



# Gestión de producción

Julio 2007

- Movimientos

- Control de utensilios, almacenes e instalaciones

- Registro de analíticas

- Recetas

- Órdenes de trabajo

- Envasado

- Informe de existencias

- Costes de elaboración

[www.contraza.com](http://www.contraza.com)

Tel. 936306740

Fax. 936306746

[info@contraza.com](mailto:info@contraza.com)

## Seguimiento de la Elaboración

La gestión de los movimientos y procesos en la industria alimentaria requiere mantener un control de los mismos, así como también de los análisis y demás procesos intrínsecos en la producción de alimentos.

Con Contraza es posible mantener un control de toda la gestión del proceso de elaboración obteniendo un alto valor añadido puesto que se va asignando la trazabilidad al producto a medida que evoluciona su proceso, se conocen los costes de elaboración, las existencias, y así un largo etc.

### Procesos

De una forma fácil y cómoda es posible realizar los movimientos que se producen en su empresa de modo que usted tendrá un interfaz gráfico de sus instalaciones en el cual realizará los movimientos con un sen-

cillo arrastrar y soltar con el Mouse indicándole la cantidad a mover.

Para la realización de productos a partir de varios ingredientes se realizan plantillas llamadas "recetas" que agilizarán el trabajo y le permitirán seleccionar el lote de la materia prima que prefiera dentro de los que dispone en los almacenes. Todos los datos de los movimientos y elaboración de recetas que se introduzcan se almacenan para obtener

la trazabilidad del producto.

El envasado se realiza de forma sencilla, en el proceso se utilizarán los materiales de envasado que les asigne teniendo éstos, como el producto, una trazabilidad. La cantidad de estos materiales se actualizará automáticamente en el almacén correspondiente una vez utilizados e incrementarán el coste del producto terminado.



## Registro de analíticas y normas de calidad

### Registro de analíticas

Mediante el registro de analíticas a lo largo de la elaboración, una vez tengamos el producto terminado podremos visualizar los controles que hemos realizado y sus resultados, visualizar en una gráfica la evolución de 2 parámetros cualesquiera y compararlos además de ob-

tener un seguimiento exhaustivo.

### Registro de Normas de Calidad

La gestión dispone también de la posibilidad de registrar los controles que efectúe la empresa por sistemas APPCC, como pueden

ser limpiezas de depósitos, maquinaria, utensilios, instalaciones así como visualizar o imprimir los informes que le interese.

Además, también podrá llevar todo el control de documentación que comporta el mantenimiento de una norma ISO.