

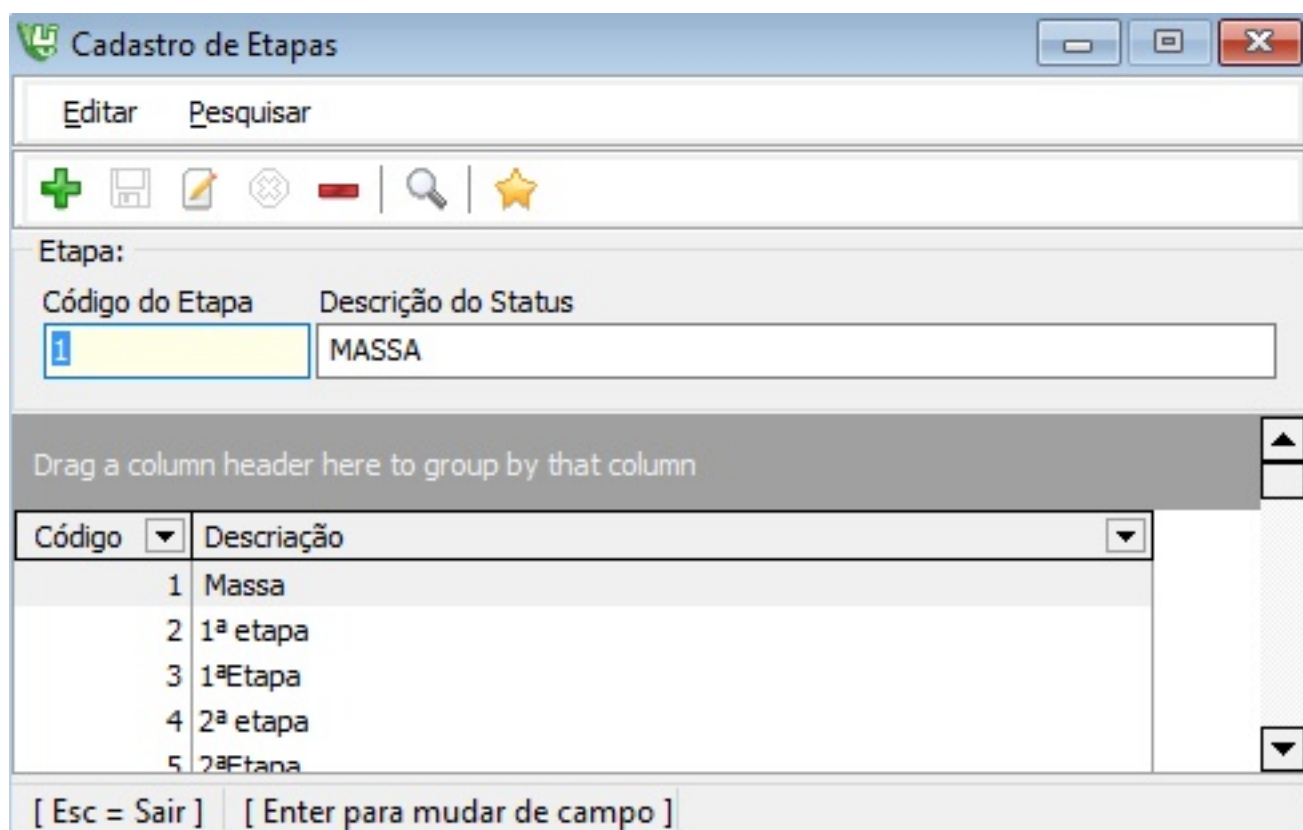
CADASTROS INICIAIS DO PROCESSO DA PRODUÇÃO

Conhecer e utilizar corretamente as ferramentas do sistema é fundamental para o sucesso da sua empresa. Cadastrar as receitas significa determinar a quantidade de cada ingrediente que entrará na formulação da massa, recheio ou qualquer etapa, segundo as características desejadas para o produto final.

