



## FRAGMENTAÇÃO DE RECEITAS

A fragmentação de receitas pode ser considerada o pulo do gato na Panificação. Além de possibilitar agilidade ao processo de fabricação, permite também a estratificação do processo. Ou seja, querendo, o empresário tem condições de manter em segredo uma receita, já que não é mais o padeiro quem pesa os insumos.

Esse trabalho deve ser realizado por uma pessoa de confiança definida pela gerência. Isso não significa que o padeiro não seja confiável, mas caso ele se desligue da padaria, não terá como repassar as receitas.

### ***O que é uma receita fragmentada***

É uma receita separada por frações com pesos diferentes. *Exemplo:*

Produto: Bolo de Cenoura

Total produzido depois de assado: 11 unidades / 3,11 kg

	Unidades:	11	5	16	22	28	33	38	50
	Quilogramas (kg):	3,113	1,556	4,668	6,225	7,784	9,340	10,895	14,010
MATÉRIA-PRIMA		1	2	3	4	5	6	7	8
Farinha de Trigo		0,800	0,400	1,200	1,600	2,000	2,400	2,800	3,600
Açúcar Refinado		0,700	0,350	1,050	1,400	1,750	2,100	2,450	3,150
Cenoura		0,600	0,300	0,900	1,200	1,500	1,800	2,100	2,700
Fermento Químico E		0,050	0,025	0,075	0,100	0,125	0,150	0,175	0,225
Óleo de Soja		0,600	0,300	0,900	1,200	1,500	1,800	2,100	2,700
Ovos		0,600	0,300	0,900	1,200	1,500	1,800	2,100	2,700

### ***Objetivo da fragmentação***

Descentralizar o gerenciamento da produção e agilizar o processo de fabricação dos produtos. Isso é possível porque as receitas são fragmentadas em partes com pesos diferentes, não sendo mais necessário o gerente ter que ficar calculando receita por receita.

