Sistema Cadastro de Receitas Masstec

INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO DO PROGRAMA

Se o programa já está instalado no seu computador, ignore as instruções contidas nesta página.

Se você recebeu o programa por e-mail: *(as instruções contidas nesta caixa constam no corpo do e-mail)*

Grave em alguma pasta do seu computador os dois arquivos anexados no seu e-mail:

- Manual de Operação do sistema Cadastro de Receitas Masstec (*Manual ReceitasW.PDF*)

- Programa Cadastro de Receitas Masstec (*SETUP.XXX*)

Após o download dos anexos, renomeie o arquivo SETUP.XXX para SETUP.EXE (alguns programas de e-mail não aceitam que arquivos sejam enviados com extensão. EXE).

Imprima o Manual

Vá para o item **INSTALAÇÃO** abaixo.

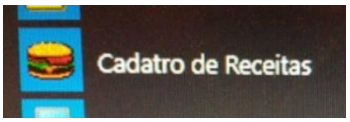
Se você recebeu o programa em um CD:

Se a instalação não se iniciar automaticamente, abra os arquivos do CD e siga os passos descritos abaixo.

INSTALAÇÃO

Dê um duplo clique no arquivo SETUP.EXE para instalar o programa.
Instale o programa preferencialmente na pasta \Masstec\WRECEITAS no drive C do computador, ao invés da sub-pasta dentro da pasta 'Arquivo de programas' ou 'Program Files' para facilitar cópias de segurança e eventual acesso remoto.

Após concluída a instalação, clique em Iniciar, Programas e busque por "Cadastro de Receitas".



Se não encontrar o programa na lista do seu computador, entre diretamente na pasta C:\Masstec \WRECEITAS no drive C e procure o arquivo MENU0REC. Dê um duplo clique nele para iniciar o programa.

Obs.: caso ocorra o erro "Não pode ser executado. Em uso por outro processo" faça o seguinte: clique com o botão direito do mouse sobre esse arquivo. Um menú de opções será aberto. Escolha "Executar como Administrador".

Veja no quadro a seguir outra opção, que pode resolver permanentemente esse problema.

Obs.: **Nenhum programa deve ser instalado na Área de Trabalho (Desktop)**. Apenas ícones de acesso são criados na Área de Trabalho ou no menú Iniciar.

Instalar um programa na Área de Trabalho aumenta-se o risco de perdê-lo, apagando-o acidentalmente. Apenas ícones de programas devem ficar na Área de Trabalho.

EXECUTAR UM PROGRAMA COMO ADMINISTRADOR, SEM PRECISAR DECLARAR

Na linha do menú Iniciar, digite **CMD**
Aparecerá o ícone com esse programa
Clique sobre ele com o botão direito do mouse, e escolha '**Executar como Administrador**'
Será aberta uma janela de permissão, daí digite em '**Sim**'
Uma janela escura será aberta.
Digite nessa janela o comando: **net user administrador /active:yes** e tecle <enter>
Feche a janela escura
Clique em **Desligar**
Escolha **Trocar usuário**
Entre como **Administrador**

Doravante, em entrando como Administrador, pode-se instalar ou executar qualquer programa sem necessidade de invocar o comando "Executar com Administrador" .

Aconselhamos fortemente a seguir os primeiros passos do Manual para um rápido e eficiente entendimento do programa. Você já comecará registrando suas receitas no sistema! Veja as páginas 3 à 9 do Manual.

Caso tenha alguma dificuldade ligue para (19) 3232-2006 ou envie um e-mail para masstecsoftware@hotmail.com para podermos prestar rápido atendimento

Anotações:

SISTEMA CADASTRO DE RECEITAS MASSTEC
integrado com Controle de Estoque

MANUAL DE OPERAÇÃO

Se você adquiriu o software pela modalidade ONLINE através da Masstec ou de outro canal de distribuição, não são fornecidos os materiais (mídia, manual impresso, cartões para anotar senhas, chaveiros identificadores de backup, etc) citados neste manual. Pela modalidade ONLINE são fornecidos apenas o software (arquivo SETUP.XXX/EXE) e este manual em formato PDF (arquivo ManualReceitasW.pdf)

Na tela Windows® em seu computador, ao se clicar no ícone CADASTRO DE RECEITAS, você deve teclar <enter> p/ confirmar seu acesso ao sistema, ou teclar <S> para sair.

Ao se teclar <enter> a seguinte tela aparecerá:

Obs.: "Cozinha Paulista" é um estabelecimento fictício usado em nossos exemplos.

Para promover um entendimento rápido e fácil do funcionamento do sistema, vamos criar nossa primeira receita.

Você pode seguir usando uma receita do seu estabelecimento.

Vamos lá então:

MINHA PRIMEIRA RECEITA

Como fazer sua primeira Receita? *(use lápis)*

1) Defina a sua receita – FINAL, ou seja, o produto final feito para consumo (por exemplo: um prato, um sanduíche, um sorvete, etc).

Escreva o nome da sua receita: _____
Exemplos: ESFIHA DE CARNE, PIZZA GRANDE, TORTA DE MORANGO(10 PEDAÇOS).

Defina um código a ser usado para esta receita, de 1 até no máximo 9999: _____
Obs.: aconselhamos o uso de 1 a 999 para sub-receitas, isto é, para receitas que serão usadas em outras receitas. Por exemplo, fazemos uma grande panela de purê de batata (uma receita intermediária, ou "sub-"receita, digamos, de 10 kg de purê de batata) que será usada em vários pratos, que serão as receitas finais (no prato c/ bife, no prato com peixe, e até como porção adicional pedida pelo cliente).
Para as receitas finais, utilize código 1000 em diante.

Classifique sua receita, por ex.PRATO, LANCHE, SOBREMESA,etc: _____

Quais insumos serão usados na sua receita?
Identifique os itens. O insumo vem direto do seu Estoque ("**E**")(por exemplo: batata) ou é proveniente de uma outra Receita ("**R**") ("sub-"receita, por exemplo: purê de batata)?

E ou R?	Código	Nome do insumo	Quant. usada	Unidade (KG/L/un)
____	_____	_____	_____	_____
____	_____	_____	_____	_____
____	_____	_____	_____	_____
____	_____	_____	_____	_____
____	_____	_____	_____	_____
____	_____	_____	_____	_____
____	_____	_____	_____	_____
____	_____	_____	_____	_____

Nota: na parte final deste manual há uma página com o formulário aqui usado. Uma folha solta do formulário é tambem fornecida para que você possa eventualmente fazer cópias.

Depois de preenchida a relação dos insumos verifique:

Os itens acima marcados como '**E**' estão devidamente cadastrados no seu Estoque? Entre no sistema de Estoque e anote os códigos dos itens existentes. Faça o cadastramento dos itens faltantes, isto é, dos itens que não constam do seu Estoque.

Para os itens já existentes no Estoque, apenas atualize os dados (Unidade de compra, Preço de Compra, Fornecedor, Peso, Volume, etc)

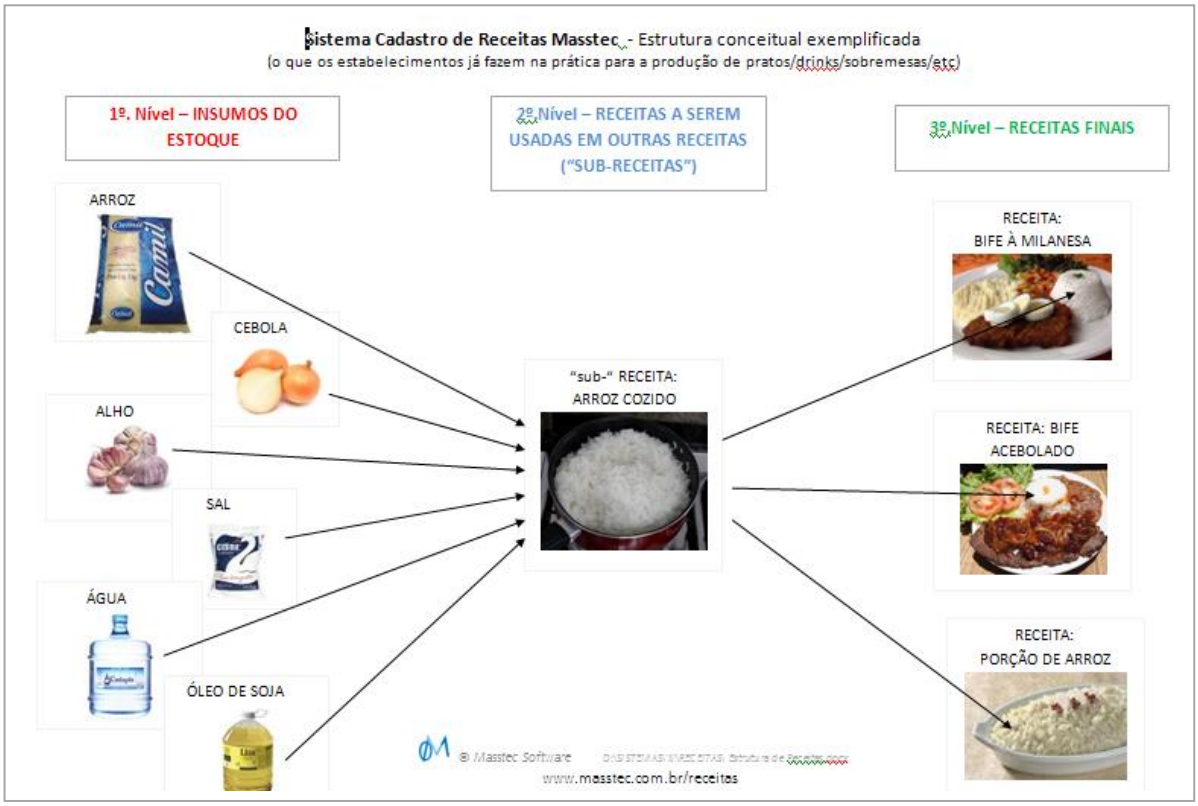
Se você optou por receber o sistema com o Estoque com a centena de itens mais comuns (sal, açúcar, farinha, etc) , é aconselhável a emissão da "Lista de Preços" em ordem alfabética – por NOME do insumo, para você facilmente localizar e atualizar os dados desses insumos, na primeira vez que for usar o sistema.

