



MU

Manual

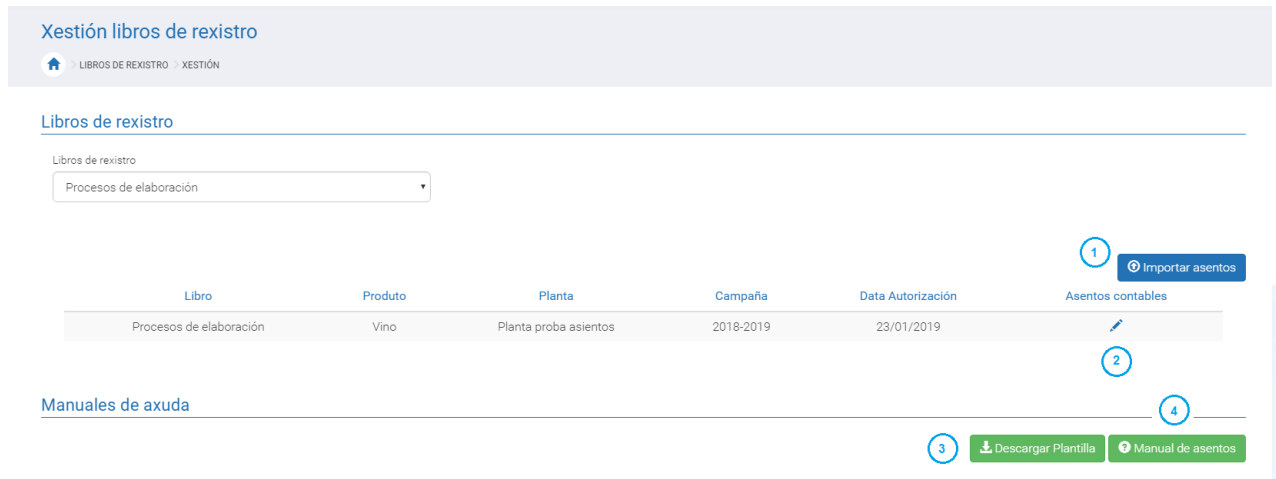
Libros Procesos Elaboración

ACIOS: Contabilidade Vitivinícola

Elaborado por Amtega

Formulario para asentos de Procesos de Elaboración

A pantalla principal dos libros de rexistro mostra os libros dispoñibles e unha serie de funcionalidades que se detallan a continuación:



Xestión libros de rexistro

LIBROS DE REGISTRO > XESTIÓN

Libros de rexistro

Libros de rexistro

Procesos de elaboración

Libro	Produto	Planta	Campaña	Data Autorización	Asentos contables
Procesos de elaboración	Vino	Planta proba asientos	2018-2019	23/01/2019	

Manuales de axuda

3 Descargar Plantilla 4 Manual de asentos

Os botóns marcados permiten distintas funcionalidades:

- 1- **Importar asentos:** abre unha ventá que permite importar os asentos contables dende o noso equipo.
- 2- **Lapis:** indica que se permite modificar o libro no que se encontra, ó facer click sobre él levaranos ó listado de asentos que contén.
- 3- **Descargar Plantilla:** inicia a descarga da plantilla que se empregará de base para importar os asentos de Procesos de Elaboración
- 4- **Manual de asentos:** inicia a descarga do manual de asentos de Procesos de Elaboración (este manual).

Asento de procesos de elaboración

A pantalla de visualización dos asentos de procesos de elaboración componse dunha serie de filtros para facilitar a búsqueda e botóns para distintas accións:

Asentos de procesos de elaboración

Pranta : Planta proba asientos

LIBROS DE REGISTRO · GESTIÓN · LISTA ASIENTOS

Filtro de asentos

Proceso transformación: Selección

Producto de partida: Selección

Producto incorporado: Selección

Producto final: Selección

Varietade Producto de partida: Escolla algun

Varietade Producto incorporado: Escolla algun

Varietade Producto final: Escolla algun

Data rexistro desde: dd/mm/aaaa

ata: dd/mm/aaaa

Data saída desde: dd/mm/aaaa

ata: dd/mm/aaaa

Limpar · Buscar

Listado asentos

Engadir asento

Accións do asento	Data rexistro	Proceso transformación		Producto de partida							Producto incorporado											
		Data inicio	Proceso	Identificación envases	Producto	Litros utilizados	Graduación	Densidade	Ano colleta	Varietade	Tipo Viño	Producto	Graduación	Densidade	Cantidade engadida	Ano colleta	Varietade	Máis produtos incorporados	Identificación envases	Producto	Litros utilizados	Gr ac
⊞	06-11-2019	07-11-2019	Elaboración de viños espumosos gasificados		Mosto	181.295,00	22,00											SI		Viños	3,00	
⊞	06-11-2019		Elaboración de viños de agulla gasificados		Viño con IXP	3,00								3		Castañal(41%)	NON		Agulla gasificado	3,00		

Os botóns e recadros marcados permiten as seguintes funcionalidades:

- 1- Filtros de asentos: permiten filtrar os asentos mostrados no listado de asentos segundo os parámetros indicados.
- 2- Limpar: limpa os valores escollidos con anterioridade nos filtros de asentos.
- 3- Buscar: fai o filtrado dos asentos en base ós filtros escollidos.
- 4- Engadir asento: levaranos a unha nova pantalla que permitirá engadir novos asentos.
- 5- Avisos: indica si o asento está completo (✔), incompleto editable (⚠) ou incompleto non editable (✖).
- 6-Accións do asento: neste caso permite ir ó asento de orixe no caso de existir, editar o asento ou visualizalo no caso de que xa non se permita a edición.

Un asento pode ter varios produtos incorporados, mostrándose soamente o primeiro na táboa e indicando se posúe máis produtos na columna "Máis produtos incorporados". Por esta razón o filtrado por produto incorporado e por variedade de produto incorporado ten en conta todos os produtos incorporados do asento e non soamente o que aparece na táboa.

A seguinte imaxe mostra o formulario que se abre ó empregar o botón de engadir asento (4) e que nos permite engadir novos asentos de procesos e elaboración:

Asentos de procesos de elaboración

Pranta : Planta proba asientos

LIBROS DE REGISTRO > XESTIÓN > LISTA ASENTOS > NOVO ASENTO

Asentos de procesos de elaboración

Data rexistro *

dd/mm/aaaa

Proceso transformación

Data inicio: dd/mm/aaaa

Proceso *: Selección

Producto de partida

Producto incorporado

Producto final

Data saída: dd/mm/aaaa

Rexistro onde entra: Selección

Observacións

Atrás Crear

A area dos campos seleccionables permite a inserción dos datos do novo asento de procesos de elaboración.

O botón Atrás lévanos de volta a pantalla coa lista dos asentos de procesos de elaboración sen crear un novo asento.

O botón Crear engade un novo asento en base ós datos introducidos no formulario.

O formulario componse dos seguinte valores, algúns son seleccionables e outros de entrada de texto:

- **Data rexistro:** data do asento que se desexa crear.
- **Despregable Proceso transformación**
 - **Data inicio:** data de inicio do proceso de transformación.
 - **Proceso:** proceso de transformación.
- **Despregable produto de partida:**

Producto de partida

Producto *: Viño con DOP

Identificación envases

Litros utilizados *: 8

Grao alcohólico





Densidade

Ano colleita

Cor: Selección

Tipo Viño: Selección

Engadir Variedades

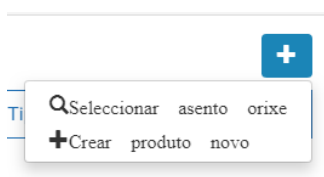
Variedade	Porcentaxe	Accións da variedade
Caíño Branco	9%	 
Godello	8%	 

- **Produto:** Produto de partida para o proceso de transformación.
- **Identificación envases:** identificador dos envases de partida.
- **Litros utilizados:** cantidade en litros do produto de partida que se emprega para levar a cabo o proceso.
- **Grao alcohólico :** grao alcohólico do produto de partida.
- **Densidade :** densidade do produto de partida.
- **Ano colleita (:** ano de colleita do produto de partida.
- **Cor :** cor da uva do produto de partida.
- **Variedades:** táboa para engadir variedades e as súas porcentaxes.

