

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

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

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 salvar] [Ícone de editar] [Ícone de grupo] [Ícone de remover] [Ícone de favorito]

Dados

Descrição Hora Inicial Hora Final

Drag a column header here to group by that column

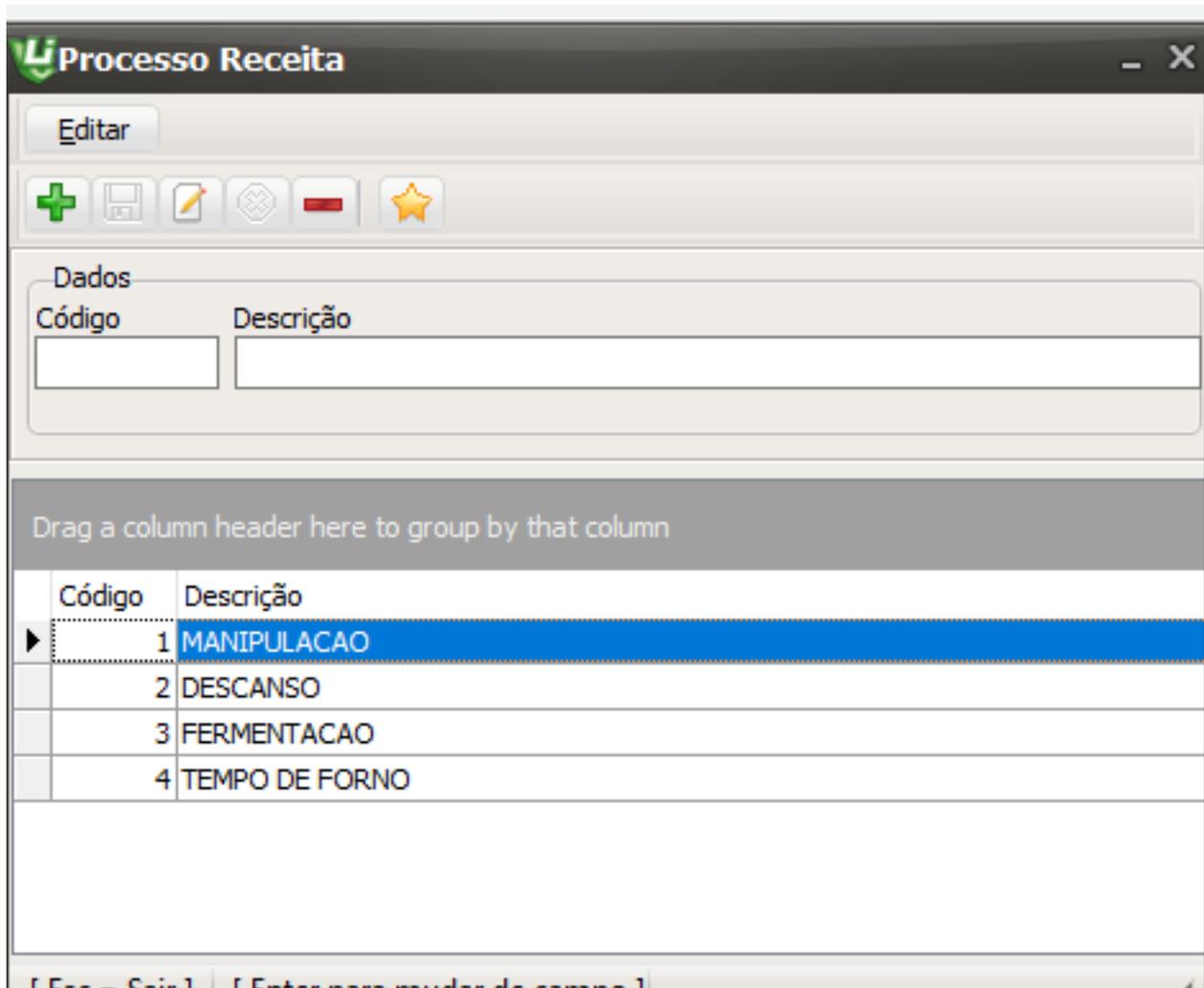
Código	Descrição	Hora Inicial	Hora Final
1	MANHÃ	05:40	13:00
2	TARDE	13:05	20:00
3	NOITE	20:05	04:00