Veja como é fácil criar o seu receituário e definir dia e hora dos produtos que sua empresa produz.

CADASTRO DE ETAPAS

Acesse o menu cadastro \ Receitas \ Cadastro de Etapa



A interface de cadastro de etapas apresenta uma barra de título com o ícone de uma planta e o texto "Cadastro de Etapas". Abaixo da barra, há uma barra de ferramentas com os botões "Editar" e "Pesquisar". Logo abaixo, há uma barra de ícones com símbolos para adicionar, salvar, editar, deletar, pesquisar e favoritos. O formulário principal contém o rótulo "Etapa:" e dois campos de entrada: "Código do Etapa" com o valor "1" e "Descrição do Status" com o valor "MASSA". Abaixo do formulário, há uma barra de instruções: "Drag a column header here to group by that column". A tabela de dados possui duas colunas: "Código" e "Descrição".

Código	Descrição
1	Massa
2	1ª etapa
3	1ª Etapa
4	2ª etapa
5	2ª Etapa

Na base da interface, há uma barra de atalhos: "[Esc = Sair]" e "[Enter para mudar de campo]".

Ao incluir os ingredientes de sua receita informe qual etapa aquele ingrediente pertence. Cadastre todas as etapas da sua receita.

Veja alguns exemplos de etapas que as receitas podem utilizar. (Massa, Cobertura, Recheio)

CADASTRO DE TURNO DE TRABALHO

Acesse o menu cadastro \ Receitas \ Turnos

Receita Turnos

Editar

+ [Ícone de disco] [Ícone de lápis] [Ícone de engrenagem] [Ícone de menos] [Ícone de estrela]

Dados

Descrição Hora Inicial Hora Final

[Campo de texto para Descrição] [Campo de hora para Hora Inicial] [Campo de hora para Hora Final]

Drag a column header here to group by that column

Código	△	Descrição	Hora Inicial	Hora Final
1		MANHÃ	05:40	13:00
2		TARDE	13:05	20:00
3		NOITE	20:05	04:00

[Esc = Sair] [Enter para mudar de campo]

- Cadastre todos os turnos de trabalho
- Ao incluir os turnos o sistema irá dividir no planejamento de produção qual turno será responsável pela produção daquele determinado produto, de acordo com o tempo de preparo dos processos.

CADASTRO DE PROCESSOS

Acesse o menu cadastro \ Receitas \ Processos

Processo Receita

Editar

+ [Ícone de disco] [Ícone de lápis] [Ícone de rede] [Ícone de menos] [Ícone de estrela]

Dados

Código Descrição

[Campo de texto] [Campo de texto]

Drag a column header here to group by that column

	Código	Descrição
▶	1	MANIPULACAO
	2	DESCANSO
	3	FERMENTACAO
	4	TEMPO DE FORNO

[Esc = Sair] [Enter para mudar de campo]

- Ao cadastrar a receita será necessário incluir os processos e o tempo de cada processo.
- Cadastre todos os processos que serão utilizados. (Ex Manipulação, Descanso, tempo de forno.)

CADASTRO DE PROCESSOS

Acesse o menu cadastro \ Receitas \ Cadastro de Receitas

Campos da Tela Receitas:

Guia Produção: (CAMPOS EDITAVEIS)

Cadastro de Receitas

Editar Pesquisar Relatório

+ - 🔍 ☆

Código **1** Descrição **BAGUETINHA** Departamento **FABRICACAO PROP** UN/KG/LT **KG**

Produção Ingredientes Embalagens Modo de fazer Processos

Total produzido acabado (*)				Capacidade Equipamento (*)		Dias de produção
Unidade	Kg	Peso UN	Fração Produção	Mínimo	Máximo	
2	10	3	1,00	4	1	
		0,100		5	0	

Tempo Preparo (*)		Tempo Total Preparo		Peso Total		Validade Frag		Perda em	
Minutos		Horas		Ingredientes		Minutos		(KG)	(%)
265		11:15		1,40		0		0,40	28,57

Preço Unitário		Preço Total da Receita		Setor	
Preço Unid.		Embalagem	Geral		
0,03		0,00	0,33	6	

Recurso Desabilitado.