- **Despregable produto incorporado:**

Producto	Graduación	Densidade	Cantidade engadida	Ano colleita	Variedade	Cor uva	Tipo Viño	Accións
Outros ingredientes			3		Castañal(41%)	Branco		[+]
Viño			40		Caíño tinto(60%), Loureira, Loureiro Branco, Marqués(40%), Espadeiro, Torneiro, Godello	Tinto		[+]


O premer sobre o botón Máis amosaranse as seguintes opcións:



Ó empregar a opción “Seleccionar asiento orixe” amosarase unha táboa para seleccionar o asiento orixe de onde sacar o produto:

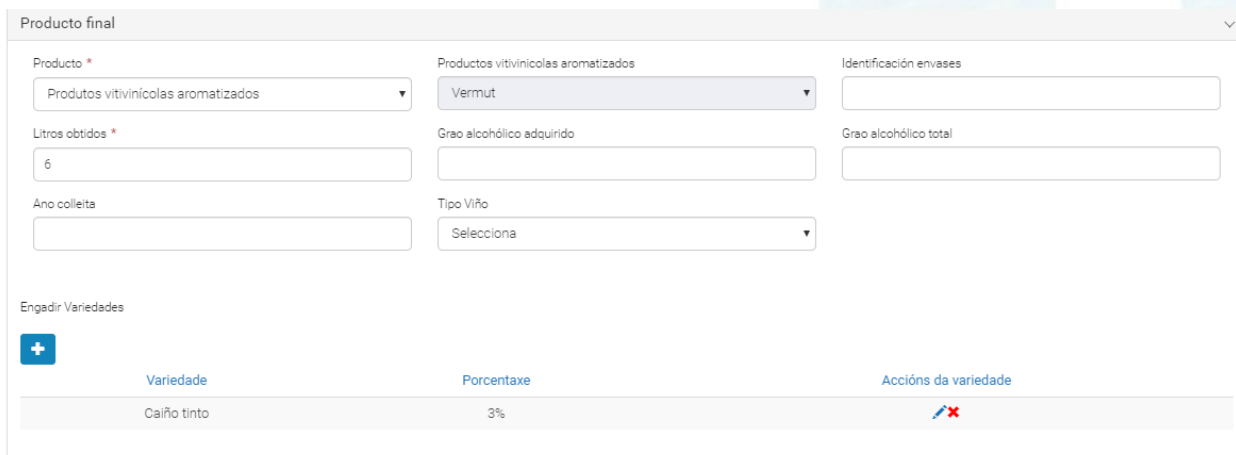
Data	Tipo movemento	Procedencia	Tipo documento	Zona vitivinícola OCM	Variedades	Produto	Cantidade	Cantidade de uva	Cor	Graduación total	Graduación adquirida	Ano colleita	Subzona	Tipo Viño
07-06-2019	Elaboración					Viño	100,00 L		Tinto					
08-08-2019	Elaboración					Mosto	400,00 L		Tinto					
07-06-2019	Elaboración					Viño	3,00 L		Branco					
10-06-2019	Elaboración		www	C IIIb		Viño	150,00 L		Tinto				O Rosal	Rias Baixas Albariño
10-10-2019	Elaboración				Castañal(41%), Godello(23%), Caíño tinto(2%), Pedral, Dozal	Lias	3,00 KG		Branco					
09-10-2019	Elaboración				Albariño(40%)	Bagazo	5.000,00 KG		Branco				O Rosal	Rias Baixas Albariño
09-10-2019	Elaboración				Loureira, Loureiro Branco, Marqués(40%), Espadeiro, Torneiro, Godello, Caíño tinto	Viño	40,00 L		Tinto					
26-10-2019	Elaboración				Brancoalao(1%)	Viño	999,00 L		Branco		.04			Rias Baixas Condado de Tea
03-10-2019	Elaboración		ok	C II	Espadeiro, Torneiro(2%)	Viño	22,00 L		Branco		22,00		Soutomaior	Rias Baixas Albariño
01-10-2019	Elaboración				Godello(3%), Caíño tinto(2%)	Viño	33,00 L		Branco					
10-10-2019	Elaboración				Sousón(3%)	Mosto	22,00 L		Branco		.08		Soutomaior	Rias Baixas Condado de Tea