Os itens acima marcados como '**R**' estão devidamente cadastrados no seu sistema de Receitas? Entre no sistema de Receitas e anote os códigos dessas "sub-"receitas, isto é, das receitas que serão usadas dentro da sua Receita "final".

As "sub-"receitas inexistentes devem ser cadastradas pois fazem parte da sua receita final. Essas sub-receitas também são produzidas com insumos do Estoque, portanto você deve verificar se os itens necessários para essa "sub-"receita constam no seu Estoque. Portanto, os itens inexistentes devem ser cadastrados no Estoque.

Exemplos de "sub-"receitas: RECHEIO, MASSA, CREME, ARROZ COZIDO.

Veja a seguir o conceito de “sub-“receita (ou receita “intermediária”), no caso o “Arroz Cozido”, usado em vários pratos (receitas “finais” para consumo).



Após você ter definido uma receita (ou mais de uma, no caso de haver uma receita “sub-“ receita (ou receita “intermediária”) dentro da sua receita, é hora de verificar se os insumos já estão cadastrados no Estoque.

Para isso acione o botão “Manipular arquivos de insumos (Estoque)” no menú principal do sistema Cadastro de Receitas. Você deve teclar <enter> p/ confirmar seu acesso ao sistema, ou teclar <S> para sair (nesse caso, voltará ao menú do sistema Cadastro de Receitas).

Ao se teclar <enter> a seguinte tela aparecerá:

Exemplo de uma tela de insumo:

```
                        * VERIFICACAO DE ESTOQUE *

Codigo ........   1044                          Codigo Barras .
Item ..........  CEBOLA                                   Unid. CX. C/ 20 KG
Grupo .........  TEMPE                          Fator p/divisao    1
Peso (KG) .....    20,000
Volume (L) ....     0,000
Fornecedor ....  CEASA                          Ref. fornecedor
Preco de compra      29,50
Data ult. preco 15/01/2015




Observacoes ...


Quantidade ....      4,000
Estoque minimo       2,000
Entradas no mes      0,000
 Saidas  no mes      0,000
```

Se você vai cadastrar por exemplo ARROZ, e sua unidade de compra é
CX C/ 6PC 5KG, você pode colocar 6 no campo Fator de divisão e saberá o Preço unitário de 1 pacote de 5KG.
No exemplo se no campo Preço de Compra você colocar R$ 60,00, o campo Preço unitário apresentará o valor de R$ 12,00 (preço do pacote de 5Kg).
Mas se você deseja saber o Preço unitário de cada kilo basta colocar no campo Fator de divisão o valor 30.
Em qualquer caso, não se deve esquecer de informar o peso em KG do contido no campo Unidade (6 PCTE.x 5 KG), ou seja, 30,000 no campo "Peso (KG)", que será utilizado para cálculo do custo de cada receita que tenha Arroz em sua composição.

E no caso do insumo OVO, que não usaremos Quilo (KG) nem Litro (L) para mensurar seu uso, e sim Unidade ?
Coloque no campo Fator de divisão a quantidade total correspondente que está contando no campo Unidade.
Se, por exemplo usamos EMB.C/10DZ (embalagem com 10 dúzias) devemos colocar no campo "Fator de divisão" o valor 120.
Nesse caso, deixe valores 0,000 (zero) nos campos Peso em KG e Volume em litros
O programa se encarregará de achar o preço unitário do OVO a partir do campo "Fator de divisão".

Continuando a sua Receita...

Após o cadastramento dos insumos que você vai usar na sua receita, ou, atualização dos dados dos insumos já existentes no seu sistema (o programa já vem com aproximadamente uma centena de insumos básicos cadastrados), você vai entrar com as demais informações solicitadas na sua receita, quais sejam:

Unidade de uso/venda: se a receita produzida é usada em outras receitas (por exemplo, uma massa para salgado) ou se é uma receita final para venda (por exemplo, uma esfiha), coloque aqui a unidade, por exemplo: KG, unidade, prato, copo 200ml, etc
_____

Rendimento em unidades: escreva aqui o quanto rende, nas unidades que você definiu para a receita. Exemplos: 20,000 (KG), 50,000 (unidade), 1,000 (prato), 1,000 (copo 200ml). _____ , _____

Perda (%): considere a perda como a média de material perdido da receita após finalizada. Por exemplo, numa massa de salgado ou num recheio para bolo ou doce, geralmente há uma perda pois pequena parte da receita fica aderida à vasilha (nesse caso considere uma perda de 1 a 3%). _____ %

Já numa receita de sanduíche não há perda, a não ser que o preparador de lanches seja estabanado e dia sim dia não perca fatias que frios, ou rodelas de tomate por exemplo. Nesse caso considere para cálculo do percentual de perda a média do material perdido sobre o n. de lanches produzidos.

Note que, numa receita de prato feito (por exemplo, "prato executivo de bife à milanesa", tambem geralmente não há perda (0%), mas na outra receita, a do "Arroz Cozido" (feito em panela, digamos, para render 20 Kg de arroz cozido), que será usada na receita "prato executivo de bife à milanesa, e também em muitos outros pratos, você terá que lançar um percentual de perda, pois sempre sobrará algum resto de arroz na panela, por queima (fundo da panela) ou a média que sobra no dia a dia na cozinha estabelecimento.

Fator de multiplicação p/ preço de venda: é o fato para que lhe seja apresentado o "Preço sugerido venda" para cada unidade da sua receita. Assim, se você quer que a sua torta de chocolate seja vendida por 4 x (quatro vezes) o valor do seu custo então coloque nesse campo 4,00. Assim, se o custo unitário do pedaço da Torta de Chocolate é de R$ 1,25, então o campo "Preço sugerido venda" apresentará o valor R$ 5,00.

Pelo formato do campo podemos então calcular o quanto seria o valor para venda se o fator de multiplicação fosse 3,00 (três vezes), 3,50 (três vezes e meia), 2,75 (duas vezes e setanta e cinco), etc

Se a Receita é <u>para uso</u> (por exemplo: uma massa, um molho), isto é, que será usada em outras receitas finais (um bolo, um prato de macarrão), então deixe 0 (zero) neste campo.
_____

Os seguintes campos da sua receita são automaticamente calculados:

Custo unitário: mostra o resultado da divisão do valor do campo "**Custo desta receita**" pela quantidade contida no campo "**Rendimento em unidades**".

Preço sugerido venda: mostra apenas o "Preço sugerido venda", de acordo com o que você preencheu no campo "Fator de multiplicação p/ preço de venda". Não é necessário que você venda o produto pelo preço sugerido. É apenas para ter-se uma base de cálculo.

Calorias por unidade (Valor energético) e outros campos de Informação Nutricional:

Observações:

- A guia Informação Nutricional não aparece durante o Cadastro de uma receita. Após cadastrada uma receita, use o botão Atualização de dados de Receita para entrada de dados nutricionais.

- Se sua configuração está no modo T - Campos em 3 guias de telas, inclui vídeo:
Clique no botão Tabela TACO

- Se sua configuração está no modo C - Campos em tela única:
Use a tabela TACO (Tabela Brasileira de Composição de Alimentos), via tecla F4 como auxiliar no cálculo das calorias de cada receita

- A tabela TACO é um instrumento auxiliar para você calcular a quantidade de calorias em cada unidade produzida por sua receita. Pois que a tabela TACO mostra as calorias contidas nos ingredientes que você usará em sua receita, conforme exemplo abaixo:

