



SEIDOR

**Sin dato
fiable
no hay
seguridad
alimentaria
(ni IA)**

Quiénes somos

SEIDOR somos una consultora tecnológica que impulsa la competitividad y la transformación de las organizaciones desde las oportunidades que presentan las tecnologías y el conocimiento de negocio, con foco siempre en el valor de lo humano y comprometidos con el talento y el desarrollo social.

Principales Partners



43 años

Acompañando a
nuestros clientes

85 oficinas

En EE. UU., Europa, LATAM,
Oriente Medio, África y Asia

+8.000 clientes

Large Enterprise, Pymes
Y Sector Público

+10.000 empleados

Alrededor del mundo

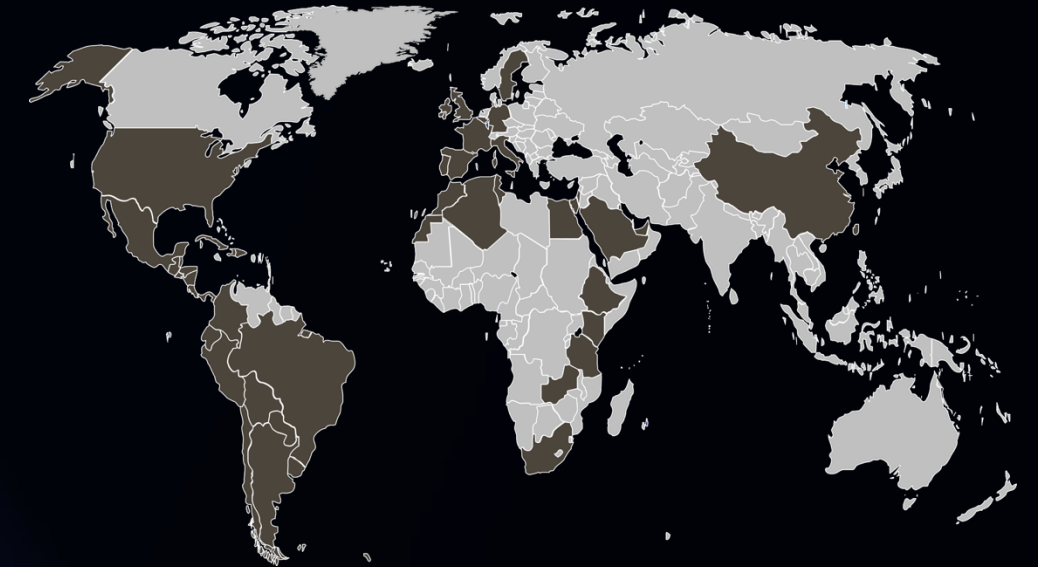
1.125 M€ / 1.214 M\$

Ingresos totales

TOP SAP Partner

Líderes en mid-market

Presencia global comercial y técnica
en más de 45 países con 85 oficinas



Centros de Competencia

AI & Innovation

Barcelona · Bilbao ·
Dubái · Santiago

Cloud

Barcelona · Lima ·
Sao Paulo · Zaragoza

Data

Barcelona ·
Buenos Aires · Dubái

Application Modernization

Kerala

CX

Bilbao · Bogotá · Lima ·
Madrid · Santiago ·
Taipéi · Valencia

Cybersecurity

Barcelona · Lima ·
México City

Workplace

Barcelona

Industria Inteligente con SEIDOR

Enfoque multicapa de capacidades y herramientas para facilitar la transformación digital en cualquier nivel de madurez



