



# Pasos para montar y utilizar el sistema

## Chefexact APPCC + Trazabilidad

### Introducción:

Este software está pensado y preparado para cumplir con la legislación vigente en cuanto a seguridad, producción, elaboración, y venta de productos alimenticios para consumo humano, consiguiendo producciones y manipulaciones seguras en el sector alimentario y proporcionando así mismo una trazabilidad total para su empresa. Para conseguir y sacarle todo su potencial le recomendamos seguir los pasos que a continuación detallamos:

1. Desinstalé cualquier programa demostrativo de Chefexact antes de instalar el original, una vez hecha esta operación .Instalar el software original en su PC.
2. En la sección de [empresa](#). Introducir los datos de su [empresa](#) y los servicios que ofrece la misma, así como los peligros asociados a las producciones. El plan de formación para el personal implicado en las elaboraciones es **opcional**.
3. Elaborar árbol de decisiones (**opcional**). Imprimir el diagrama que incorpora el software y adaptarlo (en caso que sea necesario) a la empresa o crear tantos como se requiera. En la sección de [diagramas](#)
4. Definir equipo responsable de ejecución de plan de APPCC. En la sección de [empleados](#)
5. Introducir en la sección de [proveedores](#) los proveedores de la empresa con sus datos oficiales homologados y productos que nos suministran.
6. En la sección de [clientes](#). Introducir los clientes a quien vende o suministra la empresa .Esta sección es obligatoria llevarla en caso de que se realicen ventas y distribución de alimentos fuera de la instalación, en caso de producciones, consumos y ventas internas, el cliente es la propia empresa. Caso de restaurantes, hoteles, comedores industriales etc....
7. Realizar y rellenar las [fichas técnicas](#) con las recetas de los platos o preparaciones que ofrece la instalación, ejemplo: ensalada de pimientos de piquillo, canapés de salmón, fabada asturiana, solomillo a la pimienta, embutidos, pates, salazones, dulces, postres bollería , pastelería , panadería etc. Se debe de confeccionar todas las recetas que produzca la empresa con todos los ingredientes que la componen sin marcas comerciales, y los conservantes o antioxidantes en caso de utilizarlos, introducir las cantidades en kg o lt u otra unidad de medida para un nº de PAX comensales o raciones, por ejemplo, para que sea más fácil hacer las recetas para 6 comensales, y definirle el nº de raciones a la ficha en este caso 6 , quedando está ya preparada para ello cuando las llevamos a producciones o menús, importando automáticamente la



cantidad que corresponde a un comensal (PAX). Además se tiene que definir el código de barras que se le asigne a la ficha, bien sea un código oficial comprado o uno interno a criterio de la empresa, pero de 13 dígitos (si es EAN13, o cumpliendo con el formato definido). Tener precaución de no repetir el mismo código en varias fichas (en caso de ser interno). Si el código no es correcto (formato no válido, el nº de dígitos es incorrecto, etc.) no se conformara y permanecerá en rojo. Aconsejamos rellenar las fichas escribiendo los ingredientes y cantidades manualmente.

8. Rellenar las **fichas de productos de limpieza o químicos** para implementar el plan de limpieza, utilizando el texto con las precauciones y normas de uso explicados en las etiquetas de cada producto (opcional).
9. Sección de **menús** es donde realizaremos los **menús** importando las fichas ya elaboradas. **Esta sección es opcional y no es obligatoria, es un complemento que le hemos añadido, por si hace falta en casos, como por ejemplo: para menús, bandejas compuestas con diferentes artículos, caso de cajas de surtidos de mantecados, de canapés, de pates, de quesos, de pastelería etc.**
10. Sección de **puntos críticos**. Adaptar los **puntos críticos** a los que puedan surgir en el proceso productivo de la empresa, o deje los mismos que trae el software (bastante completo) y asíelos a sus producciones.
11. En la sección de **controles**. Definir la hora y días para efectuar los chequeos, para que nos avise el planificador de tareas, de la sección de **tareas** cada vez que tocan de forma automática y sin error. El software trae unos horarios y días predeterminados que el usuario los puede adaptar a las necesidades de su empresa. Para ello debe ir control por control definido y establecer los horarios correctos o adecuados a su actividad.
12. Adaptar el plan de limpieza en la sección de **programas**, elaborando uno específico para la empresa, realizándolo por departamentos a gusto de la empresa, o bien se puede utilizar el genérico que trae el sistema.
13. En la sección de **tareas** es donde el sistema nos informa automáticamente, una vez configurado los horarios de chequeos (definidos en la sección de controles), las tareas que se deben de realizar en el día o las que están pendientes de aplicación. También se lleva el control de las cumplidas, así como el estado de las que se encuentran en proceso y su respectiva información o porcentaje de cumplimiento. Igualmente permite elaborar informes de incidencias y medidas correctoras asociándolas a una tarea. Así mismo usted puede imprimir la tarea o el control para realizarlo insitu, y una vez realizado y reflejado los datos anotarlo ya con tranquilidad en la sección de **chequeos**



14. Desde la sección de chequeos se importan los controles que nos tocan ese día mediante las opciones creadas para tal fin, se rellenan, y se imprimen y archivan para que nos sirvan de comprobante ante las inspecciones sanitarias.

