

GESTÃO DE ANÁLISES LABORATORIAIS

Esta aplicação pretende responder às limitações dos métodos clássicos de análise e caracterização de produtos. A metodologia assenta em diversos tipos de análises, mais rápidas e automatizadas, e na personalização de adaptação da informação num sistema integrado.

CRIAÇÃO DE TIPOS DE ANÁLISE

A partir das variáveis/parâmetros definidos poder-se-ão definir inúmeros tipos de análises. As análises poderão ser do tipo químico, físico, microbiológicas, etc. Cada tipo de análise pode ter várias configurações, de forma a adaptar-se a cada caso.

ANÁLISE DE PRODUTOS

Permite controlar, gerir e analisar determinados produtos, sejam eles produtos comprados (matéria prima) e que se quer exigir um determinado nível de qualidade e segurança, produtos que se fabricam e é necessário analisar o resultado final em termos de qualidade (e em que esta qualidade exige o rigor de parâmetros laboratoriais), ou mesmo mercadorias (que se compram, analisam e vendem). Serve as empresas que têm que analisar produtos, que produzem ou simplesmente compram e vendem mas não fabricam, sejam eles alimentares ou não alimentares, das mais diversas indústrias.

Código	Descrição	Valor Padrão	Atualiza Valores	Obrigatório
B002	Matéria Proteica	5,5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B001	Matéria Gorda	6,6	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
B003	Extracto Seco	12,5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B006	pH	6,86	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
B005	Lactose	4,5	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B009	Porcentagem de Água	0	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B011	Células Somáticas	1500000	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B012	Temperatura	5	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B014	Deteção de Leite de Cabra	N	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B105	Salmonella spp		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B103	Escherichia coli	1000	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B104	Staphylococcus aureus		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B102	Coliformes Totais a 30° C		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B010	Inibidores	N	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

TIPOS DE ANÁLISES

METODOLOGIA

A metodologia baseia-se na construção de tabelas, com características para análise, com tabelas com intervalos de valores, pontos, qualitativas (descritivas) ou quantitativas.

Permite relacionar as características químicas/físicas/biológicas/outras de um determinado produto com os diversos parâmetros que são necessários controlar, com todo o tipo de tabelas necessárias.

VARIAVEIS / PARÂMETROS

A aplicação permite definir variáveis ou parâmetros ilimitados. Para cada uma das variáveis/parâmetros definidos é possível definir valores padrão e intervalos de valores. A estes intervalos de valores atribuem-se pontuações, em pontos ou valores, que servirão para classificar o produto analisado, e também, quando se pretende, a entidade que o forneceu. Uma variável/parâmetro poderá ser o resultado de uma fórmula envolvendo outras variáveis/parâmetros.

De	A	Descrição do Intervalo	Valor	Pontos
	0,1	6,5 0,1 a 6,5		-0,06 -6
	6,51	6,8 6,51 a 6,80		0 0
	6,81	14 6,81 a 14		-0,06 -6

PARAMETRIZAÇÃO DE VALORES DE VARIÁVEIS

PREÇOS

Permite definir preços especiais a pagar ao fornecedor em função da sua mercadoria, pelo rastreio do produto vendido. Muitas vezes é necessário analisar os fornecedores e rastrear processos produtivos, conseguindo através das análises técnicas aos produtos obter melhorias nos processos e, obviamente, nos produtos vendidos.