

De: LORENA GONZALEZ DIAZ <lymantriaplagasalimentaria@gmail.com>
Enviado el: martes, 27 de enero de 2026 16:52
Para: asesoft@asesoft.com
Asunto: INFORMACIÓN TRAZABILIDAD RAÚL ASENCIO

Hola Jose,

Te escribo para detallar los requisitos que debe contemplar el programa de trazabilidad que necesita implantar Raúl Asencio en la empresa para el control completo del proceso de elaboración de los panettones.

El objetivo es que el sistema permita mantener la trazabilidad desde la entrada de las materias primas hasta la venta del producto final, aplicando correctamente la metodología FIFO (lo primero que entra es lo primero que sale, es decir, la materia prima con más tiempo es la que antes se tiene que usar) en cada etapa.

La trazabilidad es el sistema que permite rastrear un producto en todas las etapas, desde la entrada de las materias primas hasta la salida del producto final hacia el cliente. En alimentación, implica poder identificar qué materias primas se han utilizado, sus lotes y fechas, en qué producción se han empleado, qué lote final se ha generado y a qué cliente ha ido destinado. En otras palabras, la trazabilidad permite: saber de dónde viene cada ingrediente, saber en qué lote de panettone se ha usado cada materia prima, saber a qué cliente ha ido cada lote de panettone, aplicar FIFO para asegurar que se usan siempre primero las materias primas más antiguas y; responder rápido ante cualquier incidencia, retirando sólo los lotes afectados.

A continuación, te indico los puntos clave:

1. Registro de entradas de materias primas

Cada materia prima (harina, mantequilla, chocolate, etc.) debe registrarse en el sistema en el momento de su entrada, vinculada a su albarán.

Sería ideal que estas entradas pudieran escanearse mediante QR, código de barras u otro sistema, de forma que el software:

- Identifique automáticamente el producto.
- Asigne o reconozca su lote de origen.
- Registre la fecha de entrada, proveedor y cantidad.

2. Control de stock y aplicación del FIFO

El programa debe permitir que, al iniciar una elaboración, el sistema indique qué lotes de materias primas deben utilizarse, siempre aplicando el criterio FIFO (usar antes el producto más antiguo). Las materias primas seleccionadas para cada elaboración deben quedar descontadas del stock y asociadas a la producción que corresponda.

3. Registro de la elaboración del producto

Cada producción de panettones (por ejemplo, Panettone de chocolate salado, Panettone de chocolate y naranja, etc.) debe generar:

- Un lote final único de fabricación.

- Un registro automático de qué materias primas y lotes se han utilizado.

El sistema debe permitir consultar de forma rápida:

- Qué materias primas y lotes se emplearon en cada lote de producto.
- Inversamente, a qué productos y lotes fue destinada cada materia prima en particular.

4. Venta y salida del producto final

Cuando se realice una venta o se prepare un pedido, el programa debe:

- Mostrar qué lote del producto final debe utilizarse/venderse, nuevamente según el FIFO.
- Marcar la salida de ese lote del stock.
- Registrar el destino del lote (cliente, fecha, cantidad).

5. Trazabilidad completa ascendente y descendente

Necesitamos que el sistema pueda responder de forma inmediata a:

- Trazabilidad hacia atrás: dado un lote de producto final, saber qué materias primas y lotes se han empleado.
- Trazabilidad hacia delante: dado un lote de materia prima, saber en qué producciones se ha empleado y a qué clientes ha sido dirigido el producto final resultante.



Si necesitas aclarar alguno de los puntos o quieres que revisemos juntos el flujo exacto de trabajo en planta, estoy a tu disposición.

Gracias y quedo pendiente.

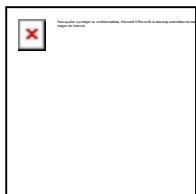
Un saludo,

Lorena González Díaz

Lda. en Biología

LyMantria- Asesoría agroalimentaria

Tfno: 658.626.947



AVISO SOBRE CONFIDENCIALIDAD: Este documento se dirige exclusivamente a la persona destinataria. Puede contener información confidencial sometida a secreto profesional y su divulgación está prohibida en virtud de la legislación vigente, se informa que si no es usted la persona destinataria o autorizada por la misma, que la información contenida en este mensaje es reservada y su utilización o divulgación con cualquier fin está prohibida. Si ha recibido este documento por error, le rogamos que nos lo comunique por teléfono o e-mail y proceda a su destrucción. En el envío de e-mail no se puede garantizar la seguridad ya que esta información puede ser modificada, interceptada o incompleta por lo que la empresa remitente no acepta responsabilidad por los errores u omisiones en el contenido o anexos de este e-mail.

LORENA MARÍA GONZÁLEZ DÍAZ con NIF/CIF: **74229199B** y domicilio fiscal en **CALLE PABLO SURRA DE GARAY 38** entresuelo izq. de la población de **ELCHE**, Provincia de **ALICANTE** le informa que es responsable de un fichero de datos de carácter personal, cuya finalidad es la relación comercial, y el envío de documentación. Le informamos que podrá ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación u oposición en la dirección indicada mediante escrito, concretando su solicitud y al que acompañe fotocopia de su Documento Nacional de Identidad. El envío de este e-mail responde con la totalidad de la legislación vigente, Ley Orgánica de Protección de Datos, y al Reglamento Europeo 2016/679 de Protección de Datos y Ley de Servicios de la Sociedad de la Información, igualmente si no desea recibir más información de nuestra empresa, mándenos un e-mail con la palabra "baja" en el apartado asunto.