Hasta este punto, o sea, con los 14 aspectos anteriores es posible definir el tema de APPCC en su negocio. A partir del punto 15 (a continuación), se comienza a definir los aspectos relacionados con la trazabilidad.

15. En la sección de recepción es donde damos entrada a los productos con el nombre y marca comercial del mismo en caso de que dispongan de marca, lote o partida, fecha de caducidad, origen, temperatura de conservación, lugar de almacenamiento, proveedor que nos lo surte, etc., a todos los productos servidos por los proveedores (repcionados en el establecimiento) y etiquetaremos obligatoriamente los productos repcionados con el código de rastreo único que nos asigna el programa. Ejemplo: espárragos gigante verde, tomate triturado Apis, aceite de oliva carbonel. También realizaremos los controles de APPCC a todos los productos alimenticios relleno las fichas que nos proporciona el software. Esto se realiza cada vez que tenemos entradas de productos nuevos, los datos de un mismo producto al ser repcionado nuevamente ya están en la base de datos del programa, y lo único que hay que incluir es la cantidad lote y fecha de caducidad. Nota: las recepciones sólo se harán de los productos para uso alimentario, o sea para elaboraciones o venta como tal; No se pueden repcionar productos de limpieza, menaje, vajilla, etc. Estos productos no forman parte de la cadena alimentaria. En las recepciones se anotan sólo los productos para consumo humano o que están implicados en la cadena productiva es decir en la elaboración como tal. **Importante:** crear las ficha automáticamente es totalmente opcional y no es obligatorio en absoluto usarla. Es una función extra que se le agregó al programa por si llegara el caso de necesitarla. Se puede utilizar para los productos alimenticios que ya están elaborados y que no fabricamos en la instalación, pero que si los vendemos, caso de bebidas, panes prefabricados, bollerías industrial, helados, pastelería industrial, quesos, jamones, embutidos, etc. Como se comentó anteriormente, es totalmente opcional y no es necesario crear estas fichas para el buen funcionamiento del sistema, debido a que estos productos repcionados se localizan y agregan al despacho presionando la tecla **F5** para su inclusión manual o bien mediante lector de códigos de barra. Es importante aclarar que esta sección no es un control de economato o almacén sino una sección para controlar, anotar y etiquetar los productos implicado en la cadena productiva. Adicionalmente permite llevar (como un valor agregado) el control de los productos, rebajando lo empleado en producciones. En esta sección se puede cargar los productos dentro de la recepción o bien manualmente (a través del teclado u opciones de búsqueda de productos), o mediante Scanner o lector de códigos de barra. Para un minucioso control y traza de los productos, el sistema asigna automáticamente códigos de rastreos internos y únicos a cada producto repcionado de modo que podemos localizarlo o saber en que fue empleado en cada momento este se encuentran en las etiquetas.

