

SISTEMA DE GESTIÓN COMERCIAL ERPX MANTENCIÓN DE RECETAS

Las Recetas son la **BASE** principal para un sistema de Control de Producción.
En una receta se deben detallar **todos** los elementos necesarios para realizar un producto específico.

Ejemplo:

Para la receta para un producto final (SKU de Falabella), debemos detallar los ingredientes de la receta.

Producto Final:

DuoPack Ballerina Bco-Ama 18M

Receta del Producto Final:

Ballerina Blanco 18M	- Materia Prima	1 x \$ 500	= \$ 713
Ballerina Amarillo 18M	- Materia Prima	1 x \$ 500	= \$ 713
Bolsa Pvc Chica 18*20*2 Cms.	- Insumo	1 x \$ 120	= \$ 120
Carton Chico DuoPack	- Insumo	1 x \$ 70	= \$ 70
Etiqueta Codigo de Barra	- Insumo	1 x \$ 50	= \$ 50
Logo Adhesivo	- Insumo	1 x \$ 180	= \$ 180
Servicio de Envasado	- Servicio	1 x \$ 350	= \$ 350
			=====
-Costo Total Producto Final			= \$ 2.196

Conclusión:

De acuerdo a esta receta, se concluye que **no se debe asociar** tela directamente como parte de la receta, ya que la tela fue consumida y costeadada previamente para realizar las Ballerinas Blancas y Amarillas en forma independiente.

A su vez, la ballerinas blancas y amarillas deben tener una receta asociada, en donde se detallan los elementos necesarios para realizar cada uno de estos artículos (Materias Primas).

Materia Prima:

Ballerina Bco 18M

Receta de la Materia Prima:

Tela Blanca	- Materia Prima	0,25 x \$ 200	= \$ 50
Servicio de Confección (incluye Hilo)	- Servicio	1 x \$ 550	= \$ 550
Elastico	- Insumo	0,33 x \$190	= \$ 63
Etiqueta Disney	- Insumo	1 x \$ 35	= \$ 35
Etiqueta 18M	- Insumo	1 x \$ 15	= \$ 15
			=====
-Costo Total Materia Prima			= \$ 713

Nota:

La Receta de la Ballerina Amarilla es similar, lo único que cambia es la tela.

SISTEMA DE GESTIÓN COMERCIAL ERPX MANTENCIÓN DE RECETAS

Otra forma para definir las recetas de un producto final, consiste en detallar todos los ingredientes utilizados para realizar un determinado artículo.

En este detalle se deben considerar todos los elementos utilizados desde el inicio hasta el fin del proceso de realización. A continuación se muestra imagen de ejemplo de una receta detallada.

RECETA
Nº 7
■ **Guardado**

BUSCAR
 CREAR
 MODIFICAR
 IMPRIMIR
 CERRAR

DATOS DE CONTROL:

Fecha : 12/01/2012

Código Final : 10027

Descripción : DUOPACK BALLERINA BCO-CEL 18M

Observaciones : 12142 # DUOPACK BALLERINA BCO-CEL 18M

DATOS DE PRODUCCIÓN:

Orden Producción :

Item Orden Prod.:

DETALLE DE ITEMS:

Nº	TIPO	RPX	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNITARIO	SUBTOTAL
1	M	12152	Jersey Normal Liso Celestial (Tela Procesada Celeste)	0,30	1.100,00	330
2	M	12142	Jersey Liso Lining Blanco (Tela Procesada Blanca)	0,30	1.000,00	300
3	S	11681	Servicio de Confección (Ballerina Blanca y Celeste)	2,00	700,00	1.400
4	I	11210	Elastico 2 cm ancho (Cantidad en Mts)	0,40	90,00	36
5	I	11104	Etiqueta Composición/Marca/Talla 18M 100% Algodón	1,00	35,00	35
6	P	11678	Servicio de Envasado de Artículos (Pack 2 unds.)	1,00	200,00	200
7	I	11369	Bolsa Chica Pvc 19,5*14,5*1,5 Cms.	1,00	120,00	120
8	I	11423	Carton Chico Duopack Ballerinas	1,00	100,00	100
9	I	11682	Etiqueta Autoadhesiva con Código Barra y Desc. Artículo	1,00	35,00	35
						2.556

Notas al Respecto:

En esta receta se definió directamente la tela, detallando la cantidad necesaria en kilos, esto se definió en forma individual para cada color ya que son códigos diferentes.

Se incluyó el servicio de confección por 2 unidades, ya que el producto final consiste en un pack de 2 unidades de ballerinas de color blanco y celeste, las cuales tienen el mismo valor de costo de fabricación.

Este modelo de receta tiene la ventaja de reducir a solo una receta el costo total de un artículo, en cambio en el modelo anterior (pag.1), se deben crear 2 recetas, una para el producto final (sku) y otra receta para los productos intermedios (Ballerinas blancas y celestes).

Si bien de esta forma podemos controlar a la perfección la producción de un artículo, por otra parte perdemos la capacidad de controlar un inventario de productos intermedios, como por ejemplo los cortes, ya que la tela se está rebajando directamente de acuerdo a esta receta.