Ó empregar a opción “Crear produto novo” amosarase unha ventá cun formulario para crear o novo produto incorporado:



- **Produto** : produto incorporado ó produto de partida para levar a cabo o proceso.
- **Tipo** : tipo de produto incorporado ó produto de partida. Campo só dispoñible para certos produtos.
- **Cantidad engadida** : cantidade engadida do produto incorporado.
- **Graduación** : graduación alcohólica do produto incorporado.
- **Densidade** : densidade do produto incorporado.
- **Ano colleita** : ano de colleita do produto incorporado.
- **Cor uva** : cor da uva do produto incorporado.
- **Tipo viño** : tipo de viño do produto incorporado.
- **Variedades**: botóns “+” e “-” para engadir e eliminar variedades e as súas porcentaxes.

- **Despregable produto final:**




- **Produto**: produto final obtido no proceso de elaboración
- **Productos vitivinícolas aromatizados**: tipo de produto final aromatizado no caso de que o produto final sexa un “Produto vitivinícola aromatizado”.
- **Identificación envases**: identificador dos envases do produto final.
- **Litros obtidos**: litros obtidos do produto final
- **Grao alcohólico adquirido**: graduación alcohólica adquirida polo produto final no proceso.
- **Grao alcohólico total**: graduación alcohólica do produto final.
- **Ano colleita**: ano de colleita do produto final.
- **Tipo de viño**
- **Variedades**: táboa para engadir variedades e as súas porcentaxes.

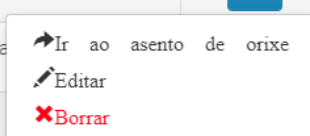
- **Data saída:** data de saída do produto final.
- **Rexistro onde entra:** libro de saída onde entra o produto final.
- **Observacións:** observacións do proceso de elaboración, é un campo de texto de entrada libre.

A táboa de produtos incorporados conta cunha columna de accións que nos permite editar ou eliminar o produto incorporado ou acceder ó asento de orixe no caso de empregar un para crear o produto.

Cando se engade un produto ó asento pero non aínda non se gardou o asento, a columna de accións amosarase da seguinte forma, permitiéndonos editar o produto ou eliminalo:

Producto incorporado								
Producto	Graduación	Densidade	Cantidade engadida	Ano colleita	Variedade	Cor uva	Tipo Viño	Accións
Viño	0.45	0.22	200	2019	Albariño,Caiño Branco	Branco	Rias Baixas Albariño	

No momento que o asento se garde, unha vez entremos de novo na edición do asento veremos a columna da seguinte maneira, amosando as opcións de editar, eliminar e acceder ó asento de orixe no caso que corresponda:

Viño	Accións
da	

Importación de asentos de procesos de elaboración

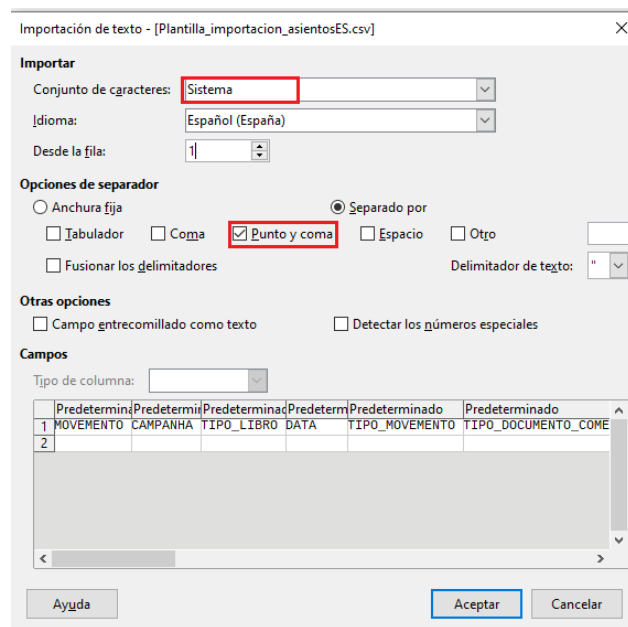
Asento de procesos de elaboración

Para a importación de asentos de procesos de elaboración mediante a plantilla proporcionada deberán cubrirse os campos cos valores correspondentes. O formato do ficheiro que se vai a importar debe ser o mesmo ca o da plantilla descargada (csv).

Consideracións previas:

a) Se queremos cubrir a plantilla utilizando **LibreOffice Calc** debemos ter en conta:

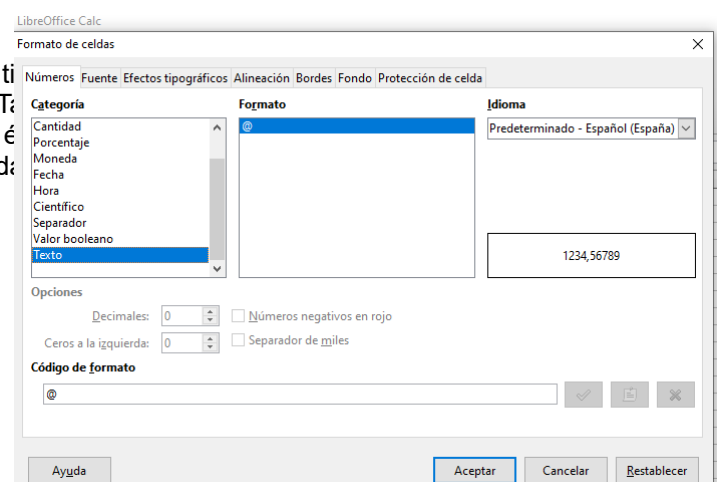
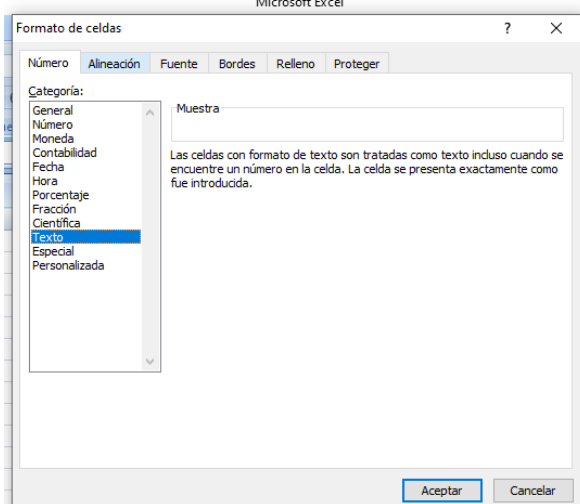
1.- Escoller correctamente a configuración inicial de codificación e separadores



2.- Ao cubrir os campos, dependendo da nosa configuración do programa, pódense substituír datos automaticamente, por outros que non serán válidos para a importación. Por exemplo:

- Na columna *DATA* introducimos 10/10/2020 e cámbiasenos a 10/10/20
- Na columna *TIPO_LIBRO* introducimos de ES_2 e cámbiasenos a ES₂

Para solucionar este problema seleccionamos 'Herramientas' > 'Opciones de autocorrección' > 'Opciones' e desmarcamos o check 'Usar tabla de sustituciones'



