ♦ Peso (peso del producto).
- ♦ Maduración en días.
- ♦ Caducidad (fecha de consumo preferente) en días.
- ♦ En la pestaña "Propiedades fabricación":
 - Materia prima, Producto semiterminado o Producto terminado, según de qué producto se trate.
 - Si se trata de queso, Fabricación por piezas → Tipo ident. Fabricación: Lote.
 - Si se trata de un producto envasado (por ejemplo, cremas), el campo anterior no se marcará.
- Otros campos posiblemente necesarios:
 - En la pestaña "General".
 - ♦ Si es una materia prima, puede interesar asignar el "Proveedor principal" y el "Cdg.Refer. Proveedor" (código del producto en el proveedor).
 - ♦ Código EAN (GTIN) del producto.
 - ♦ Si el artículo se exporta, interesará introducir el "Cdg.Intrastat" (nomenclatura combinada) del producto.
 - En la pestaña "Tarifas".
 - ♦ La tarifa base del producto y el precio de cada tarifa en ese producto.

EMBALAJES.

- Tipos de embalajes que se manejan (cajas, palets, etc).
- La opción se encuentra en "ALMACEN / OTRAS TABLAS" o "QUESERIA / TABLAS".
- Pestaña "General".
 - Código interno.
 - Descripción.
 - Peso del embalaje vacío (para destacar en preparación de pedidos).
- Pestaña "Relación productos".
 - Por cada producto que se embalaje en este tipo de embalaje, la cantidad de piezas que entran.
- Pestaña "Relación contenedor".
 - La cantidad de unidades de este embalaje que entra en otro embalaje de tipo contenedor (por ejemplo, palets).

DEFINICIÓN DE RECETAS DE FABRICACIÓN.

- Este es el punto de inicio para todo proceso de fabricación.
- Se encuentra en "QUESERÍA".
- Se definirán las recetas, procesos o fórmulas para fabricar cualquier tipo de producto semiterminado o terminado.

- Introducir la descripción general del proceso, normalmente relacionado con el producto a fabricar.
- A continuación, introducir materias primas.
 - Las materias primas pueden ser “Básicas”, por ejemplo, la leche, y su cantidad básica de fabricación, es decir, la cantidad de leche que se utiliza habitualmente para fabricar.
 - También pueden ser “Auxiliares”; es decir, el resto de los ingredientes con sus cantidades a emplear para la cantidad de leche introducir anteriormente.
- Y productos terminados.
 - Las piezas o cantidad de uno o varios productos que se obtendrán a partir del tratamiento de la cantidad de leche introducida anteriormente.

DEFINICIÓN DE FASES Y TAREAS POR PRODUCTO.

- Es decir, las fases por las que pasa un producto hasta su maduración o finalización completa y cada una de las tareas a realizar durante cada una de ellas y su periodificación, con posibles mediciones de Puntos Críticos e incorporación de Aditivos si fuera necesario.
- Este proceso está en “QUESERÍA / APPCC Y SEGUIMIENTO”.
- Cada vez que se fabrique un lote, el proceso creará una agenda de tareas a realizar. Esta agenda combinada con todos los lotes o la cada cada uno de ellos, se podrá consultar y anotar la relación de la misma en el proceso “Control de maduración y seguimiento”.

DEFINICIÓN DE REGISTROS DE CONTROL INDUSTRIAL.

- Como su nombre indica, otros registros al margen de los productos que afectan de forma general a la industria.
- Este proceso está en “QUESERÍA / APPCC Y SEGUIMIENTO”.
- Se podrán aplicar los datos en “Registros de control industrial”.

