

Planejamento Web

Cadastro de Prato

Sumário

1.	Visão geral.....	04
2.	Objetivo.....	05
3.	Cadastros.....	06
3.1	Prato.....	06
3.2	Dados do Prato.....	10
3.3	Receita.....	11
3.3.1	Receita Padrão.....	12
3.3.2	Receita Local.....	14
3.3.3	Receita Serviço.....	18
3.4	Modo de Preparo.....	21

1. Visão Geral

O módulo Planejamento permite realizar todo o planejamento e controle do custo das refeições que serão servidas na filial. É integrado ao sistema Custos, Estoque, Faturamento e Compras. Assim, torna-se possível monitorar a produção utilizando diversos tipos de custos.

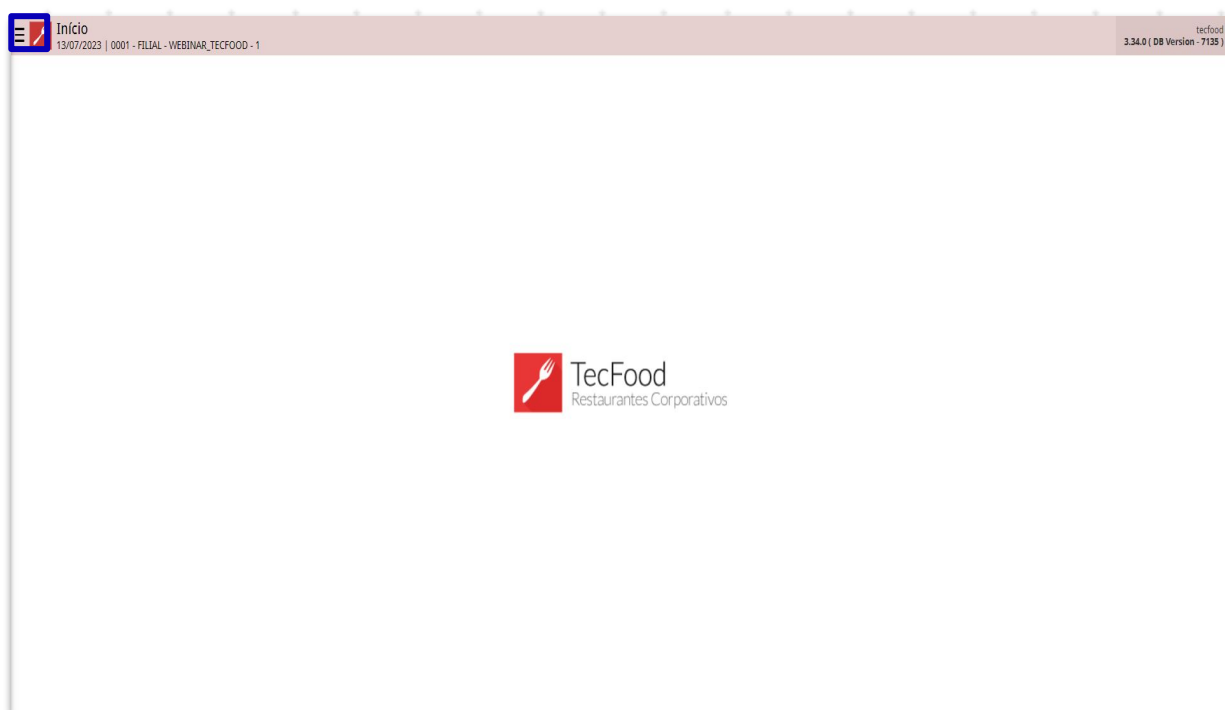
2. Objetivo

O presente material trata do cadastro dos pratos que serão inseridos na elaboração de cardápio. Tais itens são registrados no formato de árvore, divididos em níveis e subníveis.