BÁSICO

Nivel de Madurez Digital

1. Infraestructura Core IT

Cimientos digitales, sistemas de gestión central, nube e infraestructura crítica

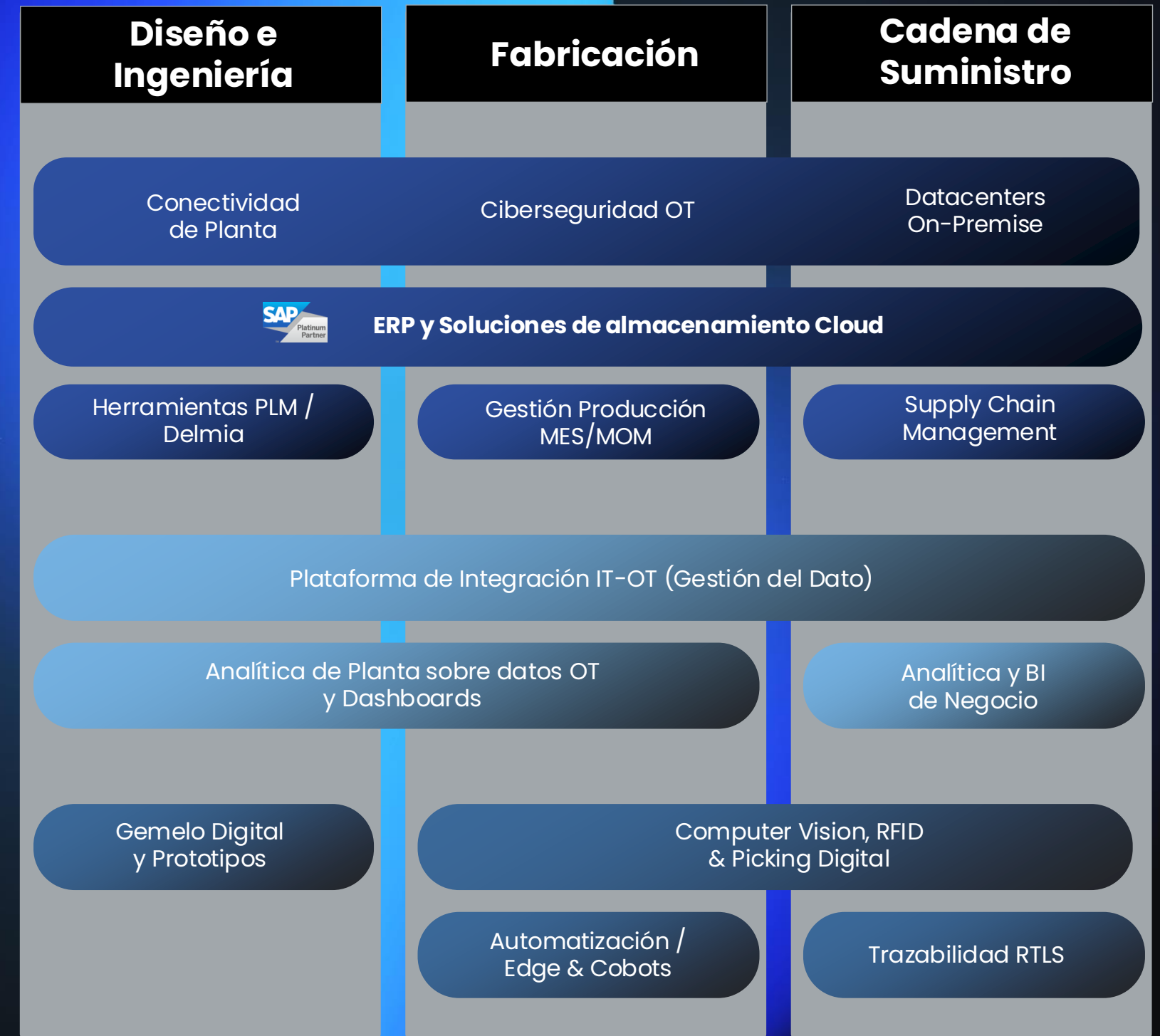
2. Integración Inteligente

Datos integrados y analítica para acelerar la toma de decisiones

3. New Tech

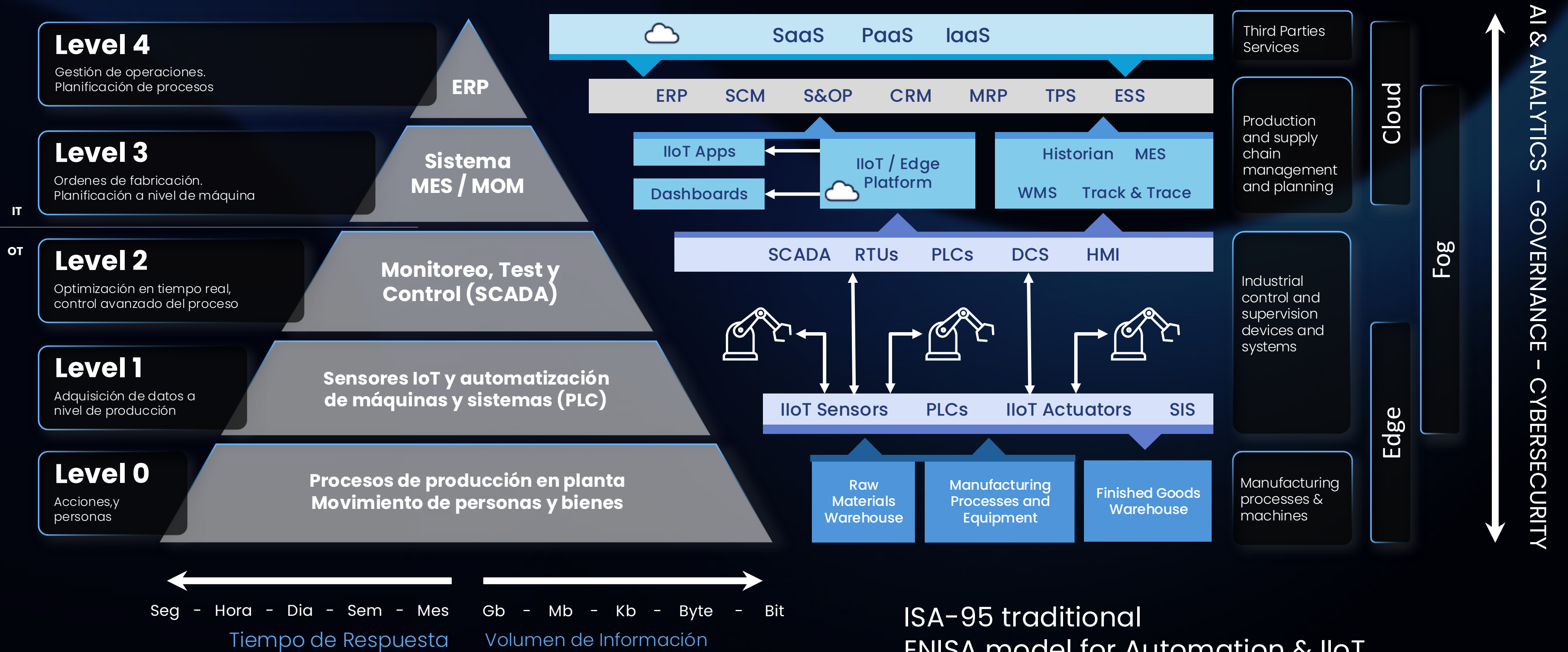
Automatización avanzada e innovación

AVANZADO



CAPACIDAD TRANSVERSAL: Gestión del Cambio | Transformación Digital | IA

Alcance



+200

Referencias

en entornos industriales

Gestión Alimentaria

NOEL

splendid
FOODS

ARGAL

Bouche 1880

ausolan

Química

Ercros

Concentrol
Chemical Solutions

MORCHEM
Specialty Adhesives & Coatings

eurofragrance

ESTEVE
química

Farma

Cyndea PHARMA

KERN
PHARMA

meiji
Meiji Pharma Spain, S.A.

