

## Guia de Instruções - Beef Tec Controle de Confinamento v.1

Caderno: Beef Tec BR



### PLANILHA DE CONTROLE DO CONFINAMENTO

#### INICIALIZAÇÃO

##### 1) CADASTRO DE PROPRIEDADES

##### 2) MOVIMENTAÇÃO

- Preencher os campos onde as letras estão em azul para cada lote a ser inserido

Lote 1										
Raça :		Nelore		Implante:		Nenhum		Quantidade Hoje		100
Categoria		Macho inteiro		Tamanho Corporal:		5 - Nelore, Guzerá, Angus, Hereford		Peso Hoje		420,00
Compensatório:		Ausente		Propriedade:		Faz. Santa Amélia		Dias :		0
GMD estimado (Kg)		1,400		Peso médio estimado de saída do lote:		540 Kg				
Evento	Descrição	Produtor		Obs	Data	Quantidade	Peso Médio	Peso Ajustado p/ data do evento	Total Acumulado	
Entrada	Compra	Faz. Santa Amélia			22-jul-16	100	420,00	420,00	100,00	

##### 3) PESAGENS

- Preencher o valor por cabeça no momento de entrada do confinamento, para cada lote inserido

<b>Controle de Pesagens</b>					
Lote	Categoria	Propriedade	Data Inicial	Peso	R\$/cab Entrada
Lote 1	Macho inteiro	Faz. Santa Amélia	22-jul-16	420,0	

##### 4) DIETAS

- Na coluna "Matéria Prima" digitar o nome de cada ingrediente em sequencia e ao lado a % de MS (Matéria Seca) do mesmo, exceto para os ingredientes volumosos como silagem, bagaço, feno que deverão ser os primeiros a serem cadastrados, onde a % MS ficará bloqueada para alteração (cor da letra em preto), que poderá ser feita somente na LEITURA DE COCHO
- Depois, escolher o tipo de dieta (Adaptação, Crescimento ou Terminação) e marque um digite "X" nas dietas ativas, sempre que cadastrar uma nova dieta é recomendável apagar o "X" das que não estão em uso
- Em seguida preencha o percentual de cada ingrediente (base MS) na ração, escolhendo mais abaixo o percentual desejado de MS da Dieta, o NDT da mesma e o ionóforo utilizado

Menu			
Indique o Tipo de dieta		Adaptação	
Marque com um "X" as dietas a serem utilizadas		X	
Agrupamento na Dieta	Matéria Prima	% MS	Ração 1
Ingrediente 1	Silagem	34,00%	
Ingrediente 2		0,00%	
Ingrediente 3		0,00%	
		0,00%	
		0,00%	
		88,00%	
Ingrediente 4		92,0%	
Ingrediente 5		88,5%	
Ingrediente 6		100,0%	
Ingrediente 7		100,0%	
Ingrediente 8		100,0%	
Ingrediente 9		100,0%	
Ingrediente 10		99,0%	
Ingrediente 11		87,0%	
		90,0%	
		90,0%	
Ingrediente 12	Agua		
	TOTAL		0,000%
Porcentagem de Matéria Seca da Dieta Sem Agua			
Porcentagem de Matéria Seca Desejada			
NDT da dieta			
EM		0,00	
NE <sub>m</sub>		0,000	
NE <sub>g</sub>		0,000	
Ionóforo utilizado		Monensina	

##### 5) LEITURA DE COCHO

- Praticamente no final da planilha aparecerá o quadro abaixo para preencher a % de MS dos ingredientes volumosos (recomendado que seja feito a análise como rotina 3 vezes por semana para aferir se há ou não mudanças)

Matéria Seca Alimentos	
MS de Silagem	34,00%
MS de 0	0,00%
MS de 0	0,00%
MS de 0	0,00%
MS de 0	0,00%

##### 6) ESTOQUE

- Deve-se escolher o produto/ingrediente, preenchendo a quantidade em Kg, Preço por Kg e demais informações

Entrada								
Produto	Unidade	Quantidade	Preço	Data	NF	Placa	Origem	Valor Total
Silagem	kg	1.000	R\$ 0,090	22/jul	1134	hry 2816	Estoque inicial	R\$ 90,00
	kg							R\$ -
	kg							R\$ -
	kg							R\$ -
	kg							R\$ -
	kg							R\$ -