Campos obrigatorios: CAMPANHA, REFERENCIA_MOVEMENTO, DATA, PROCESO_TRANSFORMACION, PRODUCTO_PARTIDA, LITROS_PARTIDA, PRODUCTO_INCORPORADO, CANTIDADE_INCORPORADO, PRODUCTO_FINAL, LITROS_FINAL

A continuación especificanse os posibles valores de cada campo ou unha breve explicación para os de entrada libre:

- **CAMPANHA:** indica a campaña, empregárase a campaña correspondente, por exemplo 2018-2019.
- **REFERENCIA_MOVEMENTO:** número de referencia do movemento.
- **DATA:** data de rexistro do asento que se desexa importar, exprésase no formato dd/mm/aaaa, por exemplo 16/02/2019.
- **PROCESO_TRANSFORMACION:** proceso de transformación empregado (empregárase o código correspondente)

Código (valor a empregar)	Descrición galego	Descrición castelán
01	Elaboración de viños espumosos gasificados	Elaboración de vinos espumosos gasificados
02	Elaboración de viños de agulla gasificados	Elaboración de vinos de aguja gasificados
03	Elaboración de viño de licor	Elaboración de vino de licor
04	Elaboración de viños alcoholizados (alcoholización)	Elaboración de vinos alcoholizados(alcoholización)
05	Elaboración de produtos vitivinícolas aromatizados	Elaboración de productos vitivinícolas aromatizados
06	Mestura de viño	Mezcla de vino
07	Elaboración de licor de tiraxe	Elaboración de licor de tiraje
08	Elaboración de licor de expedición	Elaboración de licor de expedición

- **DATA_TRANSFORMACION:** data de inicio do proceso de transformación, exprésase no formato dd/mm/aaaa, por exemplo 16/02/2019.
- **ID_ENVASES_PARTIDA:** identificador dos envases de partida..
- **PRODUCTO_PARTIDA:** produto de partida (empregárase o código correspondente)

Código (valor a empregar)	Descrición galego	Descrición castelán
01	Mosto	Mosto
02	Viño novo en proceso de elaboración	Vino nuevo en proceso de elaboración
03	Viño	Vino
04	Viño con DOP	Vino con DOP
05	Viño con IXP	Vino con IXP

06	Viño sin DOP nin IXP con indicación de variedade e ano de colleita	Vino sin DOP ni IXP con indicación de variedad y año de cosecha
----	--------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------

- **LITROS_PARTIDA:** cantidade en litros da que se parte para levar a cabo o proceso.
- **GRADUACION_PARTIDA:** graduación alcohólica que ten o produto de partida.
- **DENSIDADE_PARTIDA:** densidade do produto de partida.
- **ANO_COLLEITA_PARTIDA:** ano de colleita do produto de partida
- **VARIEDADE_PARTIDA**

Código (valor a empregar)	Descrición galego	Descrición castelán
2	Tempranillo	Tempranillo
6	Palomino	Palomino
9	Macabeo, Viura	Macabeo, Viura
32	Albillo	Albillo
52	Garnacha tintoreira	Garnacha tintorera
53	Mencía	Mencía
105	Treixadura	Treixadura
106	Albariño	Albariño
107	Torrontés	Torrontés
109	Godello	Godello
110	Ferrón	Ferrón
111	Loureira, Loureiro Branco, Marqués	Loureira, Loureiro Blanco, Marqués
112	Caiño Branco	Caiño Blanco
113	Sousón	Sousón
118	Espadeiro, Torneiro	Espadero, Tornero
123	Doña branca	Doña blanca
124	Gran negro	Gran negro
125	Brancellao	Brancellao
126	Mouratón	Mouratón
128	Pedral, Dozal	Pedral, Dozal
147	Branco lexítimo	Blanco legítimo
162	Loureiro tinto	Loureiro tinto
213	Caiño tinto	Caiño tinto
214	Agudelo	Agudelo
302	Merenzao, María Ordoña	Merenzao, María Ordoña
334	Lado	Lado
363	Castañal	Castañal
555	Branca de Monterrei	Blanca de Monterrei