3. Cadastros

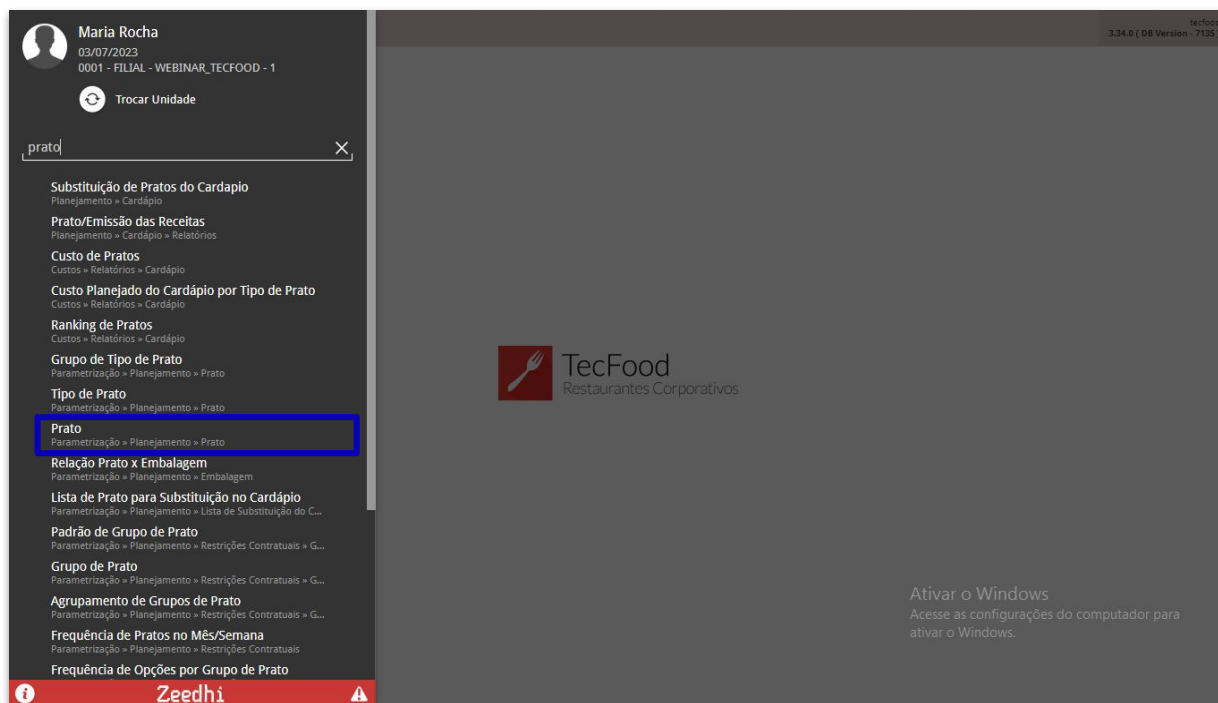
3.1 Prato

No canto superior esquerdo da tela inicial do [TecFood Web](#), clique no ícone do menu lateral. Esse acesso também pode ser feito por meio de um atalho, pressionando as teclas Ctrl e M simultaneamente.