Etiqueta

Título

7

Ingred.:

Farinha de Trigo - Água - Sal - Levedura
ALÉRGICOS: CONTEM GLÚTEN.

[Esc = Sair] [Ctrl + Enter para mudar de campo]

Localizar: busca todas as receitas já cadastradas.

1. Total Produzido Acabado: Quantas unidades rendem essa receita em unidade.
2. Quantas unidades rendem essa receita em kilo.
3. Fração Produção: Informe em Kilos a fração mínima que deve ser pedida para esse produto na produção para que o sistema não aceite fazer menos que essa fração mínima.
4. Capacidade do equipamento: Imagine o equipamento principal desta receita, coloque a

capacidade máxima e mínima deste equipamento. Servirá como parâmetro para fracionar a receita quando necessário.

5. Informe qual setor responsável pela produção dessa receita. (Cadastre os setores no menu cadastro> funcionários > Cadastro de Setor
6. As informações inseridas no campo etiqueta podem ser enviadas direto para o programa de conexão da sua balança.
7. Validade Frag: Informe o tempo em minutos que este produto pode ser utilizado para a produção antes de seu vencimento.

Alguns campos são calculados durante a inserção de matérias-primas e embalagens.

Cadastro de Receitas

Editar | Pesquisar | Relatório

Código: 1 | Descrição: BAGUETINHA | Departamento: FABRICACAO PROP | UN/KG/LT: KG

Produção | Ingredientes | Embalagens | Modo de fazer | Processos

Total produzido acabado (*)				Capacidade Equipamento (*)		Dias de produção	
Unidade	Kg.	Peso UN	Fração Produção	Mínimo	Máximo		
10	1,00	0,100	1	1	0		

Tempo Preparo (*)		Tempo Total Preparo		Peso Total		Validade Frag		Perda em	
Minutos		Horas		Ingredientes		Minutos		(KG)	(%)
9	265	10:55		10	1,40	11	0	0,40	28,57

Preço Unitário		Preço Total da Receita		Setor	
Preço Unid.	Preço KG.	Embalagem	Geral		
12	0,03	0,00	13	0,33	PADEIRO

Recurso Desabilitado.

Etiqueta

Título:

Ingred.:
 Farinha de Trigo - Água - Sal - Levedura
 ALÉRGICOS: CONTÉM GLÚTEN.

[Esc = Sair] [Ctrl + Enter para mudar de campo]

1. Tempo total calculado através do total dos **processos** cadastrados(Dentro da tela de receita> Guia Processos)
2. Peso Total de ingredientes cadastrados a receita, o sistema apenas soma o total da quantidade de cada ingrediente inserido na guia ingredientes.
3. Cálculo do % de perda em relação aos ingredientes crus e ao Peso total da receita assada.
4. Cálculo do preço de custo da receita em KG e UN. Preço total da receita dividido pelo

rendimento depois de assado (Sistema atualiza o custo do produto de acordo com a unidade de venda do produto).

5. Preço total dos ingredientes e Embalagens da receita

Campos da Tela Receitas:

Guia Ingredientes:

Cadastro de Receitas

Editar | Pesquisar | Relatório

+ | | | | | | |

Código: 30003 | Descrição: MASSA DE PAO FRANCES | Departamento: SUBPRODUTO | UN/KG/LT: KG