556	Caiño bravo	Caiño bravo
557	Caiño Longo	Caiño Largo
900	Mestura de variedades	Mezcla de variedades
996	Sen enxertar con dereitos recoñecidos	Sin injertar con derechos reconocidos
999	Sen identificar	Sin identificar

- **COR_UVA_PARTIDA:** cor da uva do produto de partida
- **TIPO_VINHO_PARTIDA:** tipo de viño do produto de partida
- **PRODUCTO_INCORPORADO:** produto incorporado ó produto de partida (empregarase o código correspondente).

Código (valor a empregar)	Descrición galego	Descrición castelán
01	Mosto	Mosto
02	Mosto concentrado	Mosto concentrado
03	Mosto concentrado rectificadado	Mosto concentrado rectificado
04	Alcois etílicos de orixe agrícola	Alcoholes etílicos de orixe agrícola
05	Destilados de orixe agrícola	Destilados de orixe agrícola
06	Azucres	Azúcares
07	Bebidas espirituosas	Bebidas espirituosas
08	Gas carbónico	Gas carbónico
09	Colorantes	Colorantes
10	Aditivos	Aditivos
11	Auga	Auga
12	Viño	Vino
13	Aromas	Aromas
14	Extractos vexetais	Extractos vegetales
15	Outros ingredientes	Otros ingredientes

- **PRODUCTO_INCORPORADO_TIPO:** tipo de produto incorporado ó produto de partida.
- **GRADUACION_INCORPORADO:** graduación alcohólica do produto incorporado.
- **DENSIDADE_INCORPORADO:** densidade do produto incorporado.
- **CANTIDADE_INCORPORADO:** cantidade do produto incorporado.
- **ANO_COLLEITA_INCORPORADO:** ano de colleita do produto incorporado
- **VARIETADE_INCORPORADO**

Código (valor a empregar)	Descrición galego	Descrición castelán
2	Tempranillo	Tempranillo
6	Palomino	Palomino

9	Macabeo, Viura	Macabeo, Viura
32	Albillo	Albillo
52	Garnacha tintoreira	Garnacha tintorera
53	Mencía	Mencía
105	Treixadura	Treixadura
106	Albariño	Albariño
107	Torrontés	Torrontés
109	Godello	Godello
110	Ferrón	Ferrón
111	Loureira, Loureiro Branco, Marqués	Loureira, Loureiro Blanco, Marqués
112	Caiño Branco	Caiño Blanco
113	Sousón	Sousón
118	Espadeiro, Torneiro	Espadero, Tornero
123	Doña branca	Doña blanca
124	Gran negro	Gran negro
125	Brancellao	Brancellao
126	Mouratón	Mouratón
128	Pedral, Dozal	Pedral, Dozal
147	Branco lexítimo	Blanco legítimo
162	Loureiro tinto	Loureiro tinto
213	Caiño tinto	Caiño tinto
214	Agudelo	Agudelo
302	Merenzao, María Ordoña	Merenzao, María Ordoña
334	Lado	Lado
363	Castañal	Castañal
555	Branca de Monterrei	Blanca de Monterrei
556	Caiño bravo	Caiño bravo
557	Caiño Longo	Caiño Largo
900	Mestura de variedades	Mezcla de variedades
996	Sen enxertar con dereitos recoñecidos	Sin injertar con derechos reconocidos
999	Sen identificar	Sin identificar

- **COR_UVA_INCORPORADO**: cor uva do produto incorporado
- **TIPO_VINHO_INCORPORADO**: tipo de viño do produto incorporado
- **ID_ENVASES_FINAL**: identificador dos envases do produto final.
- **PRODUCTO_FINAL**: produto final obtido no proceso (empregarase o código correspondente).