Tabela Brasileira de Composicao de Alimentos - TACO

Digite as primeiras letras do item usado na receita FARINHA

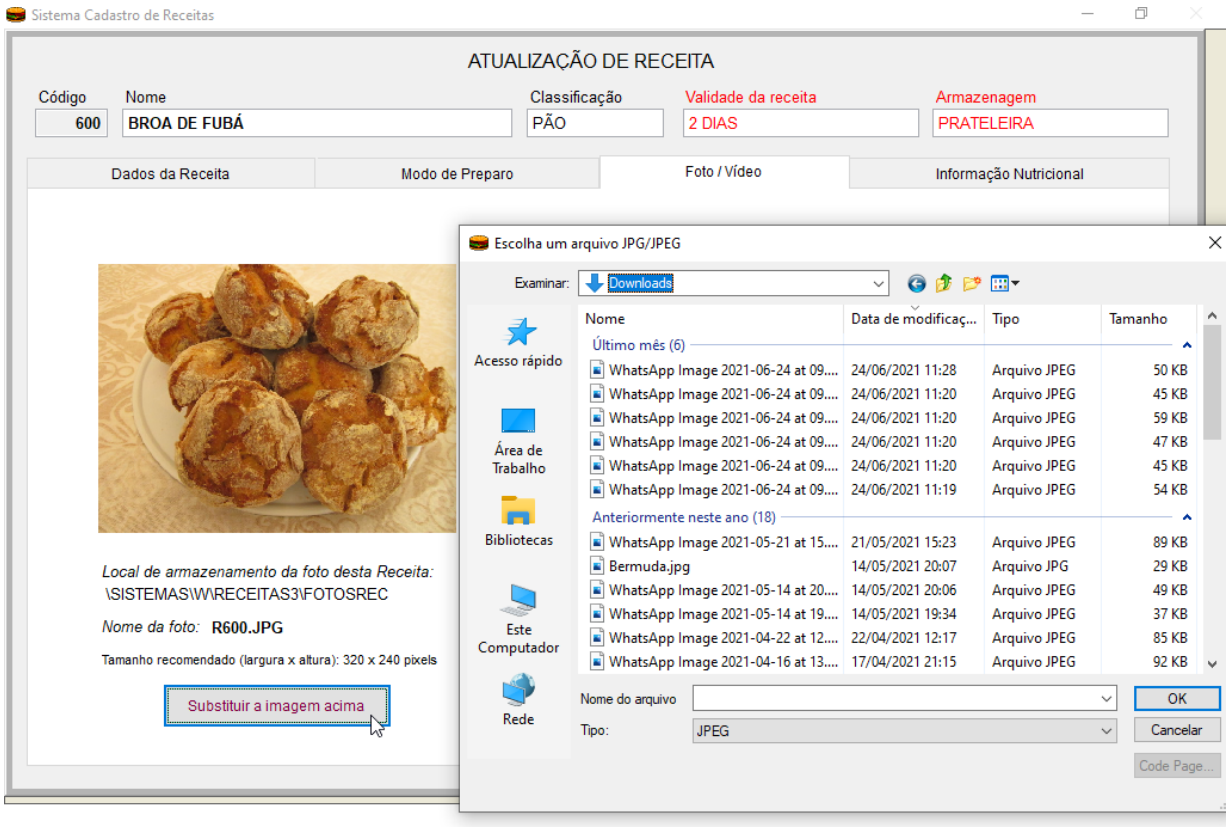
Quantidades por 100g

Descrição [ref.TACO]	Energia (kcal)	Carboi-dratos (g)	Proteínas (g)	Gorduras totais (g)	Gord.satu-radas (g)	Fibra Ali-mentar	Sódio (mg)	Colesterol (mg)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)
Farinha, de arroz, enriquecida [31]	363	85,5	1,3	0,3	0,2	0,6	17	NA	1	31,4
Farinha, de centeio, integral [32]	336	73,3	12,5	1,8	0,3	15,5	41	NA	34	4,7
Farinha, de mandioca, crua [121]	361	87,9	1,6	0,3	0,1	6,4	1	NA	65	1,1
Farinha, de mandioca, torrada [122]	365	89,2	1,2	0,3	0,1	6,5	10	NA	76	1,2
Farinha, de mesocarpo de babaçu, crua [592]	329	79,2	1,4	0,2		17,9	12	NA	61	18,3
Farinha, de milho, amarela [33]	351	79,1	7,2	1,5	0,4	5,5	45	NA	1	2,3
Farinha, de puba [123]	360	87,3	1,6	0,5	0,2	4,2	4	NA	41	1,4
Farinha, de rosca [34]	371	75,8	11,4	1,5	0,6	4,8	333	NA	35	6,7
Farinha, de trigo [35]	360	75,1	9,8	1,4	0,3	2,3	1	NA	18	1
Farinha, láctea, de cereais [36]	415	77,8	11,9	5,8	3,3	1,9	125	11	196	8,7

* as análises estão sendo reavaliadas NA: Não aplicável Tr: Traços *Fonte: Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação - NEPA, Universidade Estadual de Campinas - UNICAMP*

FOTO DA SUA RECEITA

Você poderá gravar uma foto da sua receita durante ou após o cadastro da receita.



Com a ficha da receita aberta, durante o cadastro ou atualização de dados da receita, basta você clicar na guia 'Foto/Vídeo' e depois no botão 'Substituir a imagem acima'. A imagem da receita poderá ser carregada de qualquer dispositivo na janela de seleção apresentada (por exemplo, de alguma pasta do próprio computador, de um celular conectado ao computador, etc).

Importante: dimensões da imagem

A foto aparecerá nas telas do sistema e poderá ser impressa na Ficha Técnica da receita, com espaço reservado de 6 cm de largura e 4,5 cm de altura. Dada essas dimensões, para uma boa impressão da Ficha Técnica em papel, recomenda-se que a imagem tenha uma resolução de 800 x 600 pixels, ou proporcional: 1280 x 960, 1600 x 1200 ou maior (nesse caso o arquivo será desnecessariamente grande).

Verifique sempre que a largura seja 1.333 vezes a medida da altura (ou na proporção 4:3, isto é, a cada 4 cm de largura, 3 cm de altura). Caso sua câmera não possibilite essas dimensões, configure-a para que os números da largura e altura sejam os mais próximos da relação 4:3.

VÍDEO DA SUA RECEITA

Se sua configuração está no modo T - Campos em 3 guias de telas, inclui vídeo:

Primeiramente você deve copiar seu vídeo que esteja no formato .AVI ou .MPG para a sub-pasta \VIDEOREC dentro da pasta do sistema de Receitas (\WRECEITAS).

Depois você precisará renomeá-lo. Suponhamos que o seu vídeo tenha sido gravado com o nome 00001234.AVI e refere-se à receita de código 200.

O nome do vídeo é **R**nnnn**.AVI/MPG**, sendo nnnn o código da receita, sem zeros à esquerda do código. No nosso exemplo, o vídeo deve ser renomeado para R200.AVI

DESCRIÇÃO DO MODO DE PREPARO DA RECEITA

Após ter confirmado o cadastramento da receita, ou a atualização de dados de uma receita já cadastrada, será apresentada a opção para descrever o Modo de Preparo da receita (para acionar essa função, clique na guia Modo de Preparo ou se você está no modo de tela única, você deve teclar a letra 'P' no campo para essa opção).

Em caso de acionamento, será aberta uma janela para você escrever livremente a descrição do feitio da para a pessoa que vai confeccionar a mesma.

Caso você já tenha a descrição do modo de preparo da sua receita num editor de textos ou em algum outro programa, poderá "copiar e colar". Se as teclas Ctrl+C ou Ctrl+V não surtirem efeito, use a seguinte alternativa:
Para copiar: marque o texto desejado na origem, clique com o botão direito do mouse. Um menu é aberto, e clique em Copiar (ou Copy).
Para colar o texto copiado: Posicione o cursor na área onde o texto deverá ser "colado", clique com o botão direito do mouse e clique em Colar (ou Paste).

É aconselhável não se ter parágrafos muito longos na descrição do modo de preparo da receita na Ficha Técnica, para facilitar sua leitura e acompanhamento em ambientes de muito movimento, como são as áreas de produção de alimentícios (cozinha, confeitaria etc). E tudo na ordem em que as ações devem ocorrer, de preferência numerados. Exemplo de uma boa descrição:

1.Coloque 3 litros de água potável no fogo até ferver.
2.Enquanto isso vá descascando as batatas.
3.Coloque as batatas na panela de pressão de 10 litros e jogue a água fervente sobre elas.
4.Espalhe o alecrim sobre as batatas na panela.
Etc

Para gravar a descrição, quando configurado para modo de tela única, segure a tecla <Ctrl> e tecle <W>. Se decidir não gravar a descrição, ou as alterações feitas na descrição (se você estiver atualizando uma ficha de receita), tecle <Esc> e a descrição ou as atualizações feitas na descrição, não serão gravadas. Quando configurado para formulário de 3 guias, mostrado abaixo, basta clicar nos botões indicativos em cada guia.

Eis como ficaria uma tela de Receita já gravada. A Foto e o Modo de Preparo da receita são visíveis mediante o acionamento de teclas (quando configurado para modo de tela única) ou mediante cliques nas guias do formulário (quando configurado para campos com 3 guias, mostrado a seguir).

FICHA DE RECEITA

Código	Nome	Classificação	Validade da receita	Armazenagem
201	BIFE À MILANESA	PRATO	15 minutos	BALCÃO

Dados da Receita | Modo de Preparo | Foto / Vídeo | Informação Nutricional

Origem	Código	Nome do insumo	Qtde.	Unidade	Valor
E	2063	ALCATRA (CARNE)	0,180	KG	4,05
R	26	ARROZ COZIDO	0,150	KG	0,19
R	15	PURÊ DE BATATA	0,090	KG	0,51
E	1200	OVO	1,000	un	0,50
E	1044	CEBOLA	0,020	KG	0,03
E	1087	TOMATE	0,030	KG	0,10
E	1003	ALFACE	0,020	KG	0,06
E	4371	FARINHA DE ROSCA	0,005	KG	0,04
E	4236	ÓLEO DE SOJA	0,100	L	0,23
E	4140	SAL REFINADO	0,002	KG	0,00

Custo desta receita: 5,71

Unidade de uso / venda: PRATO

Rendimento em unidades: 1,000

Perda: 7 %

Peso unitário: 0 g

Volume unitário: 0 ml

Custo unitario: 6,14

Fator de multiplicacao p/ preco de venda: X 4,00

Preço sugerido venda: 24,56

Cód.Barras: 5000000201006

Fechar

Observações relativas aos programas do sistema:

Os botões de acesso aos programas contidos no menú principal são auto-explicativos.

Guia Informação Nutricional no sistema:

O usuário deverá informar a quantidade de cada nutriente da Receita (Valor energético, Carboidratos, etc) em gramas, miligramas, etc. O programa fará o cálculo dos percentuais de Valores Diários de Referência automaticamente, baseado na tabela padrão inicial de nutrientes, observações obrigatórias (Ingredientes, Alérgicos, etc) que integram o programa.

O usuário deve atualizar essa tabela sempre que forem publicadas alterações pela entidade responsável

Manipular Tabela de Valores Diários de Referência de Nutrientes

Tabela de Valores Diários de Referência de Nutrientes

Emissor desta tabela: ANVISA Data 31/12/2005

A tabela abaixo deverá ser alterada quando ocorrer modificação anunciada pelo emissor. Você pode incluir ou excluir itens.
A tabela atual será usada como padrão para a criação da ficha de Informação Nutricional quando for cadastrada uma nova receita.

Digite ** na 3a.coluna (medida) quando o percentual for Não Estabelecido

Valor Energético	2000	kcal	Ferro	14	mg
Carboidratos	300	g		0	
Proteínas	75	g		0	
Gorduras Totais	55	g		0	
Gorduras Saturadas	22	g		0	
Gordura trans	0	**		0	
Fibra Alimentar	25	g		0	
Sódio	2400	mg		0	
Colesterol	300	mg		0	
Cálcio	1000	mg		0	

Observações padrão para o rodapé da tabela:

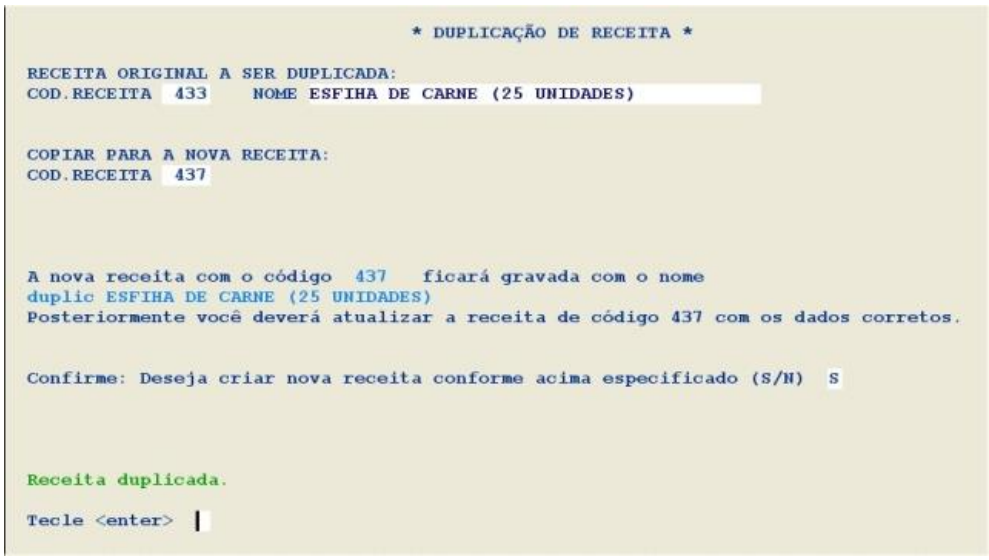
(*)% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) VD não estabelecido.