### ***Entenda o processo para utilizar a fragmentação***

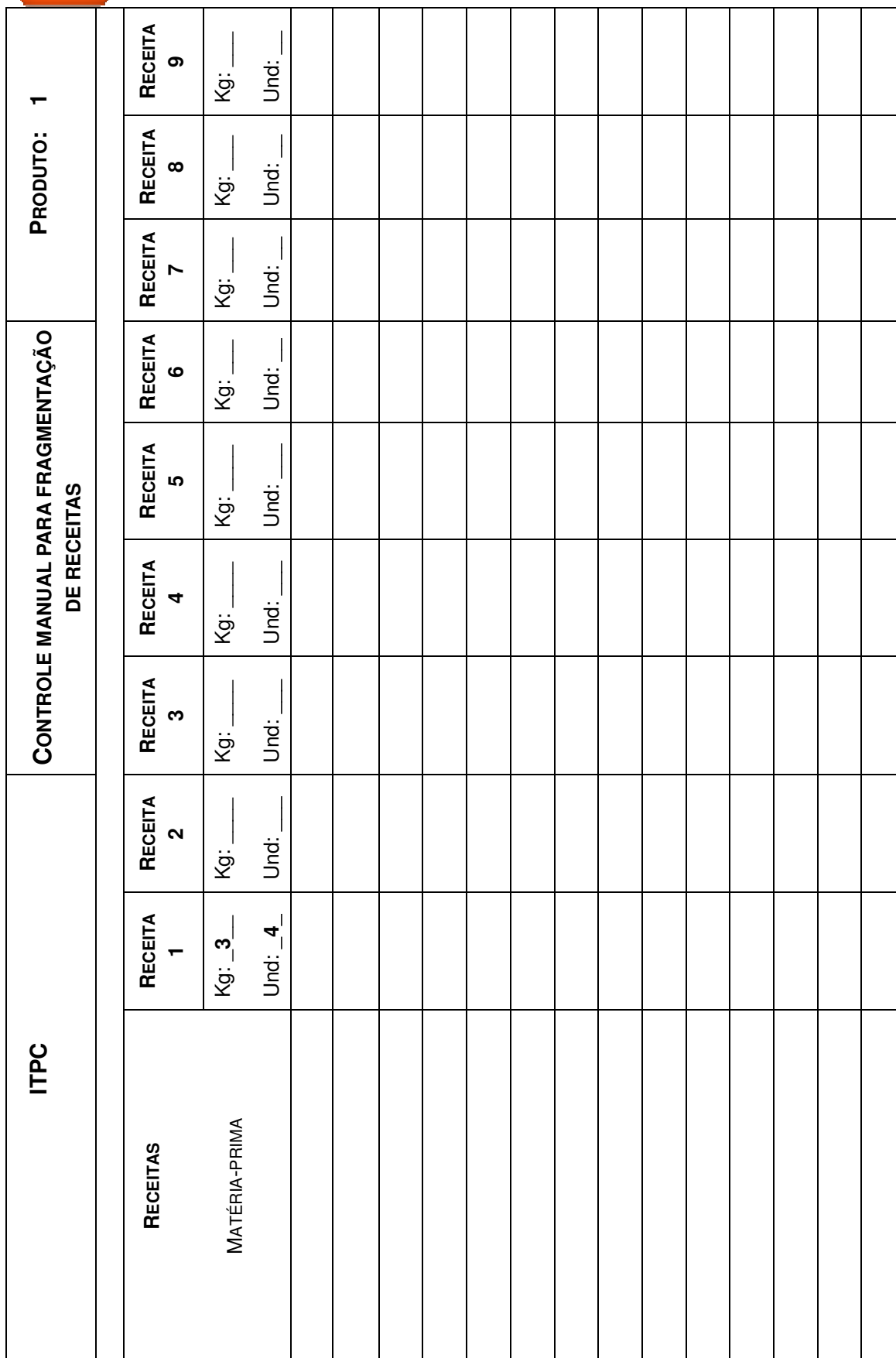


Com o Calendário de Produtos em mãos, o padeiro vai até a área de vendas e verifica o estoque do que deve ser produzido no dia. Aí, ele separa as fichas com as receitas fragmentadas e escolhe a quantidade que deseja, em quilogramas. Como todas as receitas são fragmentadas em até 9 tamanhos, é mais fácil ele escolher pelo número: o número 1 representa um tamanho, o nº 2 corresponde a outro, e assim por diante, até o número 9, que por sua vez equivale à receita maior. Geralmente, o número 4 é o que representa a média de vendas da padaria.

Escolhido o número, o padeiro passa a ficha para o responsável pela pesagem, que por sua vez devolve para a linha de produção a quantidade certa a ser fabricada. O padeiro, de posse do manual com o **Modo de Fazer**, coloca a “mão na massa”. Esse processo dá autonomia ao padeiro para decidir pela produção, o que possibilita mais agilidade e eficiência ao setor.

**Dica de economia:** Como dito anteriormente, o padeiro deve indicar na ficha o número da receita a ser pesada. Para ele não ter que ficar rasurando a ficha com lápis ou caneta, uma sugestão é utilizar um clipe na direção do número. Basta prender o clipe na borda do papel e direcioná-lo para o número desejado.

Veja a seguir um modelo de planilha para fragmentação de receitas que pode ser utilizada nas padarias e confeitarias:



**Instruções para preenchimento:**

Controle manual para fragmentação de receitas

**Objetivo:** Descentralizar o gerenciamento da produção e agilizar o processo de fabricação dos produtos.

**Frequência:** Quando necessário.

**Responsável:** O padeiro.

**Como preencher:**

CAMPO	COMO UTILIZAR
1	Anotar o nome do produto.
2	Relacionar na coluna as matérias-primas que compõem a receita.
3	Anotar a quantidade em quilogramas a ser produzida, conforme cada receita.
4	Anotar o número total de unidades a ser produzida, conforme cada receita.
5	Colocar a quantidade de matéria-prima utilizada em cada receita.

---

**Comunicação ITPC**  
**(31) 2101-9999**  
**[www.institutoitpc.org.br](http://www.institutoitpc.org.br)**  
**[itpc@institutoitpc.org.br](mailto:itpc@institutoitpc.org.br)**  
**Abril 2013**