[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



- 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

+ [Ícone] [Ícone] [Ícone] [Ícone] [Ícone]

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	0,100	4	
				5	1	
Tempo Preparo (*)		Tempo Total Preparo		Peso Total		Recurso Desabilitado.
Minutos	Horas	Ingredientes	Validade Frag	Perda em		
265	11:15	1,40	0	(KG)	(%)	
Preço Unitário		Preço Total da Receita		Setor		
Preço Unid.	Preço KG.	Embalagem	Geral	PADEIRO		
0,03	0,33	0,00	0,33	6		

Etiqueta

Título: **7**

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

Tempo Preparo (*)		Tempo Total Preparo		Peso Total		Validade Frag		Perda em	
Minutos	Horas	Ingredientes	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	

Etiqueta

Título: _____

Ingrid.:
 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

+ | [Ícones]

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

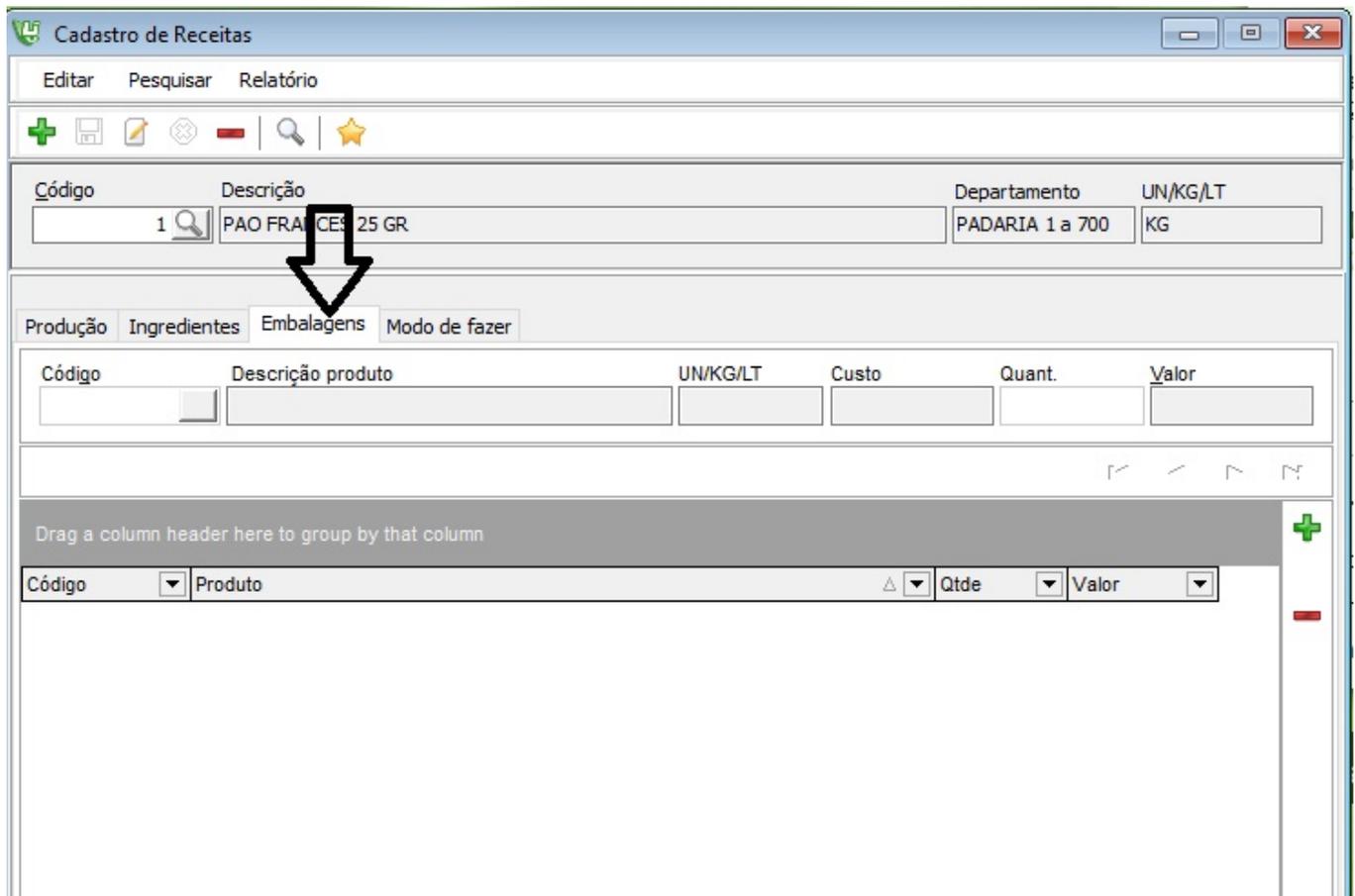
Código	Produto	Qtde	%	Valor	Etapa	Prod. Principal	Tipo Estoque	Add Proc
20003	SP FERMENTO ESPECIAL	1,000	100,	0,00	Massa	%	16	[Ícones]
40060	FARINHA DE TRIGO	1,000	100,	0,00	Massa			[Ícones]
40085	LEVEDURA	0,005	0,50	0,00	Massa	17		[Ícones]
40142	SAL	0,015	1,50	0,00	Massa			[Ícones]
40157	AGUA	0,600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