Produção | Ingredientes | Embalagens | Modo de fazer | Processos

Código: 14 | 20003 | Descrição produto: | UN/KG/LT: | Custo: |

Tipo de Estoque: | Qtde: 1,000 | %: 100,00 | Valor: 0,00 | Etapa: 3- Massa 15

SP FERMENTO ESPECIAL

Drag a column header here to group by that column

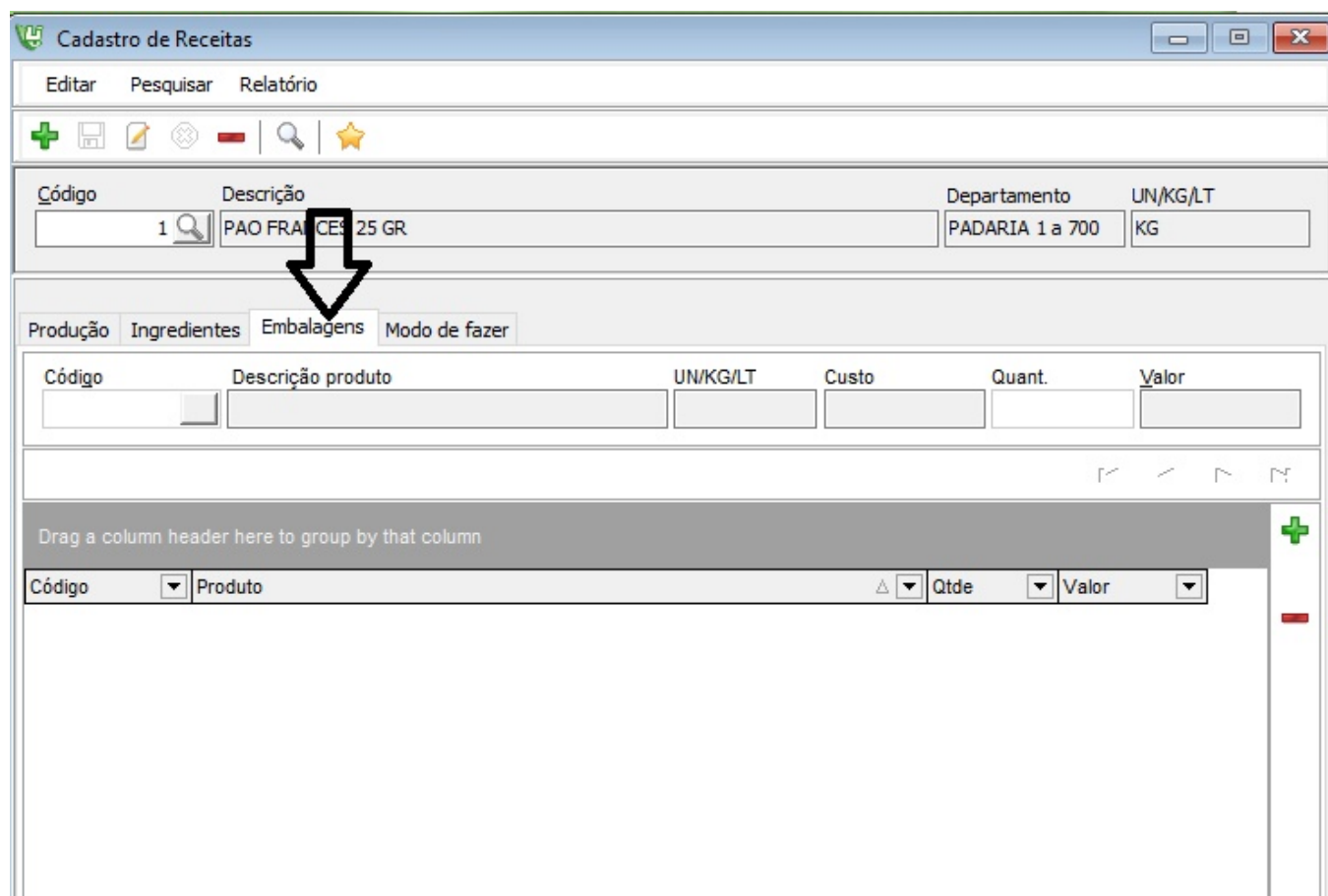
Código	Produto	Qtde	%	Valor	Etapa	Prod. Principal	Tipo Estoque	Add Proc
20003	SP FERMENTO ESPECIAL	1,000	100,	0,00	Massa	%	16	
40060	FARINHA DE TRIGO	1,000	100,	0,00	Massa			
40085	LEVEDURA	0,005	0,50	0,00	Massa	17		
40142	SAL	0,015	1,50	0,00	Massa			
40157	AGUA	0,600	60,0	0,00	Massa		18	