Uriach

LETI

Manufacturera / Metalmecánica

Inkema

GAMO

LAMP
Worktitude for light

eurotex

jcm tech
technology & imagination

Automoción y Componentes

ALUDEC, S.A.

DOGA

MEM
Montajes y Estampaciones Metálicas S.L.

ALGONTEC

HISPA@LD

Aero

ACITURRI

carbures
CARBON STRUCTURES

ALESTIS
AEROSPACE

aerotecnic

Caetano

Delsys by SEIDOR MES / MOM



Nuestras soluciones

Mantenimiento de datos



- Datos maestros
- Fichas técnicas
- Escandallos
- Parámetros y configuración

1

3

Ejecutar



- Recepciones
- Órdenes de fabricación
- Controles de calidad
- Control OEE
- Expediciones

2



Planificar Programar

Necesidades de
compra y fabricación

4

Controlar

- Necesidades
- Recursos
- Compras
- Ventas
- Productividad



- Stock
- Trazabilidad
- Costes
- Calidad
- Eficacia

El dato fiable: el cimiento de todo



Sin una captura de datos fiable en planta, lo que construimos encima se tambalea. Trazabilidad, costes, calidad y stock no son cuatro proyectos distintos: son el mismo dato, bien capturado en origen.

1

Trazabilidad

Reconstruir el origen y el destino de cada lote exige que cada consumo y declaración quede registrado en el momento en que ocurre.

2

Control de costes

El coste real sólo emerge si los consumos, mermas y tiempos se capturan tal y como suceden, no a posteriori.

3

Calidad

Los controles sólo son útiles si se ejecutan sobre el dato correcto, en el punto y el momento adecuados del proceso.

4

Stock fiable

Un inventario en el que confiar nace de movimientos registrados en tiempo real, no de recuentos manuales tardíos.

CAPTURA DEL DATO EN ORIGEN, EN PLANTA Y EN TIEMPO REAL

Funcionalidades

Fichas técnicas y etiquetado

Fichas Técnicas:

Platos

Cálculos automáticos de:

- Nutrientes
- Alérgenos
- Ingredientes
- Organolépticos, microbiológicos, etc.

Impresión:

- Multilingüe

Višeazbučje

- Multialfabeto:

多字母表

Artículos de Fabricación **ENVIAR PARA VALIDAR** 008_PCHOK GALLETA COCO-CHOCOLATE

Información General

Descripción * GALLETA COCO-CHOCOLATE 22 / 250

Observaciones Deliciosas galletas de chocolate y coco

Imagen:

Información avanzada

Código * 008_PCHOK 9 / 32

Precio Costo * 7.34 € X KG - KG

Unidad Costo *

Familia Producción * **X Envasado**

Conversion Variable ☒ Unidad Variable * X KG - KG ☐ Inactivo

Peso Neto * 0.16 KG

Familia Técnica

X FT_AD10001 - JAMON LONCHEADO

Tipo cálculo de la ficha técnica * **Manual**

Ingredientes

Azúcar, Nata, almendra partida, [Pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lectina de SOJA), aroma natural de vainilla], Harina de trigo, Sal, clara de huevo pasteurizada, coco desecado, yema de huevo pasteurizada

Información Nutricional

Cálculo Manual

Valores Reales

IDR: 0.0 G 0.00 Porción Comestible 0.0 %

Energía (Kcal) 141.40 kcal 141.400 0.0 %

Energía (KJ) 597 KJ 597.000 0.0 %

Grasa Total 3.0 g 1.000 0.0 %

Grasa Trans 0.0 g 0.000 0.0 %

Grasa Saturada 0.0 g 0.000 0.0 %

Carbohidratos Total 26.3 g 26.300 0 %

Fibra Dietética 0.5 g 0.500 0.0 %

Azúcares 0.0 g 0.000 0.0 %

Sal 70.40 g 70.400 0.0 %

Proteínas 2.3 g 2.300 0.0 %

Fibra 0.0 0.000 0.0 %

Sodio 0.0 g 0.0 %

Alérgenos

Trazas

Características

Tipo Conservación * **X Mantener en lugar fresco y seco (15° C)**

Tipo Conservación Abierta * **X Refrigerado**

Días de Caducidad * 360.00 días

Tipo Alimento * **X Seleccionar Tipo Alimento**

Comentario Legislación

Comentario Legislación 2

Configuración de Ingredientes

Cadena Ingredientes Usuario: chocolate (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao), coco desecado, Harina de Trigo, yema de huevo pasteurizada, nata, clara de huevo

Ingredientes Detectados	Ingrediente Oficial	No significativo	Mostrar %
chocolate (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao)	Azúcar	0.00 %	☐
coco desecado	Nata	0.00 %	☐
Harina de Trigo	almendra partida	0.00 %	☐
yema de huevo pasteurizada	[Pasta de cacao, m...	0.00 %	☐
nata	Harina de trigo	0.00 %	☐
clara de huevo pasteurizada	Sal	0.00 %	☐
sal	clara de huevo pas...	0.00 %	☐
	coco desecado	0.00 %	☐

Cadena Ingredientes: Azúcar, Nata, almendra partida, [Pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lectina de SOJA), aroma natural de vainilla], Harina de trigo, Sal, clara de huevo pasteurizada, coco desecado, yema de huevo pasteurizada