[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 recalculer 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. At the top, there are menu options: 'Editar', 'Pesquisar', and 'Relatório'. Below the menu is a toolbar with icons for adding, deleting, and searching. The main form is divided into several sections:

- Recipe Header:** Fields for 'Código' (with a search icon and the value '1'), 'Descrição' ('PAO FRANCÊS 25 GR'), 'Departamento' ('PADARIA 1 a 700'), and 'UN/KG/LT' ('KG'). A large black arrow points to the 'Descrição' field.
- Navigation Tabs:** 'Produção', 'Ingredientes', 'Embalagens' (selected), and 'Modo de fazer'.
- Table Header:** A table with columns: 'Código', 'Descrição produto', 'UN/KG/LT', 'Custo', 'Quant.', and 'Valor'. The 'Código' field has a small search icon.
- Table Body:** A grey bar with the text 'Drag a column header here to group by that column'. Below it, a table header row shows 'Código', 'Produto', 'Qtde', and 'Valor', each with a dropdown arrow.

- 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 the 'Cadastro de Receitas' application window. At the top, there are menu options: 'Editar', 'Pesquisar', and 'Relatório'. Below the menu is a toolbar with icons for adding, deleting, and searching. The main data entry area contains the following fields:

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

Below the data entry area, there are tabs for 'Produção', 'Ingredientes', 'Embalagens', 'Modo de fazer', and 'Processos'. The 'Modo de fazer' tab is active, showing a 'Porção de:' field with the value '2,60'. The main content area is titled 'Digite o Modo de Fazer' and contains 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.

The screenshot shows a web application window titled "Cadastro de Receitas". At the top, there are menu options: "Editar", "Pesquisar", and "Relatório". Below these is a toolbar with icons for adding, saving, deleting, and a highlighted "Visualizar" button. The main content area displays a table with the following data:

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

Below the table, there are tabs for "Produção", "Ingredientes", "Embalagens", and "Modo de fazer". The "Modo de fazer" tab is active, showing a "Porção de:" field with the value "0,35". Below this, the recipe instructions are displayed in a text area:

COLOQUE TODOS OS INGREDIENTES NA MASSEIRA, BATA ATÉ HOMOGÊINIZAR 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

Excluir X

Pesquisar

Descrição Código

Pesquisar Selcionar 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

Planejamento Semanal Planejamento Hora

Inclusão Pesquisa Exclusão

Filtro

Dia da Semana

Todos os Dias

Excluir X

Pesquisar

Descrição Código

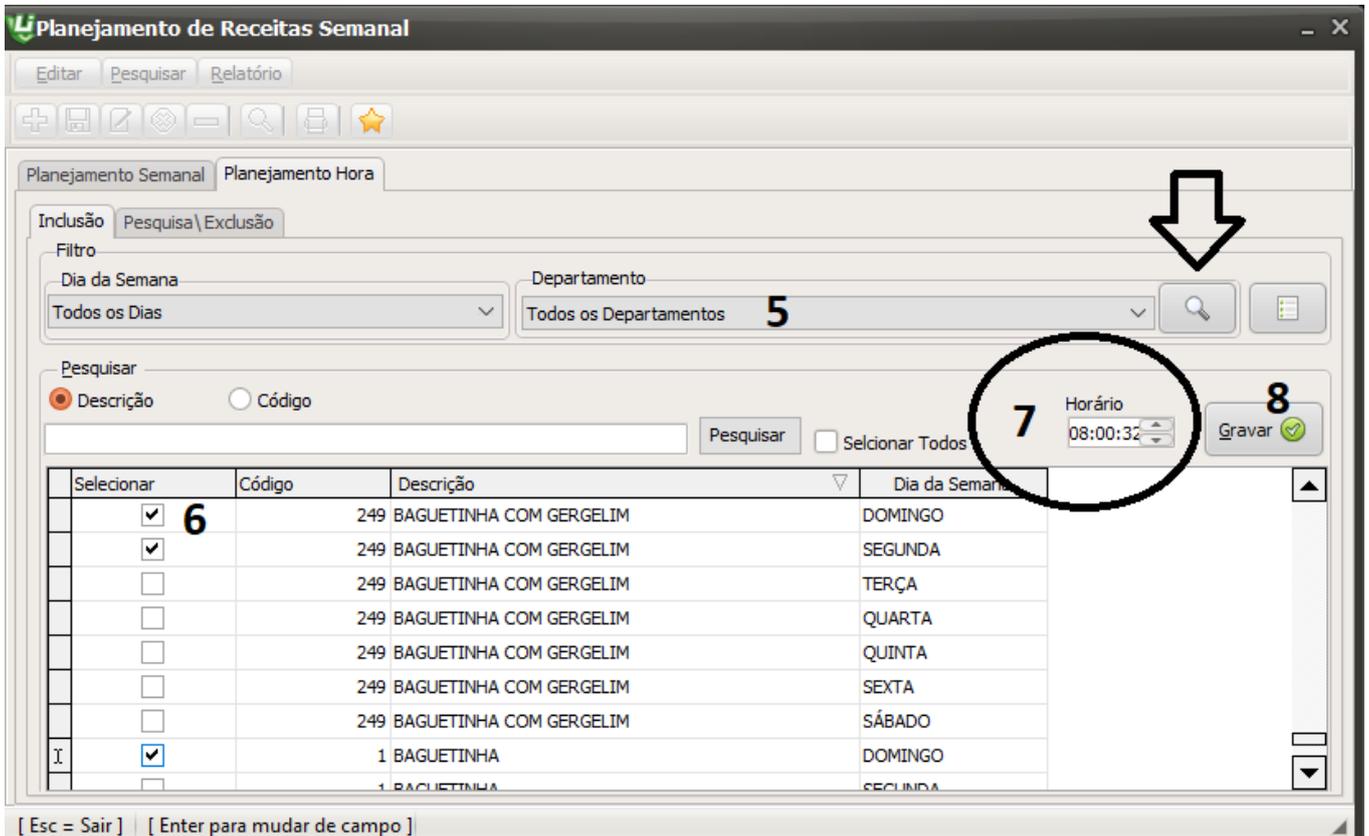
Pesquisar Selecionar Todos

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

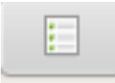
Guia Planejamento Hora > Inclusão



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