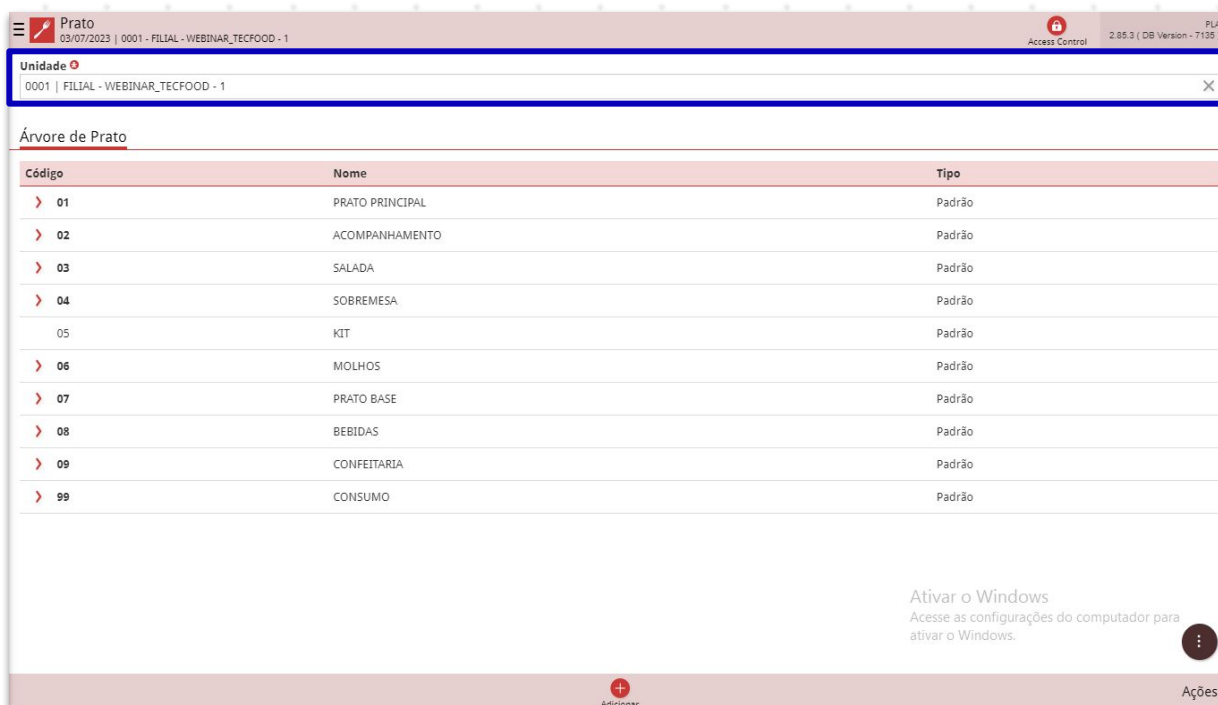


Acesse o menu lateral. Digite [Prato](#) no campo [Procurar](#) e clique na linha que corresponde a esse cadastro.

Planejamento Web – Cadastro de Prato



Na tela que será apresentada, determine a unidade em que os pratos serão inseridos.



Observe que os pratos são divididos em níveis e subníveis. Os subníveis podem ser cadastrados conforme o tipo de prato e a forma de preparo. Para realizar a operação, clique nas setas que correspondem aos agrupamentos sequencialmente até chegar ao nível onde o prato será cadastrado.

Exemplo: clique na seta do nível **Pratos Principais**, no subnível **Carnes Bovinas** e, por fim, no subnível **Assados**.

Após localizar o subnível desejado, acione o botão **Adicionar** presente no rodapé da tela.

Código	Nome	Tipo
01	PRATO PRINCIPAL	Padrão
01.01	BOVINOS	Padrão
01.01.01	ASSADOS	Padrão
01.01.01.000	COSTELA ASSADA	Padrão
01.01.01.001	POSTA ASSADA	Padrão
01.01.01.002	COSTELA ASSADA 1/2	Padrão
01.01.01.003	CUPIM ASSADO	Padrão
01.01.01.004	CUPIM ASSADO 1/2	Padrão
01.01.01.005	POSTA ASSADA 1/2	Padrão
01.01.01.006	BIFE GRATINADO	Padrão
01.01.01.007	ESCALOPE GRATINADO	Padrão
01.01.01.008	POSTA GRATINADA	Padrão
01.01.01.009	POSTA GRATINADA 1/2	Padrão
01.01.01.010	ROCAMBOLE DE CARNE	Padrão
01.01.01.011	MAMINHA NA MOSTARDA	Padrão

3.2 Dados do Prato

Na aba **Dados do Prato**, preencha os campos:

- **Código:** o código do prato é gerado de forma automática, considerando uma numeração sequencial.
- **Nome:** insira o nome do prato.
- **Unidade:** clique no campo e selecione a unidade de medida já cadastrada que corresponde ao prato.

- **Status:** indique o status do prato: **Ativo** ou **Inativo**.

Os demais campos não são obrigatórios, mas poderão ser completados para um cadastro mais detalhado. Após concluir o preenchimento, clique no botão **Salvar** disponível no canto inferior direito da página.

Prato
03/07/2023 | 0001 - FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1

Unidade 0001 | FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1

Árvore de Prato

Código

- 01
- 01.01
- 01.01.01
- 01.01.01.000
- 01.01.01.001
- 01.01.01.002
- 01.01.01.003
- 01.01.01.004
- 01.01.01.005
- 01.01.01.006
- 01.01.01.007
- 01.01.01.008
- 01.01.01.009
- 01.01.01.010
- 01.01.01.011

01.01.01 - ASSADOS - Árvore Padrão

Formulário **Receita** Modo de Preparo

Dados do prato Embalagens

Código 01.01.01.029 Tipo Padrão

Nome FRANGO

Unidade KG | QUILO

Arredondamento para transporte

Preparo Procurar

Status Ativo

Tempo

Frequência

Ativar o Windows
Acesse as configurações do computador para ativar o Windows.

Cancelar Salvar

3.3 Receita

Acesse a aba **Receita** que será habilitada na parte superior da tela.

Prato
03/07/2023 | 0001 - FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1

Unidade 0001 | FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1

Árvore de Prato

Código

- 01.01.01.000
- 01.01.01.001
- 01.01.01.002
- 01.01.01.003
- 01.01.01.004
- 01.01.01.005
- 01.01.01.006
- 01.01.01.007
- 01.01.01.008
- 01.01.01.009
- 01.01.01.010
- 01.01.01.011
- 01.01.01.012
- 01.01.01.016
- 01.01.01.017

01.01.01.029 - FRANGO -

Formulário **Receita** Modo de Preparo

Receita

- Receita Padrão
- Receita Local
- Receita Serviço

Ativar o Windows
Acesse as configurações do computador para ativar o Windows.