[Esc = Sair] [Ctrl + Enter para mudar de campo]

1. Clique no Sinal de mais da tela ingredientes e escolha o código do produto, se clicar na lupa você localiza pela descrição. Informe a Quantidade padrão do ingrediente para esta receita.
2. Escolha a etapa de cada ingrediente cadastrada.
3. Escolha o tipo de estoque que será movimentado esse ingrediente no sistema. (caso você queira ter um estoque de pre-pesagem ou produção separado do depósito)

4. Coluna Produto Principal: A coluna determina qual o ingrediente deve ser o principal, dê um clique no botão com as setinhas do ingrediente escolhido. O sistema irá recalcular os percentuais
5. Adicionar tempo extra de um sub-produto fora o processo cadastro da sua receita. (Por exemplo tenho uma massa de fermento que precisa descansar 5 horas pra fazer pão de sal, e 4 horas para fazer pão de doce. Cadastre o processo de manipulação e coloque no ingrediente o tempo extra de descanso)

Guia Embalagens:



The screenshot shows the 'Cadastro de Receitas' application window. The 'Embalagens' tab is selected, and a large black arrow points from the 'PAO FRANCES 25 GR' entry in the 'Descrição' field to the 'Embalagens' tab.

Form Fields:

- Código:** 1
- Descrição:** PAO FRANCES 25 GR
- Departamento:** PADARIA 1 a 700
- UN/KG/LT:** KG

Embalagens Tab:

Código	Descrição produto	UN/KG/LT	Custo	Quant.	Valor

Footer:

Drag a column header here to group by that column

Código	Produto	Qtde	Valor
--------	---------	------	-------

- Clique no sinal de mais faça a pesquisa da embalagem utilizada na receita e salve a devida quantidade.
- É permitido inserir embalagens mais de uma vez na mesma receita.

Guia Modo Fazer:

The screenshot shows a software window titled "Cadastro de Receitas". At the top, there are tabs for "Editar", "Pesquisar", and "Relatório". Below these are several icons: a green plus, a printer, a pencil, a red minus, a magnifying glass, and a yellow star. The main form has four fields: "Código" with the value "30003", "Descrição" with "MASSA DE PAO FRANCES", "Departamento" with "SUBPRODUTO", and "UN/KG/LT" with "KG". Below these fields are tabs for "Produção", "Ingredientes", "Embalagens", "Modo de fazer" (which is selected), and "Processos". Under the "Modo de fazer" tab, there is a label "Porção de:" followed by the value "2,60". Below this is a large text area titled "Digite o Modo de Fazer" containing the following instructions:

Massa:

- 1) Colocar o encosto na amassadeira.
- 2) Juntar a agua gelada.
- 3) Misturar a farinha com a levedura e colocar na massa.
- 4) Colocar o sal. 5) Bater ate' desenvolver bem o gluten.
- 6) Cortar os pesos especificos de cada pao e utilizar, de acordo com o metodo.

At the bottom of the window, there is a status bar with the text: "[Esc = Sair] [Ctrl + Enter para mudar de campo]".

- Apenas inicie a digitação do modo de fazer, da forma e na estrutura que for.
- Este campo permite livre digitação, sem restrições.

Acesse no cadastro de receitas > menu relatório > visualizar.

Cadastro de Receitas

Editar Pesquisar Relatório

+ **Visualizar**

Código	Descrição	Departamento	UN/KG/LT
1	PAO FRANCES 25 GR	PADARIA 1 a 700	KG

Produção Ingredientes Embalagens **Modo de fazer**

Porção de: 0,35

COLOQUE TODOS OS INGREDIENTES NA MASSEIRA, BATA ATÉ HOMOGENIZAR A MASSA, DIVIDA NA DIVISORA, PASSE NA MODELADORA, DEIXE FERMENTAR O ARMÁRIO FECHADO POR APROXIMADAMENTE 1 HORA E DEPOIS LEVE PARA ASSAR POR 15 MI. Á 180°.

