
Aplicaciones solidarias basadas en sistemas de gestión de contenido

Producción, Química y Alimentos

ESTABLECIMIENTO FRUITICOLA
Domingo Moizo
MOLINO DE TRIGO - MOLINO DEL PISO

Agenda

- Introducción
 - Mapa de relacionamiento
 - Proyectos
 - Rol del estudiante
-

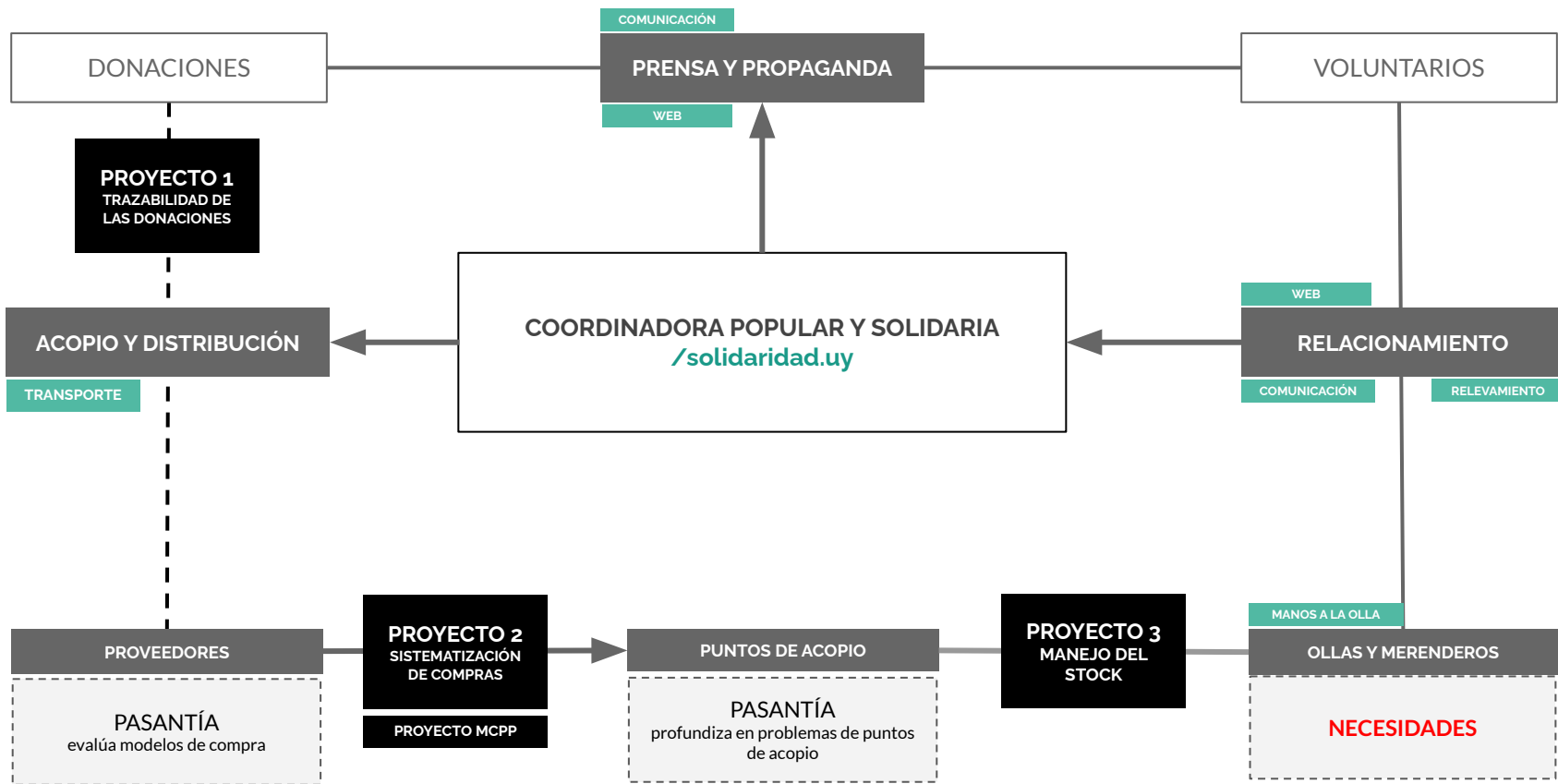
Introducción

Los siguientes proyectos surgen para solucionar el desabastecimiento en un **contexto sensible**.