Unidad

Medidas:

0.00

X

0.00

X

0.00

Tara: 0.00 KG

☒ Imprimir en Ficha Técnica

CAJA

Medidas:

0.00

X

0.00

X

0.00

Tara: 0.00 KG

☒ Imprimir en Ficha Técnica

Conversiones

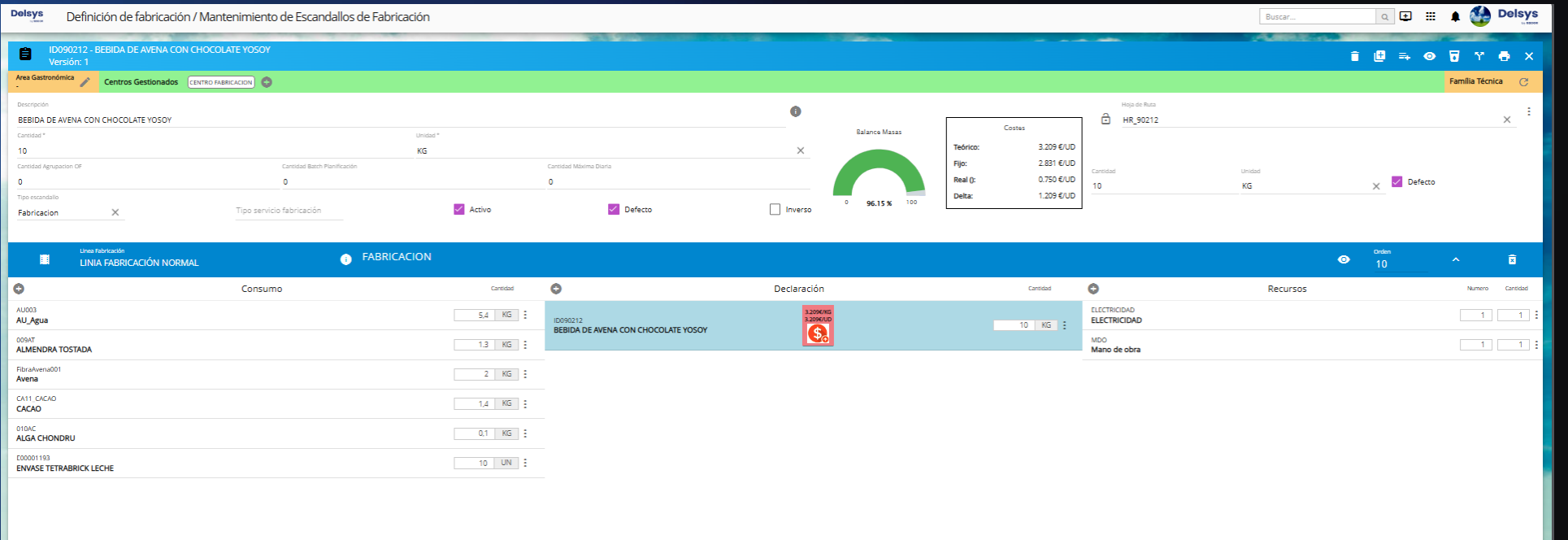
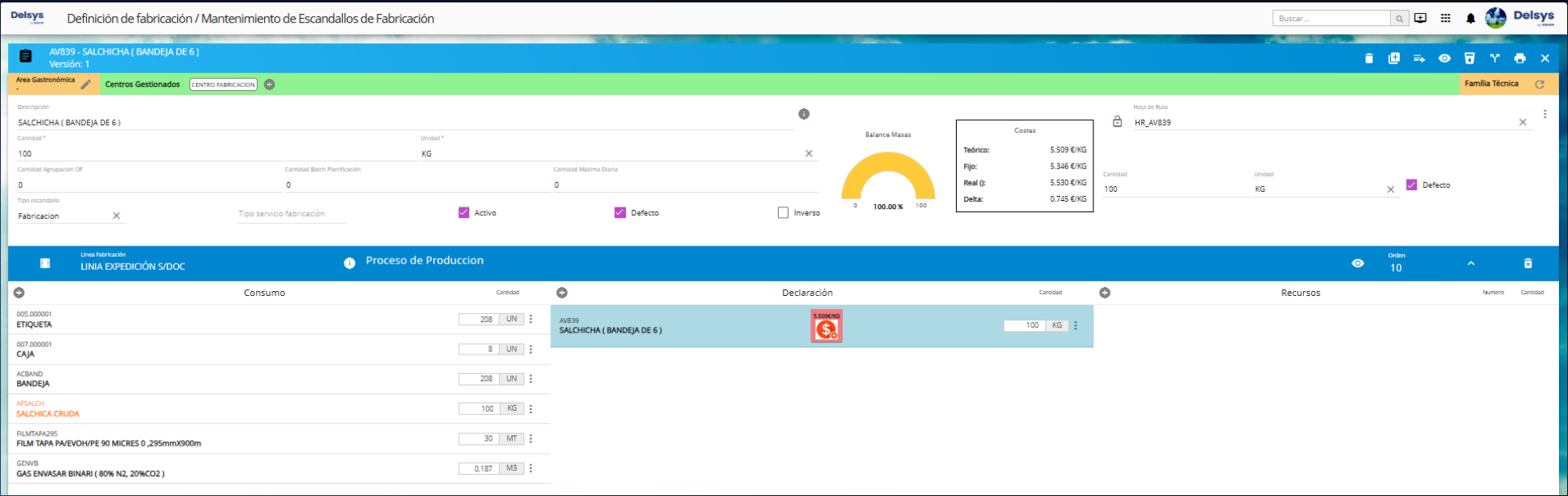
CAJA x Unidad	Unidad x KG	Palet x CAJA	CAJA x KG
1.00 x 20.00	1.00 x 0.12	1.00 x 70.00	1.00 x 0.50