Voltar

Cada opção de receita deverá ser cadastrada de acordo com o produto.

3.3.1 Receita Padrão

Clique em **Receita Padrão** para inserir os ingredientes do prato. Em seguida, utilize o botão **Adicionar** no rodapé da janela que será apresentada.

The screenshot displays the 'Prato' system interface. The top bar shows the date '03/07/2023' and the unit '0001 - FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1'. The main area is divided into two sections: 'Receita' on the left and 'Produtos da Receita' on the right. The 'Receita' section has a dropdown menu with options: 'Receita Padrão', 'Receita Local', and 'Receita Serviço'. The 'Produtos da Receita' section contains a table with columns: 'Produto', 'UN', 'Apresentação', 'Qt Fixa', 'Quantidade', 'Qt Bruta', 'Qt Requerida', 'Ganho Cocção (%)', 'Ap. Cocção (%)', and 'P'. The table is currently empty, displaying 'Não há registros'. At the bottom of the interface, there is a bar with a 'Voltar' button, a red '+' button labeled 'Adicionar', and an 'Ações' button. A Windows activation watermark is visible in the bottom right corner.

Complete os campos:

- **Produto:** defina o produto que será inserido.
- **UN:** a unidade de medida será preenchida automaticamente com a informação correspondente.
- **Qt. Bruta:** insira a quantidade per capita, isto é, para uma pessoa.
- **Ganho de Cocção:** digite o percentual de ganho de cocção, caso o produto possua esse cadastro.
- **Aproveitamento Cocção:** o sistema exibe o valor 100%, indicando que o produto é aproveitado totalmente após a cocção. Caso o campo anterior seja preenchido, o valor de aproveitamento é alterado.

- **Perda Limpeza (%)**: informe o percentual de perda referente à limpeza do produto.
- **Aproveitamento Limpeza**: esse campo será preenchido automaticamente com o percentual que será aproveitado do produto.
- **Tempo**: insira o tempo de preparo do produto.
- **Aproveitamento Nutricional**: exibe o percentual do produto que será considerado no cálculo de nutrientes.

Repita o mesmo procedimento para os outros produtos que vão compor a receita.

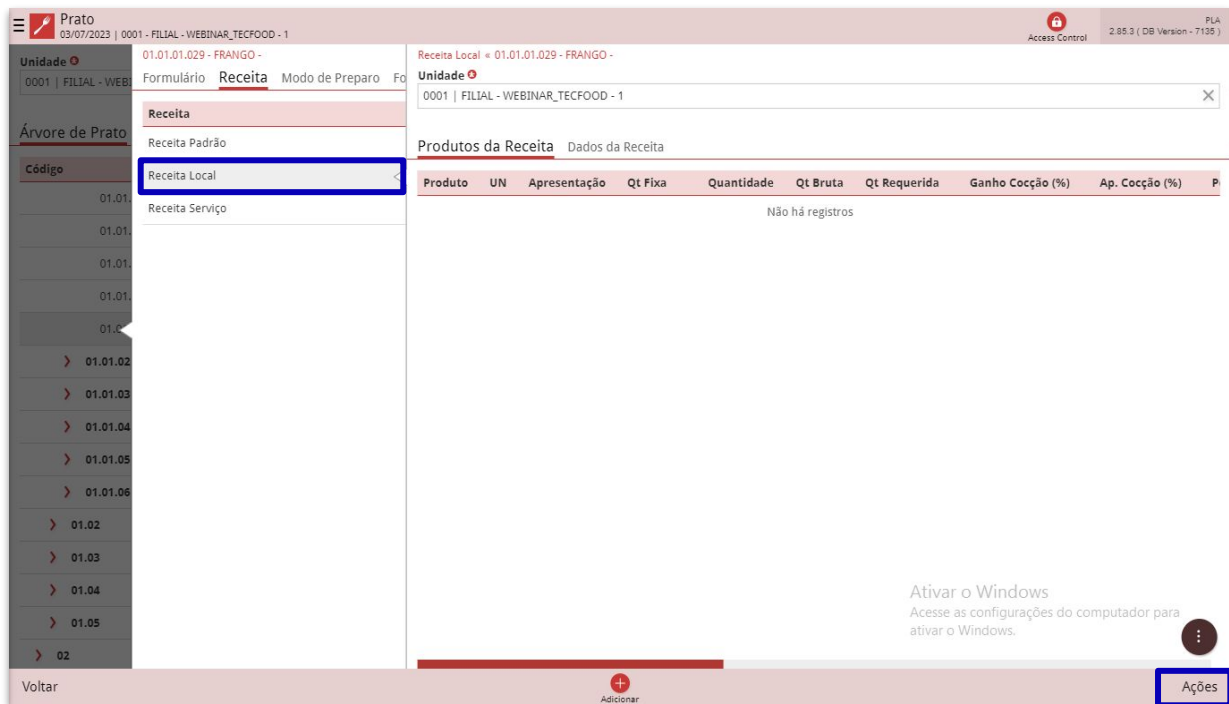
Após informar todos os itens, clique em **Salvar**.