REVISADA EM 08/04/14
IZAURA

Produto : 000010 PAO DE QUEIJO

Total Produzido após assado: 60,000

7,980 KG

Peso Unitário: 0,133

Ingrediente		Percent.[%]	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
Etapa: <u>Massa</u>					
4171	MP OVOS kg	31,92	1,165	R\$ 4,72	5,50
4201	MP POLVILHO AZEDO KG	9,59	0,350	R\$ 3,14	1,10
4205	MP QUEIJO COALHO kg	32,88	1,200	R\$ 14,00	16,80
4213	MP SAL REFINADO kg	2,19	0,080	R\$ 0,92	0,07
4092	MP FECULA MANDIOCA kg	100,00	3,650	R\$ 2,40	8,76
Etapa: <u>Escalda</u>					
4010	MP AGUA kg	30,55	1,115	R\$ 0,60	0,67
4074	MP CREME VEGETAL SOYA CREMOSY kg	17,81	0,650	R\$ 3,99	2,59
4169	MP OLEO DE SOJA kg	16,08	0,587	R\$ 2,79	1,64
5801	LEITE PASTEURIZADO TIPO C 1000 ML	13,97	0,510	R\$ 2,10	1,07
Total Matéria Prima: 38,20		Preço Unitário: 0,64			
Total Embalagem: 0,00		Preço Kg: 4,79			
Total Geral: 38,20		Total Perda: 14,26%			
Quantidade Total Ingredientes: 9,307					

Modo de Fazer

LEVE AO FOGO O ÓLEO, O LEITE, O CREME VEGETAL E A AGUA ATE FERVER, COLOQUE NA MASSEIRA OS INGREDIENTES SECOS MENOS O QUEIJO E OS OVOS. QUANDO FERVER, MISTURE COM OS OUTROS INGREDIENTES SECOS, POR APROXIMADAMENTE 5 MIN. COLOQUE O QUEIJO E POR ULTIMO OS OVOS AOS POUCOS ATE CHEGAR AO PONTO DE MODELAR.

RECEITA NOVA ROMA/ANGELIO

Ou pelo Menu Produção > Receitas é possível também emitir um relatório das receitas cadastradas.

CADASTRO DE PLANEJAMENTO SEMANAL

Acesse o menu cadastro \ Receitas \ Planejamento

Guia Planejamento Semanal > Inclusão

Planejamento de Receitas Semanal

Editar | Pesquisar | Relatório

Planejamento Semanal | Planejamento Hora

Inclusão | Pesquisa | Exclusão

Filtro

Dia da Semana

Todos os Dias

Pesquisar

☒ Descrição ☐ Código

Pesquisar ☐ Seleccionar Todos

Selecionar	Código	Descrição	Dia da Semana	Qtde. Programação
<input type="checkbox"/>		1 BAGUETINHA	DOMINGO	10
<input type="checkbox"/>		1 BAGUETINHA	SEGUNDA	11
<input type="checkbox"/>		1 BAGUETINHA	TERÇA	10
<input type="checkbox"/>		1 BAGUETINHA	QUARTA	10
<input type="checkbox"/>		1 BAGUETINHA	QUINTA	10
<input type="checkbox"/>		1 BAGUETINHA	SEXTA	10
<input type="checkbox"/>		1 BAGUETINHA	SÁBADO	10
<input type="checkbox"/>		2 BAGUETTE	DOMINGO	10

[Esc = Sair] [Enter para mudar de campo]

1. Escolha o departamento dos produtos que serão cadastrados os dias de produção.
2. Pode pesquisar pela descrição ou código do produto dentre a lista na grade.
3. Marque a Receita que deseja cadastrar
4. Escolha os dias de produção que serão feitos este determinado produto e clique no Gravar.
5. É possível emitir uma lista dessas programações dos produtos que serão produzidos por semana.