Código (valor a empregar)	Descrición galego	Descrición castelán
01	Espumoso gasificado	Espumoso gasificado

02	Agulla gasificado	Aguja gasificado
03	Produtos vitivinícolas aromatizados	Productos vitivinícolas aromatizados
04	Viños	Vinos
05	Viños con DOP	Vinos con DOP
06	Viños con IXP	Vinos con IXP
07	Viños sen DOP nin IXP con indicación de variedade e ano de colleita	Vinos sin DOP ni IXP con indicación de variedad y año de cosecha
08	Licor tiraxe	Licor tiraje
09	Licor expedición	Licor expedición
10	Viño de licor	Vino de licor
11	Viños alcoholizados	Vinos alcoholizados

- **PRODUCTO_FINAL_AROMATIZADO:** tipo de produto final aromatizado no caso de que o produto final sexa un “Produto vitivinícola aromatizado” recollido na táboa anterior (empregarase o código correspondente)

Código (valor a empregar)	Descrición galego	Descrición castelán
01	Viño aromatizado	Vino aromatizado
02	Aperitivo a base de viño	Aperitivo a base de vino
03	Vermut	Vermut
04	Viño aromatizado amargo	Vino aromatizado amargo
05	Viño aromatizado a base de ovo	Vino aromatizado a base de huevo
06	Sangría	Sangría

- **LITROS_FINAL:** litros obtidos do produto final.
- **GRAD_ADQUIRIDA_FINAL:** graduación alcohólica adquirida no produto final.
- **GRAD_TOTAL_FINAL:** graduación alcohólica total do produto final.
- **ANO_COLLEITA_FINAL:** ano de colleita do produto final
- **VARIEDADE_FINAL**

Código (valor a empregar)	Descrición galego	Descrición castelán
2	Tempranillo	Tempranillo
6	Palomino	Palomino
9	Macabeo, Viura	Macabeo, Viura
32	Albillo	Albillo
52	Garnacha tintoreira	Garnacha tintorera
53	Mencía	Mencía
105	Treixadura	Treixadura
106	Albariño	Albariño

107	Torrontés	Torrontés
109	Godello	Godello
110	Ferrón	Ferrón
111	Loureira, Loureiro Branco, Marqués	Loureira, Loureiro Branco, Marqués
112	Caiño Branco	Caiño Blanco
113	Sousón	Sousón
118	Espadeiro, Torneiro	Espadero, Tornero
123	Doña branca	Doña blanca
124	Gran negro	Gran negro
125	Brancellao	Brancellao
126	Mouratón	Mouratón
128	Pedral, Dozal	Pedral, Dozal
147	Branco lexítimo	Blanco legítimo
162	Loureiro tinto	Loureiro tinto
213	Caiño tinto	Caiño tinto
214	Agudelo	Agudelo
302	Merenzao, María Ordoña	Merenzao, María Ordoña
334	Lado	Lado
363	Castañal	Castañal
555	Branca de Monterrei	Blanca de Monterrei
556	Caiño bravo	Caiño bravo
557	Caiño Longo	Caiño Largo
900	Mestura de variedades	Mezcla de variedades
996	Sen enxertar con dereitos recoñecidos	Sin injertar con derechos reconocidos
999	Sen identificar	Sin identificar

- **TIPO_VINHO_FINAL:** tipo de viño do produto final
- **DATA_SAIDA:** data de saída do proceso de elaboración, exprésase no formato dd/mm/aaaa, por exemplo 16/02/2019.
- **LIBRO_SAIDA:** libro de saída onde entra o produto (empregarase o código correspondente)

Código (valor a empregar)	Descrición galego	Descrición castelán
01	Entradas e saídas	Entradas y salidas
02	Rexistro de embotellados	Registro de embotellados
06	Elaboración de espumosos	Elaboración de espumosos

- **CAMPANHA_SAIDA:** campaña de saída do produto, por exemplo 2018-2019.
- **OBSERVACIONES:** campo de texto de entrada libre (máximo 250 caracteres).