The screenshot displays the 'Prato' (Recipe) registration interface. The top bar shows the system name 'Prato' and the user '03/07/2023 | 0001 - FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1'. The main form is titled 'Produtos da Receita' and is divided into two sections: 'Produtos da Receita' (left) and 'Dados da Receita' (right). The left section shows a list of ingredients with columns for 'Produto', 'UN', and 'Kg'. The right section contains a detailed form for each ingredient, including fields for 'Produto', 'UN', 'Kg', 'Qt Fixa', 'Quantidade', 'Qt Bruta', 'Qt Requerida', 'Ganho Cocção (%)', 'Perda Limpeza (%)', 'Degelo (%)', 'Compl. Entrega Direta', 'Tempo', 'Base Calc. Nutriente', 'Qt Cálculo Nutriente', 'Ap. Cocção (%)', 'Ap. Limpeza (%)', 'Req Para', 'Complemento', 'Pr Base', 'Dia(s) Lim Seg', and 'Ap. Nutricional (%)'. A 'Salvar' button is highlighted in red at the bottom right.

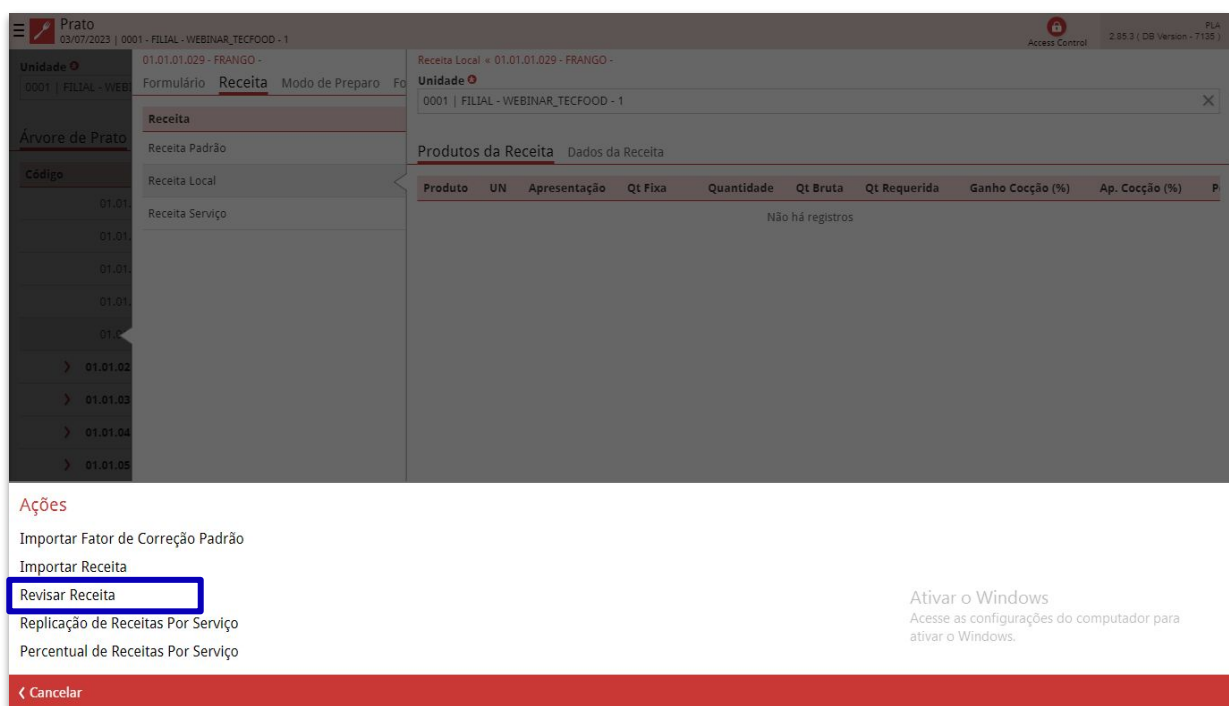
A Receita Padrão é considerada base para outras receitas, pois a partir dela serão criadas as Receitas Local e por Serviço.