## 7) RELATÓRIO

- Escolha o Lote para cada piquete e a Ração que cada um vai comer (letras em azul)

Menu



Relatório diário		21-jul-16			
Piquete	Lote	Dieta	Quantidade	Propriedade	Categoria
Piquete 1	Lote 1	Ração 1	100	Faz. Santa Amélia	Macho inteiro

## 8) AJUSTE DE SERVIDAS

- Primeiramente escolha a quantidade de servidas ou tratos, depois a Ração e posteriormente os piquetes para cada Roteiro, que será uma rota de trato

		Roteiro 1	Roteiro 2	Roteiro 3	Roteiro 4	Roteiro 5	Roteiro 6
Servidas		4					4
ORDEM		Ração 1					
1		Piquete 1					
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							

- Em seguida e a direita, escolha o Roteiro e defina o horário e porcentagem de cada servida, cadastrando ao lado o tamanho da batida ou carga para obter a quantidade de cada ingrediente durante o carregamento do misturador para o Roteiro escolhido

[illegible]

<b>Confinamento - 2016</b>		<b>Planilha de tratos</b>		<b>Data:</b>		<b>22-jul-16 Roteiro 1</b>	
<b>Hora realiz.:</b>							
	<b>Kg/Curral</b>						
<b>Lote</b>	<b>Previsto 1</b>	<b>Realizado 1</b>	<b>Previsto 2</b>	<b>Realizado 2</b>	<b>Previsto 3</b>	<b>Realizado 3</b>	
Piquete 1	402		402		402		
-							
-							

- Conforme os tratos forem sendo realizados, devemos lançar as quantidades nas lacunas em branco para cada piquete e também para a carga

- O dia de trabalho começa com esse lançamento, com notas/escores visuais na seguinte escala:
  - nota 1 = aumentar 5% (cocho rapado e "lambido")
  - nota 2 = aumentar 3% (cocho rapado)
  - nota 3 = mantém (cocho limpo com um pouco de pó no fundo)
  - nota 4 = diminuir 3% (cocho com sobra de metade de uma servida/trato normal)
  - nota 5 = diminuir 5% (cocho com sobra de uma servida/trato normal inteiro)

Menu			LEITURA DE COCHO E AJUSTES EXTRAS							
22-jul-16					Ajuste Extra (Porcentagem a mais ou a menos na dieta)	DIA 1-jul Ajuste de Ração	DIA 2-jul Ajuste de Ração	DIA 3-jul Ajuste de Ração	DIA 4-jul Ajuste de Ração	DIA 5-jul Ajuste de Ração
Oferta Prevista	Leitura de cocho do dia	Ajustes Acumulados								
5 1,30%	0	-0,50	Piquete 1	Lote 1	-50%	3				
6 1,30%	0	-0,50	Piquete 2	Lote 2	-50%					
7 1,30%	0	-0,50	Piquete 3	Lote 3	-50%					
8 1,30%	0	-0,50	Piquete 4	Lote 4	-50%					
9 1,30%	0	-0,50	Piquete 5	Lote 5	-50%					
10 1,30%	0	-0,50	Piquete 6	Lote 6	-50%					
11 1,30%	0	-0,50	Piquete 7	Lote 7	-50%					
12 1,30%	0	-0,50	Piquete 8	Lote 8	-50%					
13 1,30%	0	-0,50	Piquete 9	Lote 9	-50%					
14 1,30%	0	-0,50	Piquete 10	Lote 10	-50%					

## 12) AJUSTE DE SERVIDAS

- Coletar as informações da quantidade a ser servida e de carga para os tratos que antecedem o último (imprimir as fichas para entregar ao tratador ou copiar em um caderno ou folha avulsa)

## 13) CONTROLE TRATO

- Lançar as informações e coletar a necessidade a ser servida no último trato, lembrando que se deve voltar ao AJUSTE DE SERVIDAS para buscar as quantidades para a carga do último horário; após voltar para lançar o último horário do dia

## 14) TRANSFERIR DADOS

- Registrar os dados lançados e armazená-los em um banco de dados seguro, caso na primeira vez que selecionar o botão dê erro, favor repetir até que se tenha a confirmação dos dados transferidos, encaminhando para um outra tela

15) Em caso de dúvida sempre entre em contato, assim evitamos erros problemáticos e re-trabalhos desnecessários !