Sair

É a partir da tabela acima que serão calculados os percentuais dos nutrientes contidos na receita. Por exemplo:

Duplicação de Receita

Clique no botão para acionar o programa de duplicação da ficha de uma Receita. Por exemplo, digamos que você tenha uma receita já gravada de Esfiha de Carne e queira duplicá-la para um novo código e depois fazer algumas alterações para transformação da receita recém duplicada para Esfiha de Queijo:

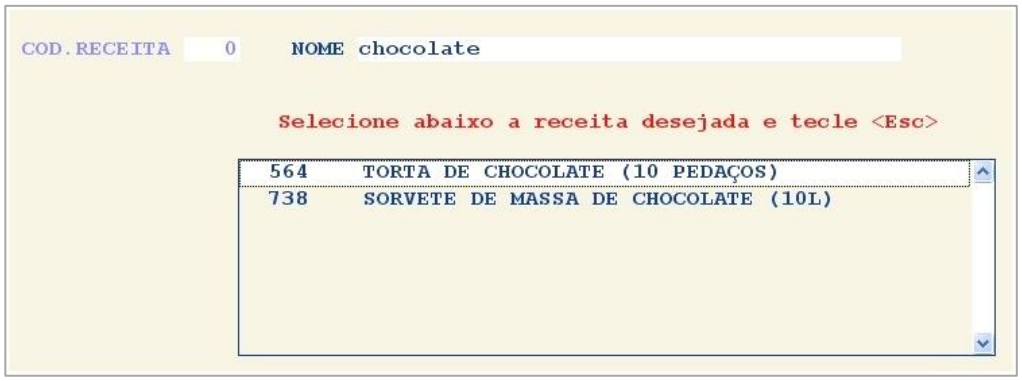


Após a duplicação, clique no botão 'Atualização de dados de Receita' para alterar o nome "duplic ESFIHA DE CARNE (25 unidades)" para "ESFIHA DE QUEIJO (25 unidades)", por exemplo, e outros dados da receita, como alguns ingredientes (troca da carne pelo queijo), etc.

Verificação de Receita

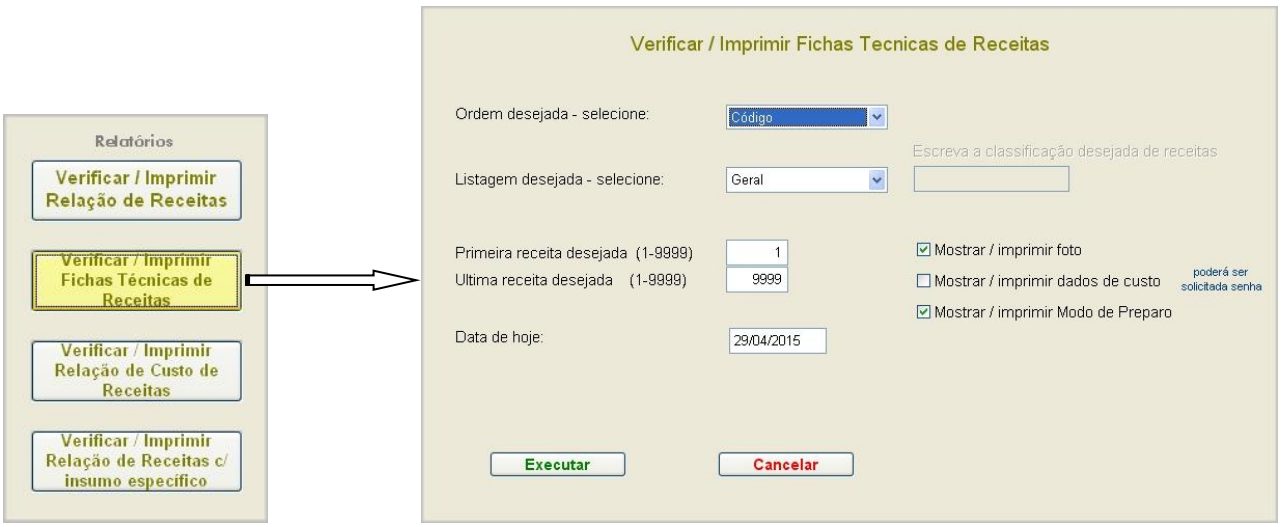
Clique no botão para acionar o programa de verificação (na tela) da ficha de uma Receita.

Ao entrar no programa será-lhe solicitado digitar o Código. Caso você tecle <enter> será-lhe solicitado digitar o nome da Receita, que pode ser parcial. Por exemplo, se você digitar a palavra "Chocolate' aparecerão todas as receitas que tenham 'Chocolate' no seu nome. Veja o exemplo abaixo. Depois basta selecionar a receita desejada e teclar <Esc>

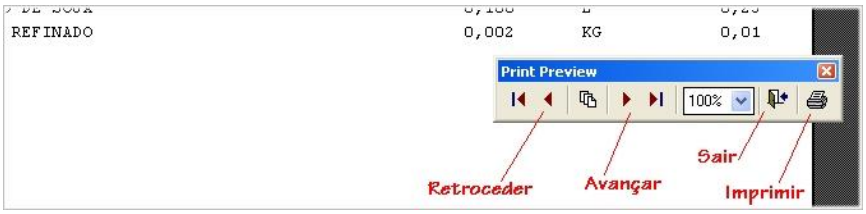


Relatórios

Quando você clica para ver/imprimir qualquer relatório constante no menú principal, logo em seguida ser-lhe-á apresentada uma tela para você fazer algumas opções, semelhante ao exemplo abaixo:



Ao clicar em Executar, o relatório resultante é mostrado na tela. Uma barra de funções aparecerá junto ao relatório, para que você possa navegar entre as páginas, imprimir e sair, conforme o desenho abaixo:



Veja abaixo os modelos de relatórios disponíveis (para visualização na tela e impressão):

No menú principal do sistema clique no botão abaixo para entrar na tela de seleção e obter o relatório exemplo ao lado.

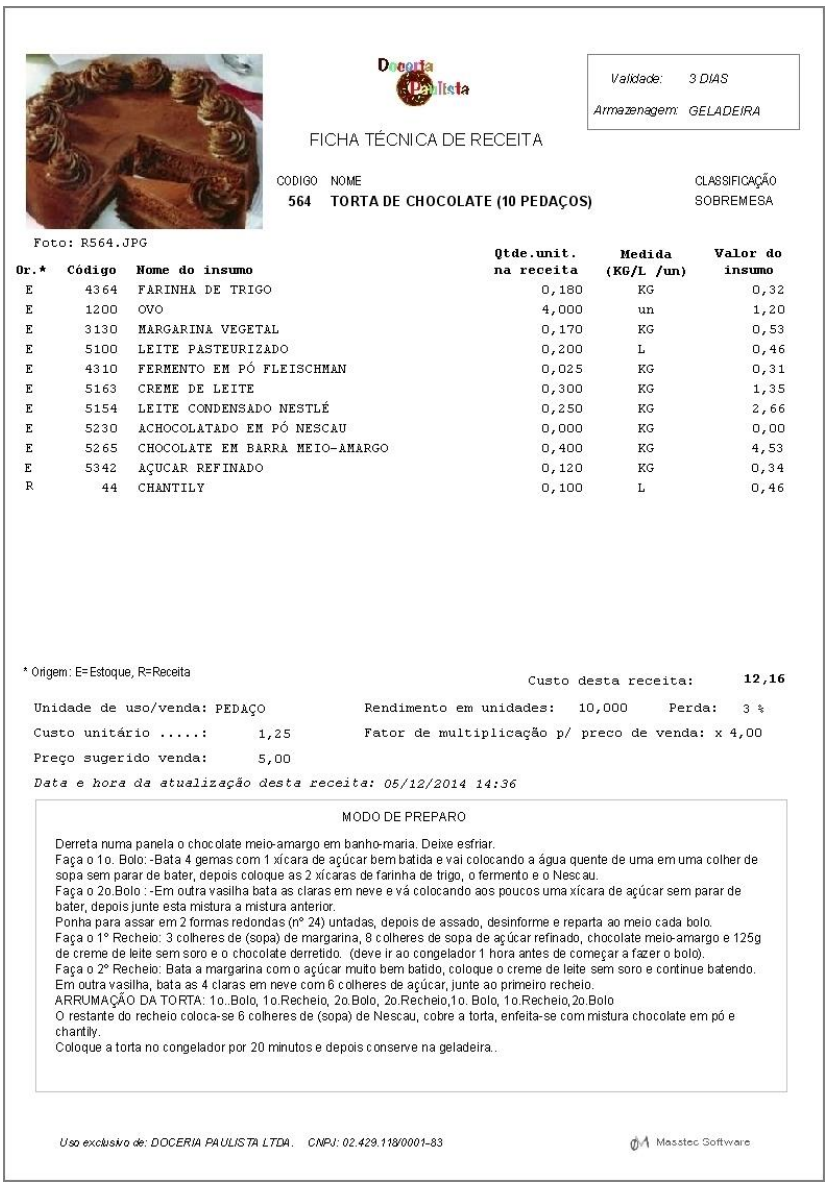
Cozinha Paulista

COZINHA PAULISTA

RELAÇÃO DE RECEITAS

CLASSIFICAÇÃO	CÓDIGO	NOME	QTDE. INSUMOS
RECEITA	15	PURÊ DE BATATA	4
RECEITA	26	ARROZ COZIDO	6
RECEITA	29	FEIJÃO COZIDO	7
RECEITA	44	CHANTILY	2
PRATO	201	BIFE À MILANESA	9
PRATO	208	BIFE ACEBOLADO	6
LANCHE	305	CHEESEBURGER	7
SALGADO	407	CROQUETE DE CARNE	7
SOBREMESA	502	MORANGO COM CHANTILY	3

No menú principal do sistema clique no botão abaixo para entrar na tela de seleção e obter o relatório exemplo ao lado.