Guia Planejamento Semanal > Pesquisa Exclusão

Pesquise e selecione algum planejamento cadastrado de forma incorreta e clique no botão excluir.

Planejamento de Receitas Semanal

Editar | Pesquisar | Relatório

+ [Ícone de Impressão] [Ícone de Zoom In] [Ícone de Zoom Out] [Ícone de Imprimir]

Planejamento Semanal | Planejamento Hora

Indusão | Pesquisa\Exclusão

Filtro

Dia da Semana
Todos os Dias [Seta para Baixo] [Botão de Lupa]

Excluir X

Pesquisar

☒ Descrição ☐ Código

[Campo de Texto] [Pesquisar] ☐ Seleccionar Todos

	Selecionar	Código	Descrição	Dia da Semana	Qtde. Programação	
▶	<input type="checkbox"/>		1 BAGUETINHA	DOMINGO	10	▲
	<input type="checkbox"/>		1 BAGUETINHA	SEGUNDA	11	
	<input type="checkbox"/>		1 BAGUETINHA	TERÇA	10	
	<input type="checkbox"/>		1 BAGUETINHA	QUARTA	10	
	<input type="checkbox"/>		1 BAGUETINHA	QUINTA	10	
	<input type="checkbox"/>		1 BAGUETINHA	SEXTA	10	
	<input type="checkbox"/>		1 BAGUETINHA	SÁBADO	10	
	<input type="checkbox"/>		2 BAGUETTE	DOMINGO	10	▼

[Esc = Sair] [Enter para mudar de campo]

Acesse o menu cadastro \ Receitas \ Planejamento

Guia Planejamento Hora > Inclusão

Planejamento de Receitas Semanal

Editar | Pesquisar | Relatório

Planejamento Semanal | Planejamento Hora

Inclusão | Pesquisa | Exclusão

Filtro

Dia da Semana: Todos os Dias

Departamento: Todos os Departamentos **5**

Pesquisar

☒ Descrição ☐ Código

Pesquisar ☐ Seleccionar Todos

7 Horário: 08:00:32 **8** Gravar

Selecionar	Código	Descrição	Dia da Semana
<input checked="" type="checkbox"/> 6	249	BAGUETINHA COM GERGELIM	DOMINGO
<input checked="" type="checkbox"/>	249	BAGUETINHA COM GERGELIM	SEGUNDA
<input type="checkbox"/>	249	BAGUETINHA COM GERGELIM	TERÇA
<input type="checkbox"/>	249	BAGUETINHA COM GERGELIM	QUARTA
<input type="checkbox"/>	249	BAGUETINHA COM GERGELIM	QUINTA
<input type="checkbox"/>	249	BAGUETINHA COM GERGELIM	SEXTA
<input type="checkbox"/>	249	BAGUETINHA COM GERGELIM	SÁBADO
<input checked="" type="checkbox"/>	1	BAGUETINHA	DOMINGO
<input type="checkbox"/>	1	BAGUETINHA	SEGUNDA

[Esc = Sair] [Enter para mudar de campo]

5. Escolha os dias da semana e o departamento dos produtos que queira definir a hora da produção.
6. Marque a Receita que deseja cadastrar na lista
7. Informe qual/ quais horários este produto deve ser produzido.
8. Clique no botão gravar para salvar as alterações feitas.

E possível cadastrar vários horários pro mesmo produto e pro mesmo produto basta ir colocando a hora e clicando no Gravar.

Emita também a lista de programação hora cadastrada na tela de planejamento clicando no

botão visualizar .



Pronto o seu processo de planejamento de produção esta cadastrado agora já é possível iniciar o pedido de produção e saber quais turnos e setores serão responsáveis por cada receita em seu horário cadastrado.

ID de solução único: #1370

Autor: : Márcio

Última atualização: 2019-10-24 16:30