Funcionalidades

Escandallos

Escandallos de fabricación con tratamiento de:

- Versiones para línea caliente, línea fría, averiados, etc.
- Desviaciones en el proceso de fabricación.
- Costes teóricos y preparación para el cálculo de costes reales y de estudio en MO.
- Balance de masas.
- Configuraciones de consumo:
 - ✓ Políticas: (FIFO, FEFO...)
 - ✓ Sistemas: (manual, automático)
 - ✓ Equivalentes.
 - ✓ Tolerancia y consumos obligatorios.
- Fechas de disponibilidad del stock generado.
- Gestión de Lead Times.
- Plazos de fabricación y planificación.



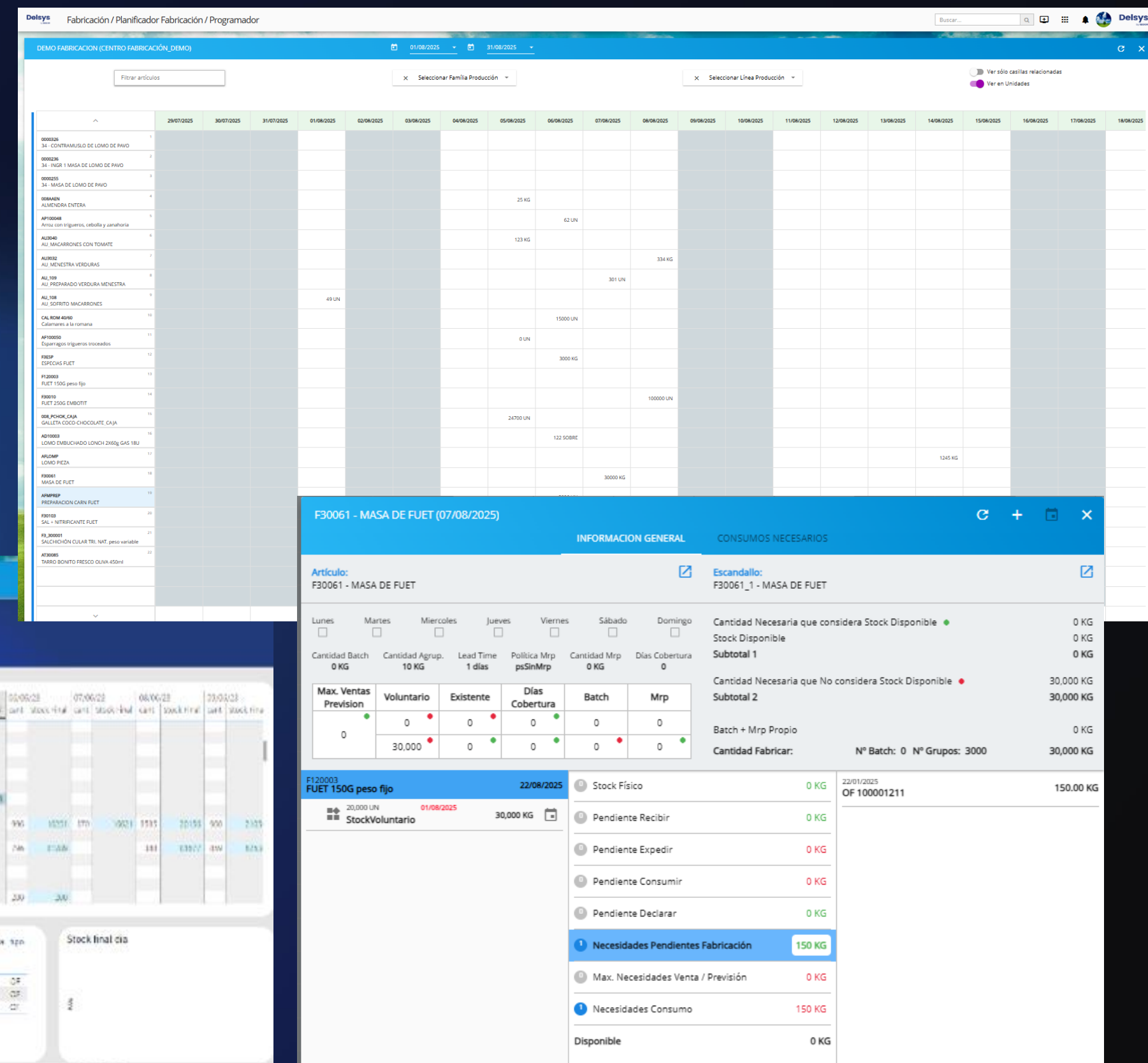
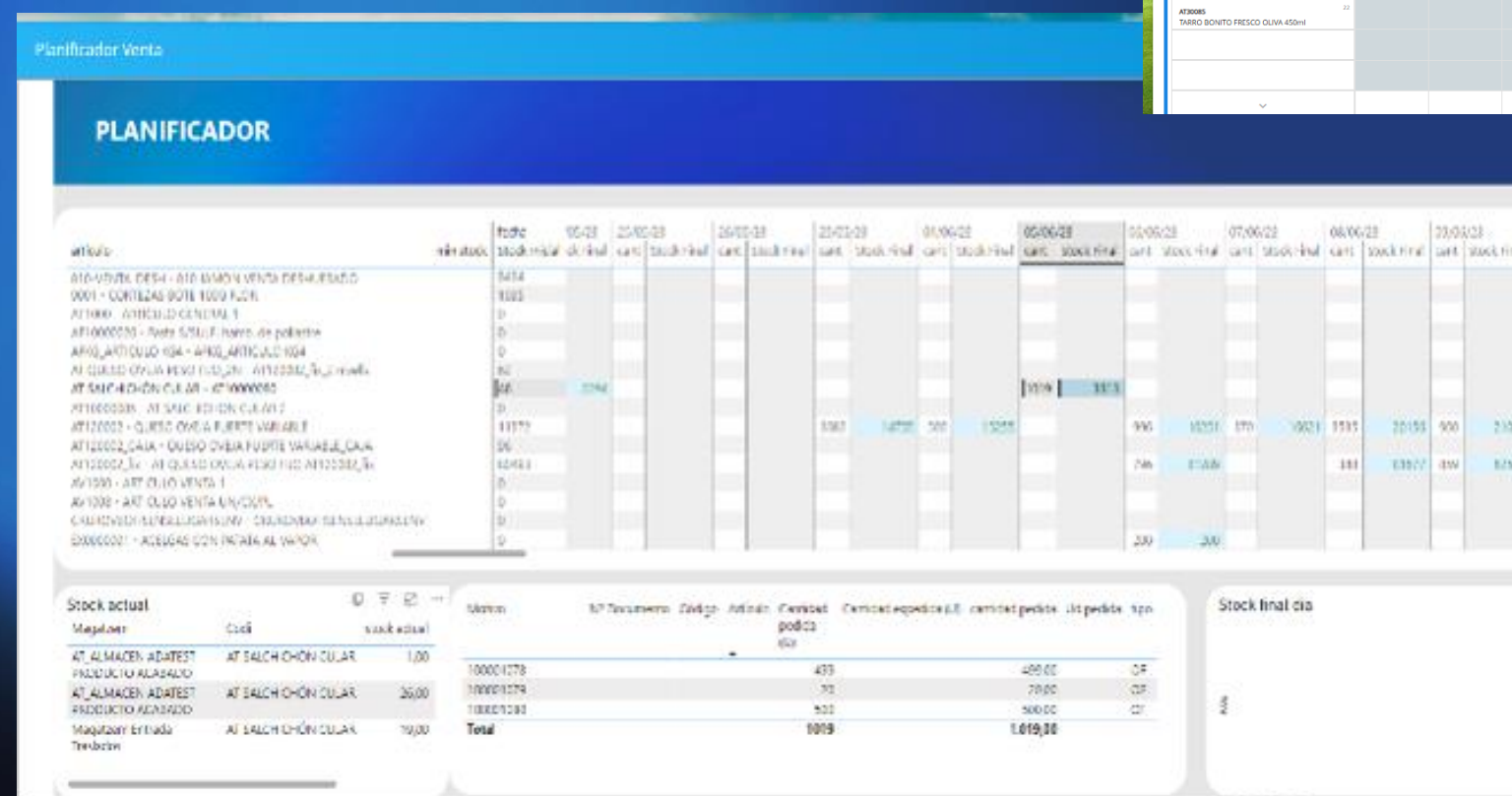
Funcionalidades