3.3.2 Receita Local

A Receita Local se baseia na Receita Padrão, mas podem ser inseridos produtos conforme a necessidade da unidade em questão. Clique em **Voltar** para acessar a tela de escolha das receitas e selecione a opção **Receita Local**. Em seguida, clique no botão **Ações** localizado no canto inferior direito da tela.



Clique em **Revisar Receita**.



Complete os campos:

- **Prato Inicial:** selecione o primeiro prato do intervalo de pratos que será cadastrado na receita local.
- **Prato Final:** selecione o último prato do intervalo de pratos que será cadastrado na receita local.
- **Receita de Destino:** clique na opção [Local](#).
- **Unidade:** defina a unidade de destino para a “revisão”.

Após preencher os espaços com as informações corretamente, marque o checkbox ao lado do prato que será exportado da [Receita Padrão](#) para a [Receita Local](#).

Revisão Automática de Receitas
03/07/2023 | 0001 - FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1

Access Control 2.85.3 (DB Version - 7135)

Dados de Origem

Receita de Origem: Local
Unidade: 0001 | FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1
Serviço:

Prato Inicial: 01.01.01.000 | COSTELA ASSADA
Prato Final: 01.01.01.000 | COSTELA ASSADA

Dados de Destino

Receita de Destino: Local
Unidade: 0001 | FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1
Serviço:

Pratos

Código	Nome	UN	Quantidade p/ pessoa
<input checked="" type="checkbox"/> 01.01.01.000	COSTELA ASSADA	UN	1,00000

Voltar

Revisar Receita

Ativar o Windows
Acesse as configurações do computador para
ativar o Windows.

1 linha selecionada

Clique no botão [Revisar Receita](#) que será disponibilizado no rodapé da tela.

Escolha o tipo de importação a partir das opções exibidas na tela:

- **Acrescer:** o sistema apenas acrescenta os produtos da **Receita Padrão**.
- **Sobrepor:** o sistema exclui os produtos da **Receita Local** e inclui os produtos da **Receita Padrão**.
- **Cancelar:** o processo será cancelado e o usuário retornará para a tela de revisão automática dos pratos para a finalização desse cadastro.

Após definir a importação dos dados, confirme a mensagem clicando em **Sim**.

Revisão Automática de Receitas
03/07/2023 | 0001 - FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1

Dados de Origem
Receita de Origem: Local
Unidade: 0001 | FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1
Serviço: [Selecione]

Prato Inicial: 01.01.01.000 | COSTELA ASSADA
Prato Final: 01.01.01.000 | COSTELA ASSADA

Dados de Destino
Receita de Destino: Local
Unidade: 0002 | FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 2
Serviço: [Selecione]

Pratos

Código	Nome	Quantidade p/ pessoa
01.01.01.000	COSTELA ASSADA	1,00000

Ativar o Windows
Acesse as configurações do computador para ativar o Windows.

1 linha selecionada

Com isso, a Receita Padrão será copiada com sucesso para a Receita Local. O usuário deverá realizar as alterações conforme as particularidades da unidade.

Acesse a aba **Dados da Receita** e clique em **Editar**.

Planejamento Web – Cadastro de Prato

Prato

04/07/2023 | 0001 - FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1

Receita Local « 01.01.01.029 - FRANGO »

Unidade 0001 | FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1

Formulário **Receita** Modo de Preparo Foto

Árvore de Prato

Código

Receita

Receita Padrão

Receita Local

Receita Serviço

Prod. de Produção

Finalização

Matriz

Prato/Produto Cook Chill

Antecipação

Tipo de Armazenamento

Nome Fantasia

Cor do Prato

Validade de Consumo

Quantidade/Pessoa

0

Calcular

Unidade do Prato

KG

Status

Ativo

Data para inativação automática

Medida Caseira

Quantidade

0

Descrição do Prato

▼ Dados para Transporte

Quantidade por Container

0

(%) Mínimo por Container

0,00

Amostra

0

Voltar

Salvar

Ações

Preencha os seguintes campos:

- **Nome Fantasia:** insira o nome fantasia do prato, caso ele possua essa informação.
- **Cor do Prato:** clique nesse campo para definir as cores do prato. Essas cores poderão ser visualizadas na elaboração do cardápio.
- **Finalização:** determine se a finalização corresponderá à **Unidade** ou à **Matriz**.
- **Status:** indique o status do prato.