Habrá que analizar múltiples **problemas de funcionamiento** en la estructura de la CPS.

Los objetivos de los proyectos son ambiciosos y difíciles de realizar por lo que el primer paso será **definir el alcance para este curso**.

Mapa de relacionamiento



Proyecto 1

Trazabilidad de las donaciones

Definición trazabilidad:

Posibilidad de identificar el origen y las diferentes etapas de un proceso de producción y distribución de bienes de consumo.

Descripción del proyecto:

Desarrollo e implementación de *sistemas de información* que permitan comprender el destino de las donaciones entrantes.

Trazabilidad de las donaciones

Usuarios:

- Donantes (*personas particulares, asociaciones, empresas*) que realizan un aporte fijo o esporádico.
- Referentes de ollas que integran la CPS.

Objetivos (a definir para este curso):

- i. Fomentar el flujo de donaciones promoviendo la confianza.
 - ii. Incentivar a la acción conjunta promoviendo un sistema justo y la participación de referentes en las decisiones.
-

Proyecto 2

Sistematización de compras

Descripción del proyecto:

Establecer un *sistema de planificación de compras* en base a la demanda y restricciones.

Determinar:

- ❖ *Proveedores*
 - ❖ *Modelo de compra*
 - ❖ *Lotes óptimos*
 - ❖ *Stock de seguridad*
 - ❖ *Tiempos de entregas*
 - ❖ *Transporte*
-

Sistematización de compras

Conceptos de priorización (CPS Y AUDYN):

<i>n</i>	Ollas	Merenderos
1	básicos leguminosas verduras volumen salsa de tomate	leche en polvo azúcar
2	aceite verduras condimento sal	cocoa harina polvo de hornear
3	carnes condimentos	dulces frutas
4	enlatados frutas	

Cuadro 2: Niveles de prioridad

Sistematización de compras

Demanda aproximada:

Red	Ollas (porciones semanales)	Merenderos (porciones semanales)
Red Oeste	11800	7000
Red al Sur	7000	1200
Red Sindical	2100	0
Red Villa Española	10750	3330
Red Bella Italia	7900	1120
Red Lavalleja	3080	900
Red Canelones	1750	0
Red Carbonera	5000	720
Porciones por unidad	P_O	P_M
1 unidad = 100 porciones	493 unidades	250 unidades

Cuadro 3: Datos sistematizados por cada red

Sistematización de compras

Productos:

Ejemplos de productos por categoría.

Cantidades por olla para 100 porciones.

Categoría	Producto	Cantidad por unidad
Básicos	Arroz	4 kg
	Fideos	5 kg
	Polenta	6 kg
Leguminosas	Lentejas	5 kg
	Porotos negros	5 kg
	Porotos frutilla	5 kg
Verduras Volumen	Calabaza	10 u
	Zapallo	10 u
	Boniato	10 u
	Papa	10 u
Verduras Condimento	Cebolla tradicional	10 u
	Morrón verde	10 u
Salsa de Tomate	Salsa de Tomate	5 l
Materia grasa	Aceite	1 l
Frutas	Manzana	80 u
	Naranja	80 u
Sal	Sal fina	3 cdas
Carne	Pulpa de bondiola	10 kg
	Aguja sin hueso	10 kg
	Pollo entero	10 kg
Condimentos	Adobo	3 cdas
Enlatados	Arvejas	3 u
	Choclo	3 u
	Mix	2 u
Leche en polvo	Leche en polvo 25kg	25 kg
Azúcar	Azúcar blanco	5 kg
Cocoa	Cocoa	5 kg
Harina	Harina 000	3 kg
Polvo de hornear	Polvo de hornear	0.5 kg
Dulces	Dulce de membrillo	4 kg

Cuadro 1: 1 unidad = 100 porciones

Sistematización de compras

Restricciones:

- *Aportes fijos y variables*
 - *Volúmenes de almacenamiento*
 - *Transporte*
 - *Fraccionamiento*
 - *Frecuencia de entregas y retiros*
-

Sistematización de compras

Usuarios:

- Integrantes de la comisión de Acopio & Distribución y Transporte.
- Proveedores

Objetivos (a definir para este curso):

- i. Cubrir con productos básicos las ollas y merenderos.
 - ii. Optimizar los tiempos de las personas voluntarias.
-

Proyecto 3

Stock

Descripción del proyecto:

Establecer un *sistema de gestión del stock* y realizar herramientas adecuadas al usuario para controlar los flujos de información.