Planificación y programación MO

Planificación de MO según diversas estrategias:

- Diaria, semanal, contra pedido, por previsiones, por diferencias, manual, etc.

Programación de MO: secuenciación en el tiempo y ajustes manuales.

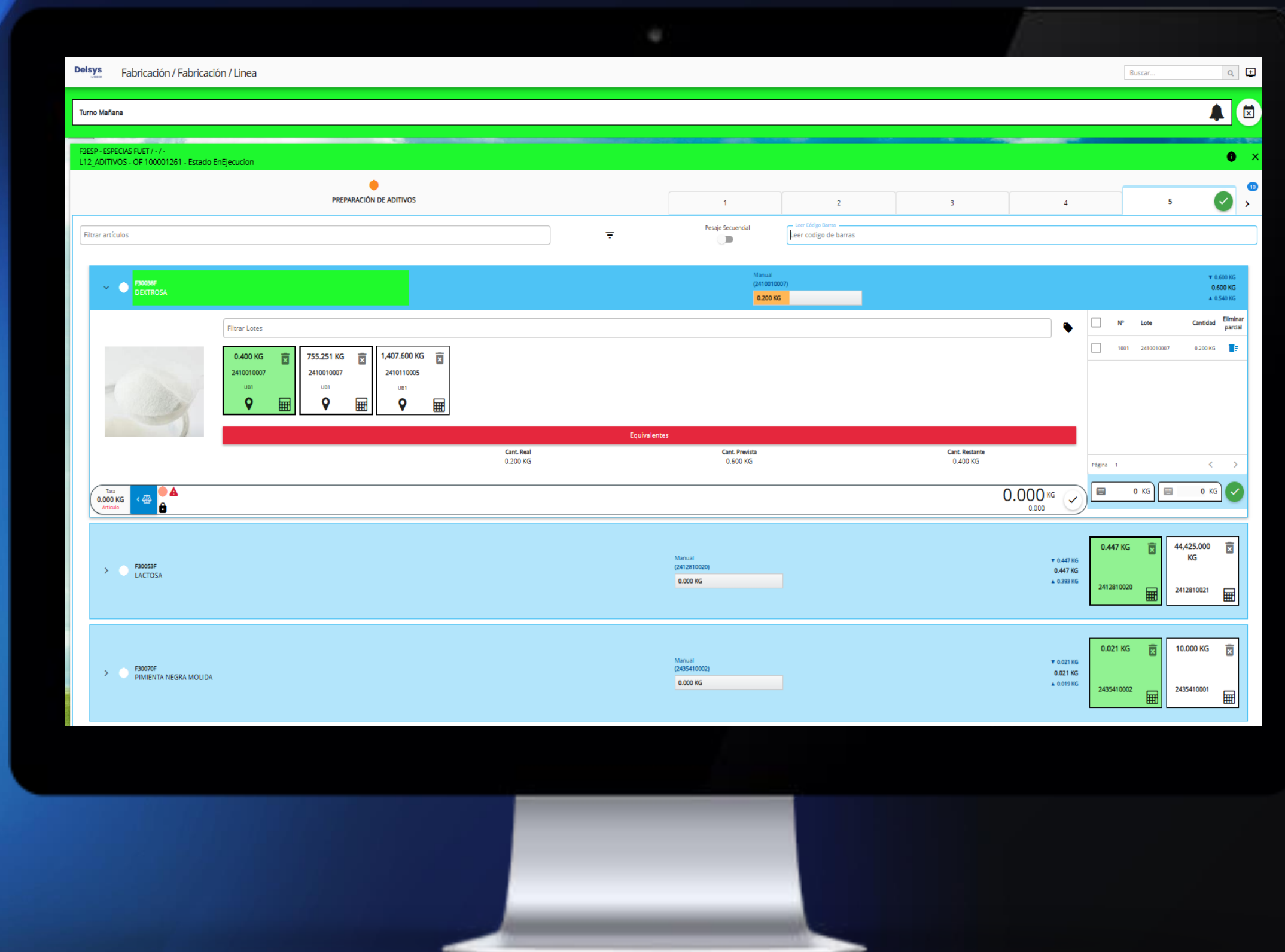


Funcionalidades

Gestión MO

Consumos y declaraciones de MO:

- Cálculo del proceso operativo
- Control de transferencia
- Declaraciones
- Consumo
- Gestión de existencias
- Trazabilidad
- Controles de calidad
- Documentación
- etc.



Funcionalidades

OEE

OEE automático:

- Control de la eficiencia de la línea (disponibilidad, rendimiento y calidad), con conexión a las señales de la línea de fabricación.

OEE manual:

- Control de la eficiencia de la línea, sin conexión automática.



Funcionalidades

Calidad

Calidad / Definición / Edición

Buscar...

Edición

Control del agua

Centros Gestionados

Alimentaria

Introducir Centros

Sección 1

Pregunta

Color

Texto de ayuda

Obligatorio

Imágenes

4. Olor

5. Temperatura

6. Cloro libre residual

Tipo de pregunta

Categoría

Incidencia

R02 | R03

Respuestas

R01 - Transparente

R02 - Marrón claro

R03 - Marro oscuro

ASOCIAR PREGUNTA

ASOCIAR PREGUNTA

ASOCIAR PREGUNTA

Calidad / Gestión Incidencias

Buscar...

Gestión de Incidencias

3000 - CENTRO FABRICACION

Fecha

24/02/2025

01/08/2025

Gravedad	Fecha	Incidencia	Tipo	Articulo	Descripcion	Lote	Cuál es el problema?
Mayor	02/04/2025	100000072					Incidencia creada por el resultado a la pregunta Temperatura Vehículo
Mayor	08/04/2025	100000073					Incidencia creada por el resultado a la pregunta Parámetros dentro especificaciones
Mayor	23/04/2025	100000074					Incidencia creada por el resultado a la pregunta Temperatura Vehículo
Mayor	23/04/2025	100000075					Incidencia creada por el resultado a la pregunta Higiene Vehículo
Mayor	20/05/2025	100000077		AD10003	LOMO EMBUCHADO LONCH 2X60g GAS 18U	2511910000	Incidencia creada por el resultado a la pregunta Testigo no férrico (B/M)
Mayor	20/05/2025	100000076					Color incorrecte
Mayor	25/06/2025	100000078					Incidencia creada por el resultado a la pregunta Temperatura Vehículo
Mayor	25/06/2025	100000079					Incidencia creada por el resultado a la pregunta Higiene Vehículo

Calidad / Gestión Incidencias / Detalle

Buscar...

Incidencia 100000055 - Incidencia creada por el resultado a la pregunta Defectos Fisicoquímicos del producto

Fecha Creación 22/07/2024

El origen es: Control Calidad Control Esterilidad

Lleva Abierta 375 días

Abierta

Cuál es el problema? *

Incidencia creada por el resultado a la pregunta Defectos Fisicoquímicos del producto

Gravedad

Menor

Mayor

Critica

D1 Equipo de Expertos

D2 Riesgos

D3 Acción Correctora Inmediata

D4 Causa Raíz de la No Detección

D5 Causa Raíz de la No Conformidad

D6 Acciones Correctivas

D7 Verificación de las Medidas Implantadas

D8 Lecciones Aprendidas

Finalización y Validación

Acción

Descripcion

Fecha Creación

Fecha Límite

Finalizada

Verificada

100000008

El producto está en mal estado.