Os campos **Produto de Produção**, **Finalização**, **Prato/Produto Cook Chill**, **Antecipação**, **Tipo de Armazenamento**, **Validade de Consumo** e **Quantidade por Pessoa** se referem à Refeição Transportada.

Após inserir os dados, clique em **Salvar**.

Prato

04/07/2023 | 0001 - FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1

Receita Local - 01.01.01.029 - FRANGO -

Unidade 0001 | FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1

Formulário **Receita** Modo de Preparo Foto

Produtos da Receita Dados da Receita

Prod. de Produção Finalização

Prato/Produto Cook Chill Antecipação Tipo de Armazenamento

Nome Fantasia Cor do Prato

Validade de Consumo Quantidade/Pessoa

Status Data para inativação automática

Quantidade

Descrição do Prato

Dados para Transporte

Quantidade por Container (%) Mínimo por Container Amostra

Cancelar Salvar

3.3.3 Receita Serviço

O sistema também permite a criação de uma **Receita Serviço**, baseada na **Receita Padrão**. Esse modelo deve ser criado quando o prato variar entre um serviço e outro dentro da mesma unidade. **Exemplo:** a farofa dourada do serviço Almoço Diretoria tem cebola, e a Receita Padrão não possui esse ingrediente. Logo, deverá ser criada uma receita específica para tal serviço.

Volte à aba **Receita** e clique na opção **Receita Serviço**.

Prato

04/07/2023 | 0001 - FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1

Receita Local - 01.01.01.029 - FRANGO -

Unidade 0001 | FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1

Formulário **Receita** Modo de Preparo Foto

Produtos da Receita Dados da Receita

Prod. de Produção Finalização

Prato/Produto Cook Chill Antecipação Tipo de Armazenamento

Nome Fantasia Cor do Prato

Validade de Consumo Quantidade/Pessoa

Status Data para inativação automática

Quantidade

Descrição do Prato

Dados para Transporte

Quantidade por Container (%) Mínimo por Container Amostra

Cancelar Salvar

Planejamento Web – Cadastro de Prato

Selecione a **Unidade** e o **Serviço** nos espaços correspondentes e clique no agrupador de **Ações** mais uma vez.

The screenshot shows the 'Prato' planning interface. On the left, there is a sidebar with a tree view of 'Árvore de Prato' (Recipe Tree) and a list of 'Código' (Codes). The main area is divided into two panels: 'Receita' (Recipe) and 'Produtos da Receita' (Recipe Products). The 'Receita' panel has tabs for 'Formulário', 'Receita', 'Modo de Preparo', and 'Foto'. The 'Receita' tab is active, showing fields for 'Unidade' (Unit) and 'Serviço' (Service). The 'Produtos da Receita' panel shows a table with columns: 'Produto', 'UN', 'Apresentação', 'Qt Fixa', 'Quantidade', 'Qt Bruta', 'Qt Requerida', 'Ganho Cocção (%)', 'Ap. Cocção (%)', and 'Perda Limpeza (%)'. The table is currently empty, displaying 'Não há registros' (No records). At the bottom right, there is a button labeled 'Ações' (Actions).

Escolha a opção **Importar Receita**.

The screenshot shows the 'Ações' (Actions) menu. The menu is open, displaying several options: 'Importar Fator de Correção Padrão', 'Importar Receita', 'Revisar Receita', 'Replicação de Receitas Por Serviço', and 'Percentual de Receitas Por Serviço'. The 'Importar Receita' option is highlighted with a blue box. At the bottom of the menu, there is a red bar with a white arrow pointing left and the text 'Cancelar' (Cancel).

Na tela que será apresentada, selecione o **Prato de Origem** no campo localizado na parte superior da página. Em seguida, acione o botão **Realizar Importação** presente no rodapé.

