

8 causas ocultas de errores en el procesamiento por lotes



Los errores en la dosificación manual no solo generan un desperdicio de ingredientes, sino que también pueden ocasionar fallos en los controles de calidad, retrasos en la producción, riesgos de incumplimiento normativo y costosos reprocesos. Los sistemas de control de fórmulas asisten a los panaderos en la reducción de errores y en la mejora de la uniformidad de los lotes.



Utilice esta lista de verificación para detectar vulnerabilidades habituales en el procesamiento por lotes.

(Consulta la página siguiente para conocer cómo prevenirlas):

- | | |
|--|--|
| ☐ Errores en la introducción manual de fórmulas | ☐ Procedimientos de medición inconsistentes |
| ☐ Utilización de fórmulas obsoletas | ☐ Limitada trazabilidad de las materias primas |
| ☐ Selección inadecuada de ingredientes | ☐ Excesos de llenado y desperdicio de ingredientes |
| ☐ Falta de responsabilidad por parte del operador | ☐ Retrasos en la producción ocasionados por reprocesamientos. |

Los sistemas modernos de control de fórmulas contribuyen a minimizar el error humano, al tiempo que optimizan el cumplimiento normativo, la eficiencia y la homogeneidad de la producción. El innovador sistema iTest Formula Control de A&D es compatible con todas las aplicaciones previamente mencionadas y se adapta a su presupuesto.

Explore [iTest Formula Control](#) para obtener más detalles y agendar su demostración virtual.

Lista de comprobación de errores	Solución para el control de fórmulas
Errores al ingresar manualmente las cantidades de los ingredientes: Si los operadores introducen las cantidades de forma manual, se incrementa la probabilidad de que ocurran errores en el peso, en la colocación de los decimales o en la omisión de ingredientes.	• Mediante la administración digital de recetas • Bloqueo de fórmulas autorizadas • Automatización de los cálculos de pesos objetivo • Restricción de modificaciones no autorizadas
Uso de fórmulas desactualizadas: Las hojas de lotes impresas antiguas o las revisiones no autorizadas pueden resultar en una calidad de producto inconsistente.	• Centralización en la nube para gestión de estaciones de dosificado • Seguimiento a las revisiones de las recetas • Flujos de trabajo que necesitan aprobación • Eliminar las instrucciones en papel
Selección errónea de ingredientes: Si los operarios eligen accidentalmente el ingrediente o lote incorrecto, pueden presentarse serios problemas de calidad y trazabilidad.	• Verificación por escaneos de códigos de barras. • Validación de lotes previa a la dispensación • Confirmación de ingredientes requerida • Identificación de materiales a través de la codificación por colores.
Falta de responsabilidad del operador: Sin un sistema de seguimiento de usuarios, es complicado determinar quién llevó a cabo cada etapa durante las auditorías o investigaciones.	• Autenticando el acceso del operador • Introducción a las firmas electrónicas. • Creación de registros de actividades para auditorías • Proporcionar controles de acceso fundamentados en permisos
Procedimientos de medición inconsistentes: La aplicación de diversos métodos por parte de distintos operadores puede provocar variabilidad entre lotes.	• Guía de flujos de trabajo detallada paso a paso • Estandarización de los procesos de dispensación • Instrucciones para el operador en pantalla • Automatización de las instrucciones del proceso
Escasa trazabilidad de las materias primas: La ausencia de registros de lotes complica considerablemente las retiradas de productos y las investigaciones.	• Captura digital de números de lote. • Almacenamiento automático del historial de lotes. • Vinculación de ingredientes con productos terminados • Mantener registros de producción que faciliten la realización de búsquedas.
Exceso de llenado y desperdicio de ingredientes: Los pequeños excesos de llenado que se producen de manera recurrente en la producción pueden incrementar de forma considerable los costos de los materiales.	• Monitoreo del peso en tiempo real • Personalización en la gestión de tolerancias • Recálculo automático de los excedentes de llenado • Proporcionar retroalimentación instantánea al operador.
Retrasos en la producción ocasionados por reprocesos: Los lotes erróneos necesitan corrección, nuevas pruebas o descarte, lo que disminuye el rendimiento y prolonga el tiempo de inactividad.	• Validación de recetas previa a la producción en lotes. • Automatización de las alertas por tolerancia • Instrucciones de trabajo guiadas para minimizar el error humano. • Integración de puntos de control de calidad.