01/08/2025

09/08/2025

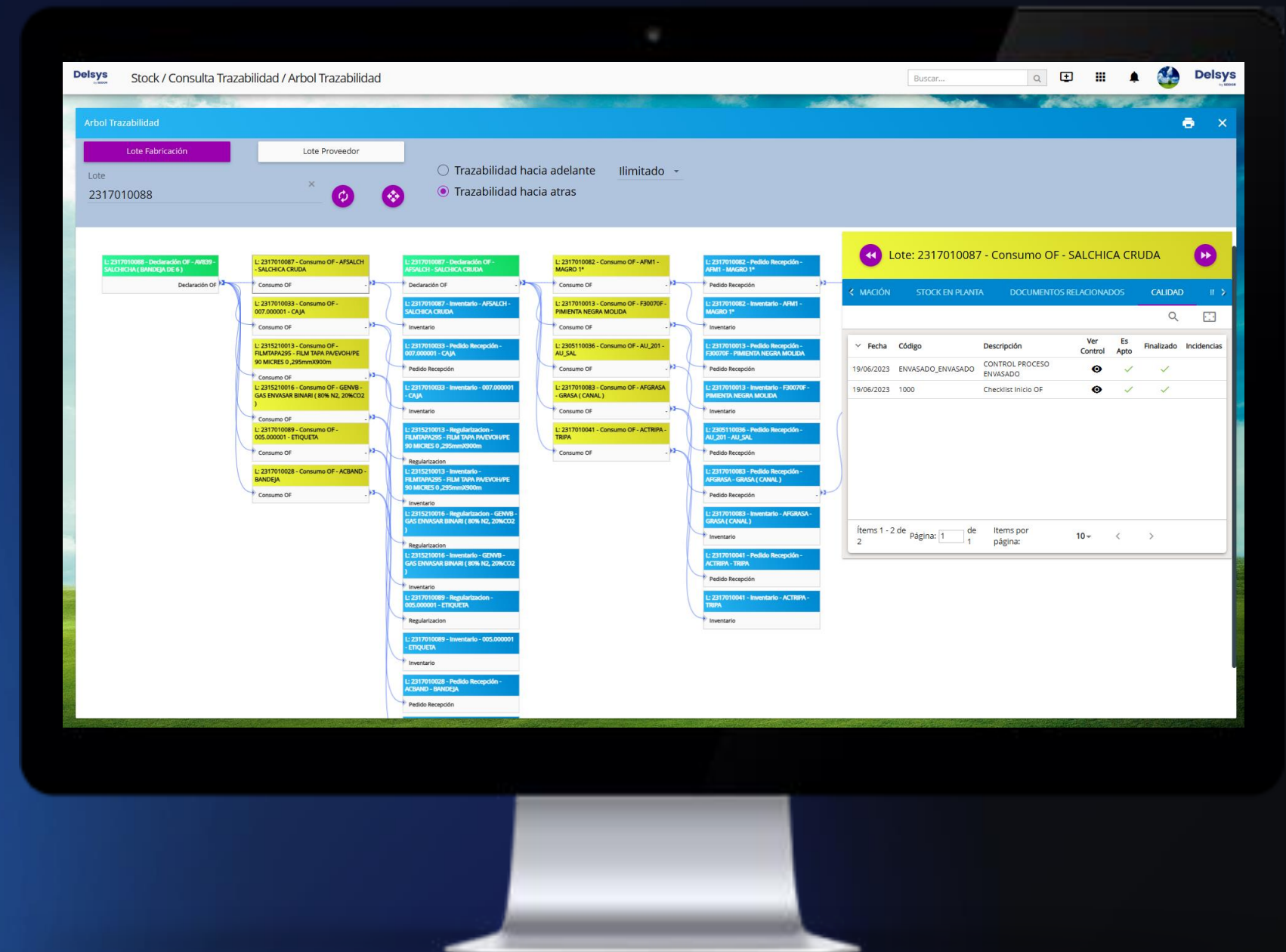
✓

Funcionalidades

Trazabilidad

El sistema permite cumplir al 100% los requisitos de trazabilidad en los procesos internos:

- Controla el cumplimiento de la calidad de los alimentos recibidos.
- Realiza una trazabilidad bidireccional (de entrada a salida y de salida a entrada).



No basta con tener datos: deben ser de calidad



Un dato capturado no es lo mismo que un dato fiable. Estas son las dimensiones que separan un registro útil de uno que genera decisiones erróneas.

Completo

No faltan consumos, lotes ni controles. Si un paso del proceso no deja registro, la trazabilidad se rompe.

Exacto

Refleja lo que realmente ocurrió: pesos reales, no teóricos; el lote consumido, no el esperado.

A tiempo

Capturado en el momento del evento. Un dato registrado horas después ya no describe el proceso real.

Trazable

Cada dato sabe de dónde viene: qué operario, qué máquina, qué orden, qué lote y cuándo.

Coherente

Mismo criterio en toda la planta: unidades, códigos y nomenclatura unificados entre líneas y turnos.

Estructurado

Normalizado y legible por los sistemas, listo para alimentar BI, cuadros de mando y, después, IA.

Delsys captura el dato en el punto de trabajo (báscula, escáner, línea) y en el instante del evento: completo, exacto y a tiempo por diseño.

La IA no es el punto de partida



La inteligencia artificial es la consecuencia de haber digitalizado bien la captura del dato. Sobre datos fiables, la IA multiplica; sobre datos pobres, amplifica el error.

Dónde ayuda la IA en la captura

Visión artificial y lectura automática

Leer etiquetas, lotes y caducidades sin tecleo manual, reduciendo el error humano en origen.

Validación del dato en tiempo real

Detectar pesos, consumos o registros anómalos en el momento, antes de que contaminen la trazabilidad.

Asistentes de voz manos libres

Declarar y consultar sin parar la línea ni comprometer la bioseguridad en planta.

Dónde ayuda la IA en el tratamiento

Detección de patrones y anomalías

Identificar desviaciones de calidad o eficiencia que pasan desapercibidas en los cuadros de mando.

De la detección a la predicción

Anticipar incidencias de calidad y seguridad alimentaria a partir del histórico capturado.

Trazabilidad asistida

Acelerar investigaciones y retiradas cruzando lotes, proveedores y controles en segundos.

Primero el dato fiable. Después, la IA.

seidor.com