Doceria Paulista

FICHA TÉCNICA DE RECEITA

Validade: 3 DIAS
Armazenagem: GELADEIRA

CODIGO NOME: 564 TORTA DE CHOCOLATE (10 PEDAÇOS)
CLASSIFICAÇÃO: SOBREMESA

Foto: R564.JPG

Or.*	Código	Nome do insumo	Qtde.unit. na receita	Medida (KG/L /un)	Valor do insumo
E	4364	FARINHA DE TRIGO	0,180	KG	0,32
E	1200	OVO	4,000	un	1,20
E	3130	MARGARINA VEGETAL	0,170	KG	0,53
E	5100	LEITE PASTEURIZADO	0,200	L	0,46
E	4310	FERMENTO EM PÓ FLEISCHMAN	0,025	KG	0,31
E	5163	CREME DE LEITE	0,300	KG	1,35
E	5154	LEITE CONDENSADO NESTLÉ	0,250	KG	2,66
E	5230	ACHOCOLATADO EM PÓ NESCAU	0,000	KG	0,00
E	5265	CHOCOLATE EM BARRA MEIO-AMARGO	0,400	KG	4,53
E	5342	AÇUCAR REFINADO	0,120	KG	0,34
R	44	CHANTILY	0,100	L	0,46

* Origem: E=Estoque, R=Receita

Custo desta receita: 12,16

Unidade de uso/venda: PEDAÇO Rendimento em unidades: 10,000 Perda: 3 %

Custo unitário .....: 1,25 Fator de multiplicação p/ preco de venda: x 4,00

Preço sugerido venda: 5,00

Data e hora da atualização desta receita: 05/12/2014 14:36

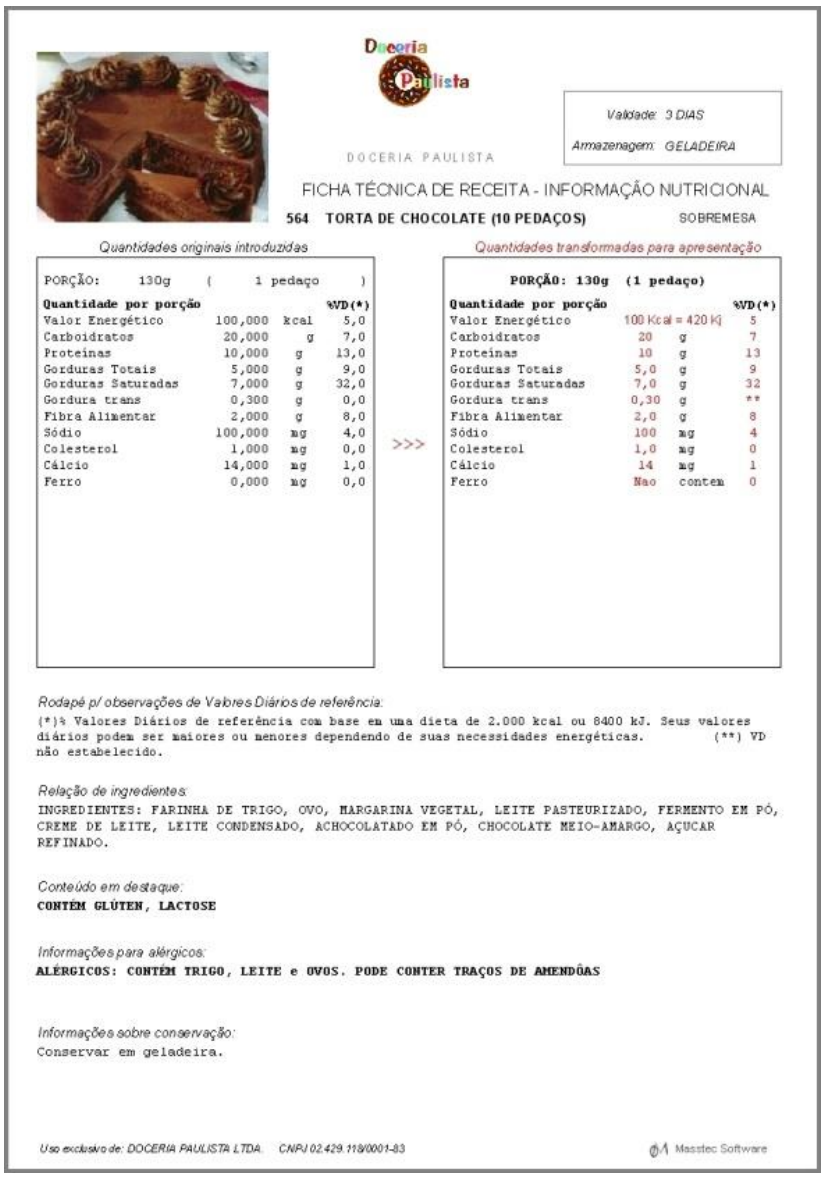
MODO DE PREPARO

Derreta numa panela o chocolate meio-amargo em banho-maria. Deixe esfriar.
Faça o 1o. Bolo: -Bata 4 gemas com 1 xícara de açúcar bem batida e vai colocando a água quente de uma em uma colher de sopa sem parar de bater, depois coloque as 2 xícaras de farinha de trigo, o fermento e o Nescau.
Faça o 2o.Bolo : -Em outra vasilha bata as claras em neve e vá colocando aos poucos uma xícara de açúcar sem parar de bater, depois junte esta mistura a mistura anterior.
Ponha para assar em 2 formas redondas (nº 24) untadas, depois de assado, desinforme e reparta ao meio cada bolo.
Faça o 1º Recheio: 3 colheres de (sopa) de margarina, 8 colheres de sopa de açúcar refinado, chocolate meio-amargo e 125g de creme de leite sem soro e o chocolate derretido. (deve ir ao congelador 1 hora antes de começar a fazer o bolo).
Faça o 2º Recheio: Bata a margarina com o açúcar muito bem batido, coloque o creme de leite sem soro e continue batendo. Em outra vasilha, bata as 4 claras em neve com 6 colheres de açúcar, junte ao primeiro recheio.
ARRUMAÇÃO DA TORTA: 1o..Bolo, 1o.Recheio, 2o.Bolo, 2o.Recheio,1o. Bolo, 1o.Recheio,2o.Bolo
O restante do recheio coloca-se 6 colheres de (sopa) de Nescau, cobre a torta, enfeita-se com mistura chocolate em pó e chantily.
Coloque a torta no congelador por 20 minutos e depois conserve na geladeira..

Uso exclusivo de: DOCERIA PAULISTA LTDA. CNPJ: 02.429.118/0001-83

Masstec Software

No menú principal do sistema clique no botão abaixo para entrar na tela de seleção e obter o relatório exemplo ao lado.



Doceria Paulista

DOCERIA PAULISTA

Validade: 3 DIAS

Armazenagem: GELADEIRA

FICHA TÉCNICA DE RECEITA - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

564 TORTA DE CHOCOLATE (10 PEDAÇOS) SOBREMESA

Quantidades originais introduzidas

PORÇÃO: 130g (1 pedaço)

Quantidade por porção			%VD(*)
Valor Energético	100,000	kcal	5,0
Carboidratos	20,000	g	7,0
Proteínas	10,000	g	13,0
Gorduras Totais	5,000	g	9,0
Gorduras Saturadas	7,000	g	32,0
Gordura trans	0,300	g	0,0
Fibra Alimentar	2,000	g	8,0
Sódio	100,000	mg	4,0
Colesterol	1,000	mg	0,0
Cálcio	14,000	mg	1,0
Ferro	0,000	mg	0,0

>>>

Quantidades transformadas para apresentação

PORÇÃO: 130g (1 pedaço)

Quantidade por porção			%VD(*)
Valor Energético	100 Kcal = 420 kJ		5
Carboidratos	20	g	7
Proteínas	10	g	13
Gorduras Totais	5,0	g	9
Gorduras Saturadas	7,0	g	32
Gordura trans	0,30	g	**
Fibra Alimentar	2,0	g	8
Sódio	100	mg	4
Colesterol	1,0	mg	0
Cálcio	14	mg	1
Ferro	Nao	contem	0

Rodapé p/ observações de Valores Diários de referência:

(*)% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) VD não estabelecido.

Relação de ingredientes:

INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, OVO, MARGARINA VEGETAL, LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO EM PÓ, CREME DE LEITE, LEITE CONDENSADO, ACHOCOLATADO EM PÓ, CHOCOLATE MEIO-AMARGO, AÇUCAR REFINADO.

Conteúdo em destaque:

CONTÉM GLÚTEN, LACTOSE

Informações para alérgicos:

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO, LEITE e OVOS. PODE CONTER TRAÇOS DE AMENDÕAS

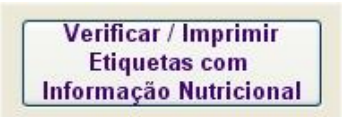
Informações sobre conservação:

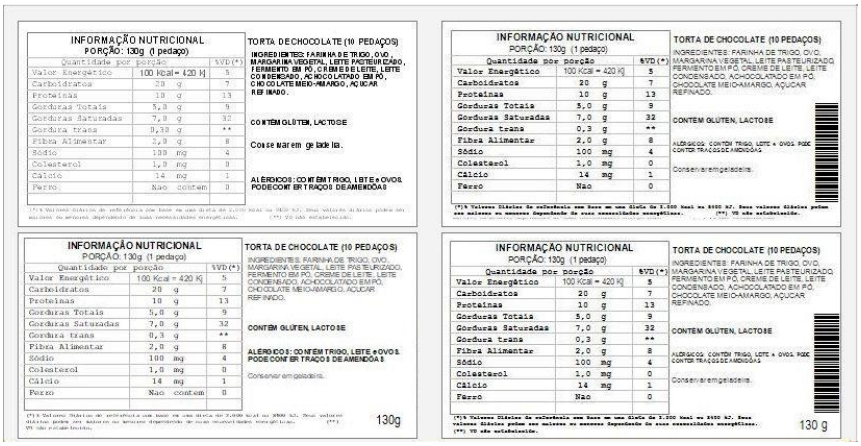
Conservar em geladeira.

Uso exclusivo de: DOCERIA PAULISTA LTDA. CNPJ 02.429.118/0001-83

Masstec Software

No menú principal do sistema clique no botão abaixo para entrar na tela de seleção e obter o relatório exemplo ao lado.





INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
PORÇÃO: 130g (1 pedaço)

Quantidade por porção			%VD(*)
Valor Energético	100 Kcal = 420 kJ		5
Carboidratos	20	g	7
Proteínas	10	g	13
Gorduras Totais	5,0	g	9
Gorduras Saturadas	7,0	g	32
Gordura trans	0,3	g	**
Fibra Alimentar	2,0	g	8
Sódio	100	mg	4
Colesterol	1,0	mg	0
Cálcio	14	mg	1
Ferro	Nao	contem	0

(*)% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) VD não estabelecido.

TORTA DE CHOCOLATE (10 PEDAÇOS)

INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, OVO, MARGARINA VEGETAL, LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO EM PÓ, CREME DE LEITE, LEITE CONDENSADO, ACHOCOLATADO EM PÓ, CHOCOLATE MEIO-AMARGO, AÇUCAR REFINADO.

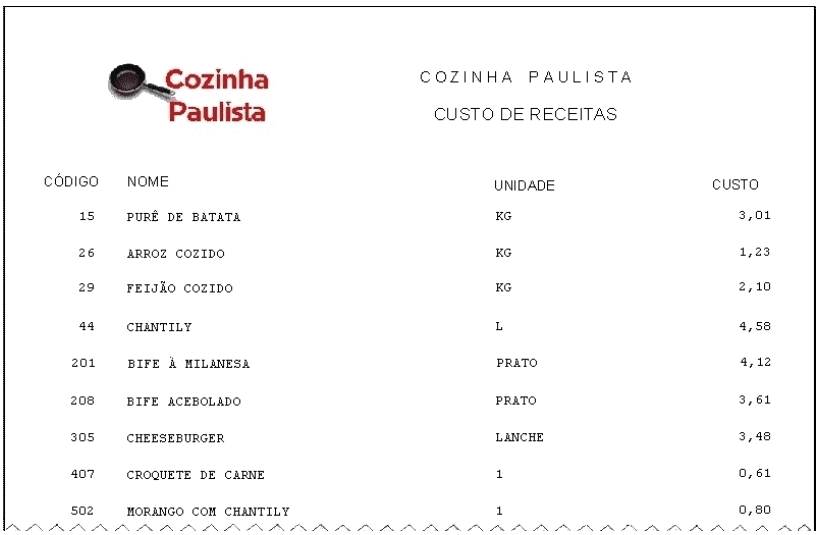
CONTÉM GLÚTEN, LACTOSE

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO, LEITE e OVOS. PODE CONTER TRAÇOS DE AMENDÕAS

Conservar em geladeira.

130g

No menú principal do sistema clique no botão abaixo para entrar na tela de seleção e obter o relatório exemplo ao lado.



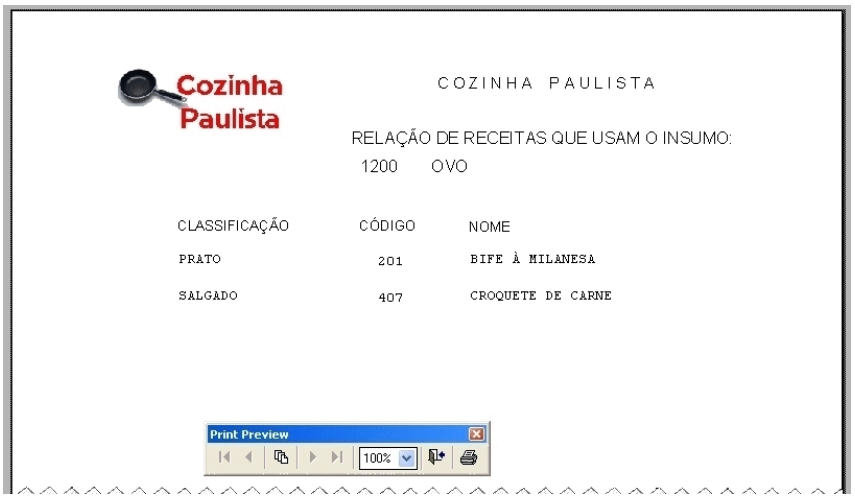
Cozinha Paulista

COZINHA PAULISTA

CUSTO DE RECEITAS

CÓDIGO	NOME	UNIDADE	CUSTO
15	PURÊ DE BATATA	KG	3,01
26	ARROZ COZIDO	KG	1,23
29	FEIJÃO COZIDO	KG	2,10
44	CHANTILY	L	4,58
201	BIFE À MILANESA	PRATO	4,12
208	BIFE ACEBOLADO	PRATO	3,61
305	CHEESEBURGER	LANCHE	3,48
407	CROQUETE DE CARNE	1	0,61
502	MORANGO COM CHANTILY	1	0,80

No menú principal do sistema clique no botão abaixo para entrar na tela de seleção e obter o relatório exemplo ao lado.



Cozinha Paulista

COZINHA PAULISTA

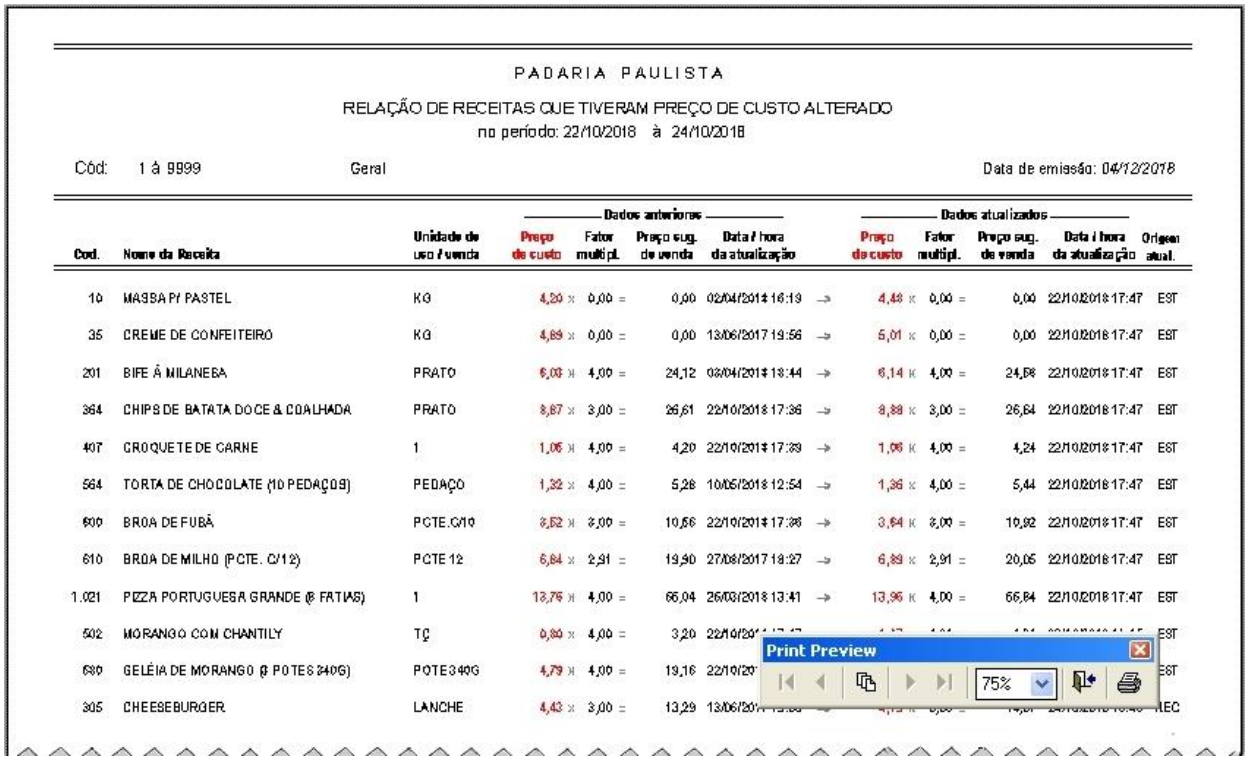
RELAÇÃO DE RECEITAS QUE USAM O INSUMO:
1200 OVO

CLASSIFICAÇÃO	CÓDIGO	NOME
PRATO	201	BIFE À MILANESA
SALGADO	407	CROQUETE DE CARNE

Print Preview

100%

No menú principal do sistema clique no botão abaixo para entrar na tela de seleção e obter o relatório contendo histórico das alterações de preços de custos de receitas, em qualquer período, seja em decorrência de alteração de preços de insumos ou nas próprias receitas (novo ingrediente na receita, alteração na quantidade de um ingrediente, etc)



PADARIA PAULISTA

RELAÇÃO DE RECEITAS QUE TIVERAM PREÇO DE CUSTO ALTERADO
no período: 22/10/2018 à 24/10/2018

Cód: 1 à 9999 Geral Data de emissão: 04/12/2018

			Dados anteriores					Dados atualizados				
Cod.	Nome da Receita	Unidade de uso / venda	Preço de custo	Fator multipl.	Preço sug. de venda	Data / hora da atualização		Preço de custo	Fator multipl.	Preço sug. de venda	Data / hora da atualização	Origem atual.
10	MASSA P/ PASTEL	KG	4,20 x	0,00 =	0,00	02/04/2014 16:19	→	4,48 x	0,00 =	0,00	22/10/2018 17:47	EST
35	CREME DE CONFEITEIRO	KG	4,69 x	0,00 =	0,00	13/06/2017 19:56	→	5,01 x	0,00 =	0,00	22/10/2018 17:47	EST
201	BIFE À MILANESA	PRATO	6,03 x	4,00 =	24,12	03/04/2014 13:44	→	6,14 x	4,00 =	24,56	22/10/2018 17:47	EST
364	CHIPS DE BATATA DOCE & COALHADA	PRATO	8,87 x	3,00 =	26,61	22/10/2018 17:36	→	8,88 x	3,00 =	26,64	22/10/2018 17:47	EST
407	CROQUETE DE CARNE	1	1,05 x	4,00 =	4,20	22/10/2018 17:39	→	1,06 x	4,00 =	4,24	22/10/2018 17:47	EST
564	TORTA DE CHOCOLATE (10 PEDAÇOS)	PEDAÇO	1,32 x	4,00 =	5,28	10/05/2018 12:54	→	1,36 x	4,00 =	5,44	22/10/2018 17:47	EST
609	BROA DE FUBÁ	PCTE.C/10	2,52 x	3,00 =	10,56	22/10/2018 17:36	→	3,64 x	3,00 =	10,92	22/10/2018 17:47	EST
610	BROA DE MILHO (PCTE. C/12)	PCTE 12	6,84 x	2,91 =	19,90	27/08/2017 18:27	→	6,89 x	2,91 =	20,05	22/10/2018 17:47	EST
1.021	PIZZA PORTUGUESA GRANDE (8 FATIAS)	1	13,76 x	4,00 =	55,04	26/03/2018 13:41	→	13,96 x	4,00 =	55,84	22/10/2018 17:47	EST
502	MORANGO COM CHANTILY	TÇ	0,80 x	4,00 =	3,20	22/10/201						EST
680	GELÉIA DE MORANGO (8 POTES 340G)	POTE 340G	4,79 x	4,00 =	19,16	22/10/201						EST
305	CHEESEBURGER	LANCHE	4,43 x	3,00 =	13,29	13/06/201						AEC

