



TRAZABILIDAD PARA COCINAS INDUSTRIALES

Este software muy potente y versátil permite tener identificado desde la materia primera, producto semi-elaborado y producto terminado durante todo el proceso de fabricación. Todo el sistema está gestionado a través de terminales móviles y se puede implantar por módulos pudiéndose integrar con cualquier ERP del mercado. Proponemos una solución que permite controlar la trazabilidad de todos los productos elaborados en una cocina industrial.

Para ello es necesaria la implantación de un sistema central de datos al cual se conectarían diferentes dispositivos de lectura automática, captura de datos, terminales con pantalla táctil, etc. Para interactuar con el usuario. www.incod.es/cook

CARACTERÍSTICAS GENERALES



Todo el sistema funciona a través de terminales móviles y con operativas muy definidas y adaptables a cualquier bodega, personalizables i ampliables.



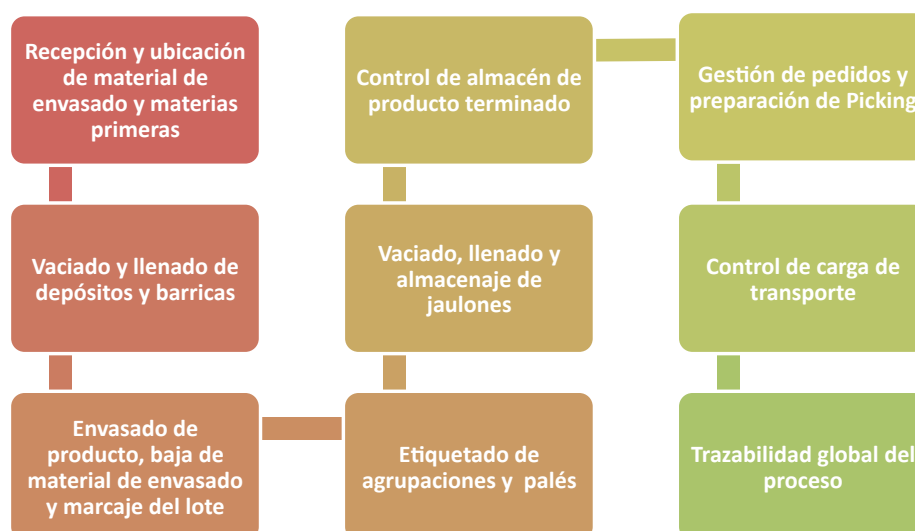
Un control estricto de usuarios que permite configurar las operativas que puede hacer cada usuario, y tener un registro de las operaciones por usuario.



Todo el sistema está dividido en módulos que se pueden instalar independientemente en función de las necesidades de cada bodega.

FUNCIONALIDADES DEL SISTEMA

El sistema que se propone podría disponer de las funcionalidades que se muestran en la gráfica, para asegurar la buena gestión de la trazabilidad en una cocina industrial.



HARDWARE NECESARIO EN EL PROYECTO

Terminales móviles de captura de datos



Infraestructura WiFi Access Point



Pantallas táctiles y lector automático



Impresión de etiquetas con impresoras de transferencia térmica



RECEPCIÓN Y UBICACIÓN DE MATERIAS PRIMAS

Se propone un modulo específico de control de entradas y almacenamiento de materias primas, donde opcionalmente se podrán utilizar ubicaciones y zonas de almacenamiento.

Para dar la entrada de una material se contrastará con el pedido de compra y se comprobarán los datos de etiquetado del producto.

RECEPCIÓN Y UBICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

Una vez elaborado el producto se realizará una lectura de la etiqueta correspondiente para darlo de alta en el almacén de producto terminado.

Opcionalmente se dispondrá de un control de ubicaciones o zonas de almacenaje de producto.

GESTIÓN DE UBICACIONES

En el caso de utilizar ubicaciones, el sistema permitirá hacer mantenimiento de ellas como dar de alta, baja o modificar sus propiedades.

El sistema permitirá movimiento de producto entre ubicaciones y dispondrá de un historial de la estancia de un producto en cada ubicación, ya que cada ubicación puede tener una propiedad térmica diferente.

ETIQUETADO Y REIMPRESIÓN DE PRODUCTO

Todo el producto almacenado deberá estar correctamente etiquetado, para que el sistema pueda ir controlando toda la trazabilidad de un producto terminado o el uso de cualquier materia prima.

En el caso de no estar correctamente etiquetado, el sistema permitirá extraer las etiquetas necesarias.

Las etiquetas de producto terminado se irán imprimiendo conforme se complete la orden de producción correspondiente.

INVENTARIOS TOTALES Y PARCIALES (WIFI O BATCH)

Para disponer de una información real del stock, será necesario que periódicamente se realice un inventario total o parcial de los almacenes.

El sistema permitirá hacer inventarios de cada ubicación de forma independiente y utilizando WiFi o Batch para los casos en que no se disponga de cobertura.

CONTROL DE STOCK

El sistema dispondrá de herramientas de control del stock, las cuales podrán informar al usuario de:

- Producto con stock insuficiente
- Producto a punto de caducar o caducado
- Total de productos por ubicaciones

GESTIÓN DE ORDENES DE TRABAJO

La elaboración del producto se propone que se realice en base a unas ordenes de trabajo previamente planificadas.

Estas ordenes de trabajo se pueden hacer a partir de pedidos concretos o de forma independiente.

A la orden de trabajo se le indica el producto a elaborar, cantidad y fecha prevista, entre otros datos.

Opcionalmente el sistema comprobará la existencia de materias primas disponibles para la elaboración.

CONTROL DE ELABORACIÓN DE PRODUCTO

A la hora de elaborar un producto, se propone que el usuario seleccione una orden de producción desde una pantalla táctil, y a través de un lector fijo vaya leyendo las materias primas a utilizar. El sistema irá restando las cantidades correspondientes de producto según el escandallo de cada producto terminado.

El sistema indicará los ingredientes necesarios, cantidades, etc.

CONTROL DE EXPEDICIONES

En base a los pedidos el sistema controlará que producto se asigna a cada pedido y va a cada cliente, de esta forma completar la trazabilidad de producto..

CREAMOS SOLUCIONES DE
SOFTWARE PARA LA IDENTIFICACIÓN,
MONITORIZACIÓN Y TRAZABILIDAD DE
PRODUCTOS.

INCOD es una empresa que ofrece soluciones software para la identificación, monitorización y trazabilidad de productos. Somos un equipo de desarrollo con más de 10 años de experiencia en el ámbito de la identificación, la trazabilidad y la logística realizando proyectos en diversos sectores (alimentación, salud, automoción, logística, etc).



Tecnocampus TCM 2
Av. Ernest Lluch, 32 Planta 3 Local 1
08302 Mataró (Barcelona)
Telf.: 937 907 588 Fax: 937 023 217
Email: info@incod.es Web: www.incod.es