Proyecto 3

Stock

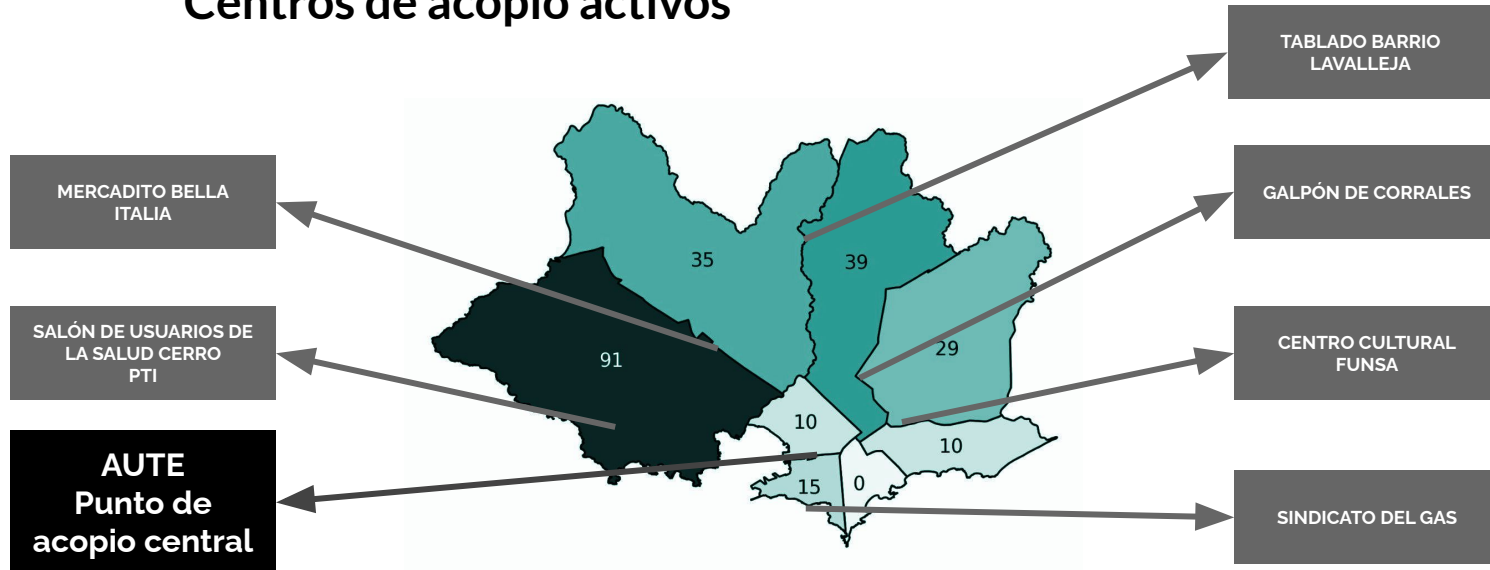
Establecer:

- ❖ Georreferenciación ollas ----> centros de acopio
 - ❖ Cantidades por centro de acopio
 - ❖ Formas de almacenamiento, fraccionamiento y manipulación
 - ❖ **Herramientas de autogestión** para flujo y control de entradas y salidas.
-

Proyecto 3

Manejo de stock

Centros de acopio activos



Proyecto 3

Manejo de stock

Usuarios:

- Personas que trabajan en los centros de acopio
- Referentes de ollas que retiran las entregas

Objetivos (a definir para este curso):

- i. Facilitar el abastecimiento de productos básicos
 - ii. Evitar errores en la distribución
-

Rol del estudiante

01. Elegir un proyecto
 02. Conformar un equipo
 03. Analizar los problemas junto a los tutores
 04. Elaborar un plan de acción
 05. Acotar el alcance
 06. Implementar el proyecto con los objetivos que elija
-

¿Preguntas?