16. En la sección de traspasos se refleja, anota y etiquetan los alimentos que vamos a utilizar en las producciones diarias y sacamos de los almacenes, el etiquetaje es **opcional** si ya lo habíamos etiquetado en la recepción y los productos vienen con las etiquetas de la recepciones o hemos incluido los códigos de rastreo en los albaranes de traspaso por no disponer de escáner o lector de códigos barras. Nota: cada traspaso se pueden utilizar en diferentes producciones, el sistema los va descontado a medida que los utilizamos (consumiendo), **ejemplo:** en un traspaso hemos pedido un saco de harina de 25 kg y sólo hemos utilizado 9 kg en esta producción, pues bien el sistema lo descuenta y nos muestra las cantidad que nos queda por utilizar de ese producto para una nueva producción, en este caso quedaría 16 kg, es decir, en una nueva producción se asociaría el mismo traspaso y se incluiría sólo lo que nos queda de ese producto (16kg), consiguiendo con esto el poder aprovechar todos los artículos y detectar las cantidades de las diferentes harinas (en este caso) y lotes que pueda llevar una misma producción, y así con todos los artículos que componen el traspaso. Siempre el sistema nos presenta los traspasos que se sacaron primero y le quedan productos, para cumplir fácilmente con la norma de lo primero que entra primero sale, evitando con ello la caducidad de productos en existencia, y así con todos los productos que contenga el traspaso o traspasos utilizados hasta que el sistema nos diga que están sin existencia, con lo cual ese producto ya no lo podemos utilizar más pues está agotado (en el traspaso), están en 0, o sea, se consumió. **Es muy práctico y aconsejable definir en el apartado de observaciones para qué producción fue despachada esta mercancía e imprimir la ficha del traspaso, así nos será muy fácil localizar el traspaso por su número en el software a la hora de enlazarlo con las producciones.** A partir de esta sección, los productos básicos para producción no se manejan con el código del proveedor o fabricante, sino que se utiliza el código de rastreo generado en la recepción, de modo que para conformar un traspaso o bien se introduce manualmente dicho código, se localiza a través de las facilidades creadas en el sistema, o se utiliza un lector de códigos de barra para facilitar la conformación de los traspasos para su utilización en producciones. Esta información se registra en el etiquetaje, de modo que si usted ha etiquetado a cada uno de sus productos le será muy fácil obtener los códigos respectivos de rastreo y leerlos con el lector de códigos de barra.

Si no dispone de lector de códigos de barra y usted no ha etiquetado los productos del traspaso por no querer hacer más etiquetas, procure anotar en el albarán del despacho los códigos de rastreo generados en la etiquetas de la recepción de los productos y que sí es obligatorio etiquetar, de esta forma asociar los productos al traspaso introduciendo dichos códigos mediante el teclado le será muy fácil pues todo los demás datos salen automáticamente. **Nota:** una vez realizado el traspaso aconsejamos imprimir las fichas de los traspasos para asociarlos fácilmente con las producciones.



17. **Producciones.** En esta sección es donde vamos reflejando y etiquetando las producciones diarias dispuesta para su venta distribución o utilización. Para ello importamos las fichas de cada elaboración y la asociamos a los trasposos utilizados en su producción, y a la vez le realizamos los controles establecidos en el plan de APPCC. El enlace con los trasposos es necesario en la producción para determinar a nivel de detalle los productos empleados en ella. **Se recomienda enlazar siempre las producciones con los trasposos empleados para garantizar una seguridad total en la trazabilidad.**
  
18. En esta sección de **despachos** es donde se reflejan las ventas a clientes y se rebajan las existencias de producciones (productos elaborados) automáticamente a medida que se van utilizando para su venta. **Nota:** el sistema inteligentemente nos presenta primero las más viejas para que el proceso de lo primero que entra primero sale se cumpla sin dificultad, evitando que nuestras producciones caduquen o produzcan pérdidas a la empresa. Sólo es obligatorio reflejar los despachos para negocios con venta y distribución de alimentos fuera de la instalación, para negocios con producción y consumo interno es opcional, si deseamos llevar esta sección **el cliente es el propio negocio** y estas producciones se asocian siempre a nuestra empresa.
  
19. **Trazabilidad** esta sección trabaja sola recopilando toda la información que se emplea en el sistema para dar un seguimiento visual de proveedor a cliente y viceversa, detallando todos los pasos y operaciones intermedias con productos y demás.
  
20. **Recomendaciones para llevar cómodamente la trazabilidad en empresas con producción, venta y consumo interno** para el caso de **restaurantes, hoteles, cafeterías, comedores industriales, hospitales, residencias, pescaderías, carnicerías, fruterías,** etc. La trazabilidad la pueden llevar fácil y eficazmente con este software de la siguiente forma. Utilizar la sección de recepciones para dar entrada y etiquetar a los productos para su almacén, en la sección de trasposos anotar los productos que se van a utilizar en el día para elaboraciones utilizando los códigos de rastreo que se encuentran en las etiquetas de las recepciones bien mediante escáner o por mediación del teclado, y en observaciones poner para que producciones fue empleado, ejemplo: traspaso para elaboración del buffet y carta del 24 de diciembre o para la elaboración de la comida de empresa Sr. Rodríguez, o para elaboración de la producción de los platos de la carta del día 15, etc. Se imprime y archiva para futuras inspecciones sanitarias. Las demás secciones no es necesario utilizarlas. Nota: en caso de tener ventas esporádicas al exterior se procedería con esta venta puntual asociándola al cliente en cuestión como se ha explicado en este documento utilizando ya las secciones disponibles para esta función.
  
21. Configure su impresora y determine el correo para los mail