Print Preview 75%

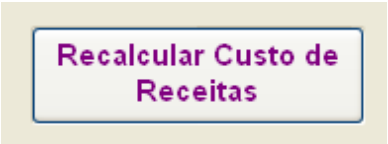
Comentamos a seguir alguns itens do menú que requerem especial atenção:

Recálculo do custo de receitas

Quando você altera o Preço de Compra de determinado item no produto no Estoque, todas as receitas que usam esse produto são recalculadas de acordo com o que você definiu no item “Configurações/Preferências” do sistema Controle de Estoque:

"Executar imediatamente o recalculo das Receitas"
"Perguntar se deseja executar o recalculo das Receitas"
"Não fazer o recalculo das Receitas (poderá ser feito depois no sistema de Receitas)"

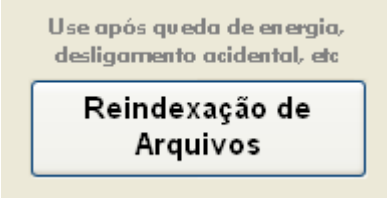
Porém, quando você altera um dado em uma “sub-“ receita (sem haver manipulação alguma do Controle de Estoque), como a quantidade de um ou mais itens usados nessa receita, ao sair da tela dessa receita você terá que clicar no botão “Recalcular Custo de Receitas”, para forçar o recálculo do custo das receitas que usam essa “sub-“ receita que você acabou de alterar a composição de itens.



Reindexação de Arquivos

O item "Reindexação de Arquivos", presente em todos os programas do sistema permite a reorganização dos índices dos arquivos, em caso de falha de energia elétrica no computador, desligamento acidental, etc. Acione sempre esse item ao religar ou reiniciar o computador após os citados incidentes.

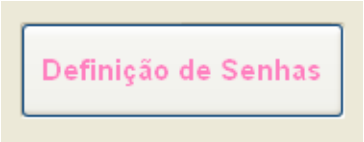
Além de fazer a reindexação, arquivos temporários (usados durante processamento de relatórios) são restaurados, na eventualidade de algum ter sido danificado por desligamento acidental durante o uso do sistema.



Senhas de acesso

SENHAS podem estar ativadas para acesso total ou parcial dentro de cada programa (depende das opções do usuário quando da contratação do sistema).

Você deve definir as senhas para acesso total ou parcial aos programas do sistema. Para isso clique no botão **'DEFINIÇÃO DE SENHAS'** dentro de cada sistema.



Para acesso inicial a senha é 123 (está anotada à lápis nos cartões de senhas correspondentes:

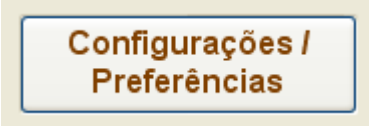
(nome do sistema/programa/s) – DEFINIÇÃO DE SENHAS

Substitua a senha 123 (a senha para definição de senhas no sistema é a última apresentada). Antes, defina as senhas para a entrada no sistema e/ou programas ou grupos de programas do sistema.

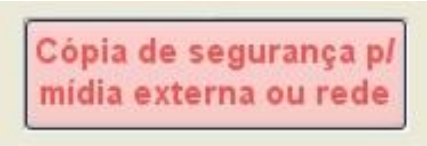
Obs.: anote as senhas nos respectivos cartões à lápis (para eventual alteração posterior); é fornecido um formulário para anotação extra das senhas, o qual poderá ser guardado em local seguro, na eventualidade de perda dos cartões.

Item 'Configurações/Preferências' nos programas

Ao entrar em cada um dos programas do sistema pela primeira vez (Cadastro de Receitas e Controle de Estoque) clique no botão 'Configurações/Preferências' para personalizar o programa para uso adequado pelo seu estabelecimento.

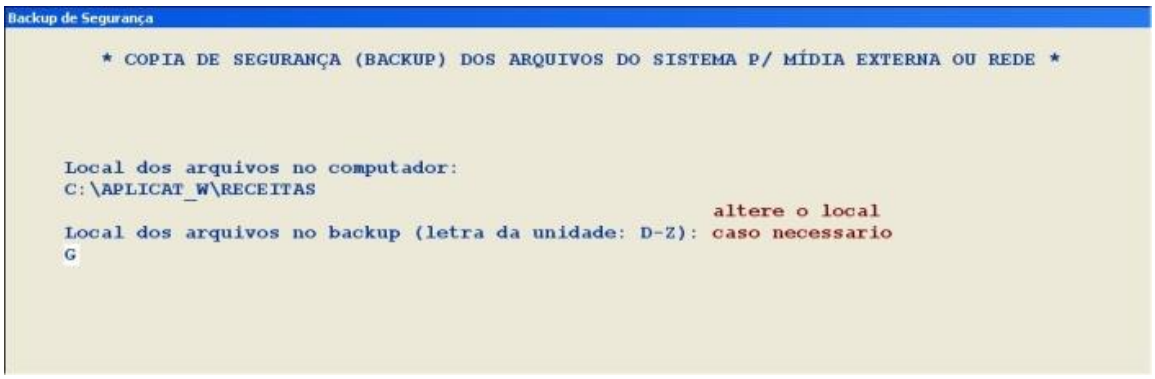


Item 'Cópia de segurança p/ mídia externa ou rede' (BACKUP)



O botão ao lado lhe permite fazer uma cópia de segurança de todo o conteúdo do sistema para um pen-drive, HD externo ou local de rede, de forma a lhe propiciar segurança em caso de problemas em seu computador.

Ao acionar esse botão, a seguinte tela será apresentada:



Na parte 'Local dos arquivos no computador' já aparece o endereço de onde o sistema está instalado.
No exemplo, o sistema está instalado e sendo executado na pasta C:\APLICAT_W\RECEITAS

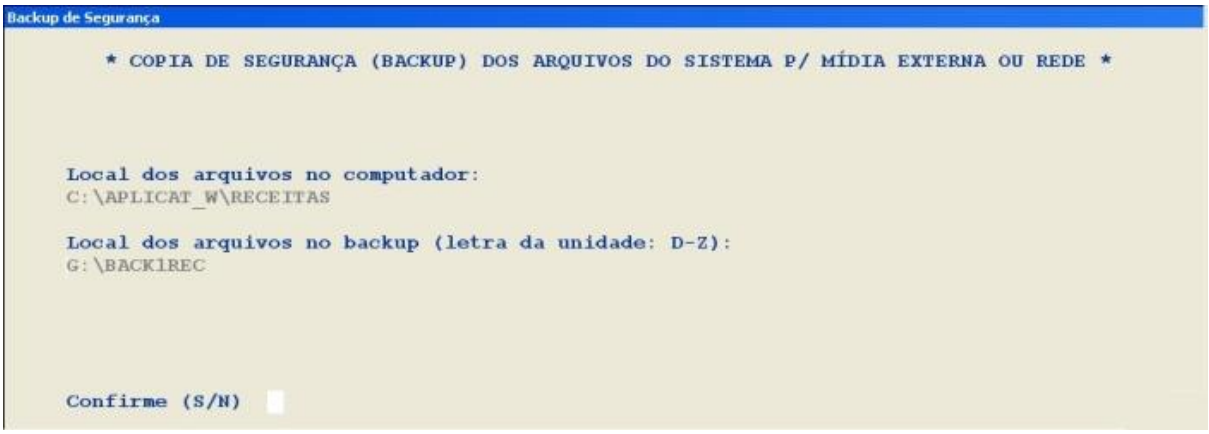
Na parte 'Local dos arquivos no backup (letra da unidade: D-Z) é mostrada a localização que foi utilizada pela última vez.
No exemplo, na última vez em que foi feito o backup a partir do programa, usando o botão acima, foi gravada uma cópia integral do sistema e arquivos no drive **G** (um pen-drive ou HD externo conectado à uma porta USB).

Porém, da próxima vez em que for fazer o backup através do botão no programa, pode ser que você tenha que alterar a letra da unidade (no caso de ter sido anteriormente inserido um dispositivo numa porta USB, em que é definida automaticamente pelo sistema operacional a próxima letra que estava disponível para esse dispositivo).

Então, antes de aceitar a letra de unidade de backup usada pela última vez, convém você verificar e alterar se necessário.
Ao se inserir um pen-drive ou HD externo em uma porta USB, uma letra é automaticamente designada e mostrada: essa letra você usará para informar ao programa de backup onde será feita a cópia de segurança.

No caso de você preferir fazer o backup em um outro computador conectado à rede, você deve antes 'mapear' o local para onde a cópia será feita.
Por exemplo, para fazer uma cópia do sistema no drive C do computador 'Contabilidade' podemos mapear a letra **G** (ou outra letra que estiver disponível) para o caminho
\\Contabilidade\C
Nesse caso, será feita uma cópia do sistema em **G:\BACK1REC** (caminho físico Computador "Contabilidade", drive C, pasta BACK1REC)

Então, uma letra de unidade pode se referir tanto a um dispositivo conectado à porta USB do computador onde o sistema está instalado quanto a um local 'mapeado' de uma rede de computadores. É possível também fazer um mapeamento para um computador remoto ("nuvem")



Ao se confirmar o local do backup, na tela acima, será iniciada a cópia de segurança.

Você deve usar preferencialmente 3 locais de backup (pen-drives e/ou HDs externos e/ou locais de rede), fazendo um rodízio com os mesmos, isto é, um dia você usa o Backup I, no dia seguinte você usa o Backup II, e no outro dia você usa o Backup III, e repete esse ciclo nos dias seguintes.