A interface do sistema 'Importar Receita' apresenta o seguinte layout:

- Barra superior: Título 'Importar Receita', data '04/07/2023', usuário 'FELIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1', ícone de acesso controlado e versão '2.85.3 (DB Version - 7156)'.
- Formulário de seleção: Campos para 'Prato de Origem' (contendo '01.01.01.029 | FRANGO'), 'Receita' (contendo 'Padrão'), 'Unidade', 'Serviço', 'Padrão de qualidade' e 'Região'.
- Tabela 'Produtos da Receita':

Produto	UN	Quantidade	Qd Bruta	Ganho Cocção (%)	Ap. Cocção (%)	Perda Limpeza (%)	Ap. Limpeza (%)	Degelo (%)
COSTELA KG	KG	5,00000	5,00000	0,00	100,00	0,00	100,00	0,00

Na barra inferior, há um botão 'Voltar' e um botão 'Realizar Importação' destacado com um ícone de seta vermelha.

Escolha o tipo de importação a partir das opções exibidas na tela:

- **Acrescer:** o sistema apenas acrescenta os produtos da **Receita Padrão**.
- **Sobrepor:** o sistema exclui os produtos da **Receita Serviço** e inclui os produtos da **Receita Padrão**.
- **Cancelar:** o processo será cancelado e o usuário retornará para a tela de importação automática dos pratos para a finalização desse cadastro.

Após definir a importação dos dados, realize as alterações de acordo com a necessidade da empresa.

Importar Receita
04/07/2023 | 0001 - FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1

Prato de Origem
01.01.01.029 | FRANGO

Receita
Padrão

Unidade
Serviço

Padrão de qualidade
Região

Produtos da Receita

Produto	UN	Quantidade	Qd Bruta	Ganho Cocção (%)	Ap. Cocção (%)	Perda Limpeza (%)	Ap. Limpeza (%)	Degelo (%)
COSTELA KG	KG	5,00000	5,00000	0,00	100,00	0,00	100,00	0,00

Tipo de importação

Acrescentar

Sobrepôr

Cancelar

Voltar

Realizar Importação

3.4 Modo de Preparo

Acesse a aba **Modo de Preparo**, disponível na parte superior da janela principal de cadastro de prato.

Prato
04/07/2023 | 0001 - FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1

Unidade
0001 | FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1

01.01.01.029 - FRANGO

Formulário Receita **Modo de Preparo** Foto

Árvore de Prato

Código

- 01.01.01.025
- 01.01.01.026
- 01.01.01.027
- 01.01.01.028
- 01.01.01.029
- > 01.01.02
- > 01.01.03
- > 01.01.04
- > 01.01.05
- > 01.01.06
- > 01.02
- > 01.03
- > 01.04
- > 01.05
- > 02
- > 03
- > 04

Receita

Receita Padrão

Receita Local

Receita Serviço

Voltar

Planejamento Web – Cadastro de Prato

Selecione o tipo de receita desejado. O sistema permite inserir o modo de preparo de forma manual ou importar essa informação de outra receita. Para realizar a importação, selecione a opção **Importar de receita** presente no canto inferior direito. Para incluir um novo modo de preparo, acione o botão **Adicionar**.

Prato
04/07/2023 | 0001 - FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1
Access Control 2.85.3 (DB Version - 7135) PLA

Unidade 0001 | FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1
Formulário Receita **Modo de Preparo** Foto

Receita Padrão « 01.01.01.029 - FRANGO - Receita Padrão « 01.01.01.029 - FRANGO -

Receita	Status	Responsável	Texto
Receita Padrão			Não há registros
Receita Local			
Receita Serviço			

Árvore de Prato

Código

- 01.01.01
- 01.01.01
- 01.01.01
- 01.01.01
- 01.01.01
- 01.01.01
- 01.01.02
- 01.01.03
- 01.01.04
- 01.01.05
- 01.01.06
- 01.02
- 01.03
- 01.04
- 01.05
- 02
- 03
- 04

Voltar Adicionar Importar de receita

Complete os campos com as informações correspondentes à preparação do prato e clique em **Salvar**.

Prato
04/07/2023 | 0001 - FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1
Access Control 2.85.3 (DB Version - 7135) PLA

Unidade 0001 | FILIAL - WEBINAR_TECFOOD - 1
Formulário Receita **Modo de Preparo** Foto

Receita Padrão « 01.01.01.029 - FRANGO - Receita Padrão « 01.01.01.029 - FRANGO -

Receita	Status	Responsável	Texto
Receita Padrão	Ativo		Separe os ingredientes...
Receita Local			
Receita Serviço			

Árvore de Prato

Código

- 01.01.01
- 01.01.01
- 01.01.01
- 01.01.01
- 01.01.01
- 01.01.01
- 01.01.02
- 01.01.03
- 01.01.04
- 01.01.05
- 01.01.06
- 01.02
- 01.03
- 01.04
- 01.05
- 02
- 03
- 04

Cancelar Salvar