Você pode, por exemplo, usar 3 pen-drives (maneira mais simples e rápida): para os seus backups (Backup I, II e III, identificados em chaveiros afixados ou etiquetas coladas nos pen-drives), fazendo o rodízio citado acima.

Restauração do sistema (uso eventual)

Caso o computador onde havia o software Masstec tenha sido reformatado:

1) faça a reinstalação do sistema com a mídia (CD ou pendrive) original fornecida;

   Obs.: caso seu computador não tenha unidade de CD/DVD, solicite a Biblioteca de Suporte por e-mail ou entre no site www.masstec.com.br, clique em **Dicas úteis** e depois clique em **Como reinstalar um software Masstec** e siga as instruções para fazer o download e instalação do arquivo.

2) copie todo o conteúdo (arquivos + pastas) do backup mais recente (todo o conteúdo da pasta \BACK1REC (contida no pen-drive, HD externo ou local de rede para a pasta C:\Masstec\WRECEITAS no drive C ou outro local onde o sistema foi instalado

Dessa maneira os dados estarão restaurados.

Se o programa é acessado através de um terminal que precisou ser reformatado:

Insira o CD ou pendrive original fornecido. Aparecerá automaticamente uma janela indicando a instalação do sistema. Não execute a instalação do sistema no terminal. Clique em **Cancelar** e depois em Concluir.

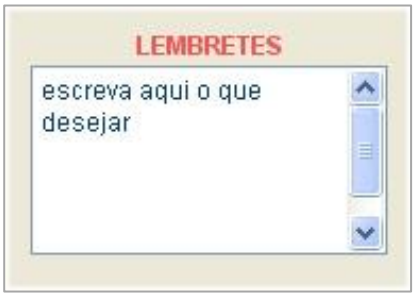
Procure no CD ou pendrive a pasta **WVFoxLib9** e lá dentro dê um duplo clique no aplicativo **Setup**. Instale esse aplicativo. Caso seu CD ou pendrive não contenha a pasta **WVFoxLib9** você pode fazer o download no site da Masstec: entre no site www.masstec.com.br, clique em **Dicas úteis** e depois clique em **Como reinstalar um software Masstec** e siga as instruções para fazer o download e instalação do arquivo.

Dessa forma ao se clicar no ícone restaurado desse terminal, o programa do Servidor será acessado normalmente.

Lembretes

Durante o uso do sistema muitas vezes temos necessidade de fazermos alguma anotação em papel para lembrarmos de algo a ser feito.

Um mini editor de textos inserido no menú principal, de tamanho ilimitado para suas anotações, contempla o sistema com essa facilidade.



INFORMAÇÕES ADICIONAIS:

Execução do programa

Caso em alguma parte do programa apareça o erro "cannot create file..." é porque o seu sistema operacional Windows (principalmente o Windows 7) não aceita criação ou alteração de arquivo exceto se o sistema foi iniciado (*login*)pelo usuário "Administrador".

Solução: Você pode clicar com o botão direito do mouse sobre o ícone do programa. Um menú de contexto se abrirá. Clique então em "Executar como Administrador".

Você pode também fazer com que o programa seja sempre executado como Administrador, da seguinte forma: no caso do Windows 7, clique com o botão direito do mouse sobre o ícone do programa e depois clique em Propriedades. Clique na guia Compatibilidade. Deixe marcada a opção "Executar este programa sempre como administrador". Clique em Aplicar e depois em OK. Pronto, quando você clicar no ícone o programa já será executado como se fosse pelo Administrador. Em outras versões do Windows o procedimento a ser feito pode variar.

Instalação de fonte para impressão de Código de Barras no sistema Windows

(se você desejar imprimir etiquetas de itens de Estoque com código de barras)

É necessário se fazer a instalação da fonte do Código de Barras que é utilizada para emissão de etiquetas de produtos no sistema.

No Windows XP:

Clique em Iniciar, depois em Painel de Controle, clique no ícone Fontes. Após aberto o menú, escolha Arquivo e 'Instalar nova fonte'.

Procure no CD do sistema a pasta \WFONTES e selecione o arquivo BARRAS2.TTF e clique em OK para instalar.

No Windows 7 , 8 e 10:

Clique em Iniciar, depois em Painel de Controle, clique em Aparência e Personalização e depois no link Fontes. Aparecerão as fontes disponíveis

Procure no CD do sistema a pasta \WFONTES e arraste o arquivo BARRAS2.TTF para dentro da pasta onde são mostradas as fontes. A instalação será automática.

Ajuste da largura do cursor nas telas para entrada de dados

Para facilitar a visualização do cursor (ponteiro) em uma tela com campos para digitação de dados, aumente um pouco a espessura do cursor no seu sistema Windows.

No Windows XP:

Verifique no sistema de Ajuda do Windows como fazer isso ou então clique no item "Dicas úteis" do site Masstec (www.masstec.com.br) para orientação sobre "Ajuste da largura do cursor para entrada de dados"

No Windows 7, 8 e 10:

Entre no **Painel de Controle**

Clique em **Facilidade de Acesso**

Clique em **Central de Facilidade de Acesso**

Clique em **Facilitar a visualização no computador**

No item **Configurar a espessura do cursor intermitente** altere o número para 2 ou maior

Clique em **Aplicar** e **OK**.

Uso do sistema em uma Rede Local (LAN) ou em "nuvem"(*cloud computing*)

A pasta \WRECEITAS ou \Masstec\WRECEITAS ou \Arquivos de programas (x86)\WRECEITAS no Servidor deve estar:

- dentro de um drive compartilhado (por exemplo **C:** ou **D:**)
  ou
- dentro de uma pasta compartilhada (por exemplo **\Masstec** em qualquer drive)

Se o sistema vai ser executado em uma rede com vários terminais, os arquivos FOXUSER.DBF e FOXUSER.FPT devem estar marcados como "somente leitura".

FAÇA NO SERVIDOR (onde o sistema está instalado):

Para fazer isso, dentro da pasta \WRECEITAS ou \Arquivos de programas (x86)\WRECEITAS (usando o programa Windows Explorer por exemplo) : clique com o botão direito do mouse sobre esses arquivos e escolha "Propriedades", marque "Somente leitura", clique em Aplicar e depois em OK.

Para fazer isso usando o prompt de linha de comando digite: ATTRIB FOXUSER.* +R e tecle <enter>

Para usar um computador como terminal para acessar o programa instalado em outro computador (Servidor):

FAÇA NO TERMINAL (para acessar o sistema que está instalado no Servidor):

Insira a mídia original fornecida. No caso do CD, aparecerá automaticamente uma janela indicando a instalação do sistema. Não execute a instalação do sistema no terminal. Clique em **Cancelar** e depois em Concluir.

Procure no CD a pasta **WVFoxLib9** e lá dentro dê um duplo clique no aplicativo **Setup**. Instale esse aplicativo. Caso seu CD não contenha a pasta **WVFoxLib9** ou você fez a instalação através de um arquivo enviado por e-mail, solicite à Masstec o envio do arquivo "Biblioteca de Suporte para software Masstec", sem custo algum para você.

Após a instalação seu terminal estará apto para executar o sistema Cadastro de Receitas instalado no Servidor (MENU0REC contido na pasta C:\Masstec\WRECEITAS, ou em outra pasta onde você instalou o sistema).

Se necessário crie ícone para acessar o arquivo. Dessa forma ao se clicar no ícone na área de trabalho do terminal, o programa do Servidor será acessado normalmente.

Criar ícone para acesso ao sistema Cadastro de Receitas:

1) Mapear um drive.
   Exemplos: a) **M: = \\Escritório\PC15\C**
   ou b) **M: = \\Escritório\PC15\C:\Masstec**

Obs.: O exemplo b) é usado quando o drive onde será instalado o programa não é compartilhado por razões de segurança.

Então cria-se uma pasta nesse drive (no exemplo: \Masstec), deixa-a compartilhada e faz-se a instalação (daí o programa ficará em \\Escritório\PC15\C:\Masstec\WRECEITAS)

2) Clique com o botão direito do mouse em uma área livre da Área de Trabalho (Desktop). Escolha Criar novo atalho e buscar no computador terminal ("Meu computador") em M:\WRECEITAS\MENU0REC.EXE

Observações finais:

Visite nosso *site* em www.masstec.com.br/receitas para saber das novidades deste sistema. De qualquer forma, como usuário registrado você receberá notícias sobre as melhorias neste sistema regularmente.

Verifique com alguma frequência a seção "Perguntas e Respostas" do referido site, caso tenha alguma dúvida (no *banner* consta a data da última atualização da seção).

Se não encontrar neste manual ou em nosso *site* a resposta para alguma dúvida que tenha, por favor envie-a para nós no e-mail receitas@masstec.com.br.

O "Formulário p/ Cadastro de Receita" que faz parte deste manual é entregue também como folha solta, para facilitar eventual cópia.

FORMULÁRIO P/ CADASTRO DE DADOS BÁSICOS DE RECEITA

Escreva o nome da receita: _____

Defina um código a ser usado para esta receita, de 1 até no máximo 9999: _____

Classifique sua receita, por ex.PRATO, LANCHE, SOBREMESA,etc: _____

Quais insumos serão usados na sua receita?
Identifique os itens. O insumo vem direto do seu Estoque ("**E**")(por exemplo: batata) ou é proveniente de uma outra Receita ("**R**") ("sub-"receita, por exemplo: purê de batata)?

Use cópias adicionais deste formulário para cadastrar as "sub-"receitas usadas na sua receita

E ou R?	**Código**	**Nome do insumo**	**Quant. usada**	**Unidade (KG/L/un)**
____	_____	_____	_____	_____
____	_____	_____	_____	_____
____	_____	_____	_____	_____
____	_____	_____	_____	_____
____	_____	_____	_____	_____
____	_____	_____	_____	_____
____	_____	_____	_____	_____
____	_____	_____	_____	_____
____	_____	_____	_____	_____
____	_____	_____	_____	_____
____	_____	_____	_____	_____
____	_____	_____	_____	_____
____	_____	_____	_____	_____
____	_____	_____	_____	_____
____	_____	_____	_____	_____

Unidade de uso/venda: _____ **Rendimento em unidades**: ____ , ____ **Perda (%)**: ____ %

Fator de multiplicação p/ preço de venda: _____