

## Utilizzo dei "Fogli di calcolo" per la progettazione del ciclo giornaliero.

Come anticipato nella scheda della preparazione del lievito naturale, apro ora una parentesi per spiegare il funzionamento dei "Fogli di calcolo" e il loro utilizzo per razionalizzare il nostro ciclo giornaliero, evitando sprechi ed errori dovuti alla improvvisazione dettata dalla fretta, che non mancano mai nel nostro lavoro.

I "Fogli di calcolo" altro non sono che una serie di caselle, chiamate celle che sono organizzate in righe ed in colonne. Per essere individuate, le celle appartengono sempre ad una colonna che è contraddistinta da una lettera, mentre le righe sono contraddistinte da un numero. In questo modo ogni cella è unica.

	A	B	C	D	E	F	G
1	0	0	=A3+B2	600	300	3	3
2	21	2	300	300	130	1,5	---
3	5	3,2	300	300	150	1,5	---
4	17	3,5	300	300	150	=C4*0.18/100+(B4/3*2*018/100)	---
5	7	4,2	300	300	150	1,5	Malto
6	5,3	4,3	300	300	150	1,5	---
7	Farina	4	300	Sale	---	---	---

Tab.1 Esempio di foglio di calcolo con tre tipi di valori/dati

Dentro ogni cella possiamo metterci diverse cose. Per il nostro lavoro serve solo capire che metteremo tre tipi di cose:

1. Testo descrittivo, tipo titolo ricette, ingrediente;
2. valori, ossia peso degli ingredienti di cui sopra;
3. **formule matematiche che fanno dei calcoli con valori di altre celle o con costanti;**

Naturalmente nelle tavole dei "Fogli di calcolo", non vediamo le formule, come riportato nella tabella 1 in alto a destra, ma soltanto i risultati dei rispettivi calcoli, a meno che sia "evidenziata" la cella contenente i calcoli, nel qual caso, il programma stesso, oltre a farci "vedere" la formula immessa, ci evidenzia anche, in colori diversi (ho usato il colore rosso per contraddistinguere le formule dagli altri tipi di dati), sia le celle coinvolte, che il loro nome nella cella in questione, nel colore differenziato per ogni cella coinvolta.

	A	B	C	D	E	F	G	H	I
1	Claudio Chicco								
2	CALCOLO INGREDIENTI DEL PANE (ciabatte t.b.) -ciclo giornaliero-								
3	Data Tuesday, 27 December 2016								
4	Percentuali comuni ingredienti:								
5	Glutine	3.50%	Grassi aggiunti	4.50%	Malto	2.70%			
6	Lievito imp	5.00%	Lievito bighe	0.72%	Corr.malto	0.85			
7	Sale	2.00%	Sale bighe	0.40%	Migl.	1.50%			
8	PANE INTEGRALE Kg. 0,850 ← (Q.tà desiderata) → Percent.alvà 10,00%								
9	Farina integrale g.	627	Acqua g.	324	Malto g.	17	644		
10	Alvà g.	105	Lievito g.	28	31	34			
11	PANE DI SEMOLA DI G.D. Kg. 1,500 ← (Q.tà desiderata) → Percent.alvà 8,00%								
12	Semola rimacinata di g.d. Kg.	1,093	Acqua TOT.	0,698	Alvà Kg.	0,148			
13	Malto g.	27	Acqua 1°-2°	7	0,593	0,105	0,008		
14	Glutine di frumento g.	77	Lievito g.	7	8	9			
15	Sale g.	23	0.65%	0.72%	0.79%				
16	PANE TIPO "0" ALL'OLIO Kg. 8,000 ← (Q.tà desiderata) → Percent.alvà 10,00%								
17	Farina tipo "0" Kg.	4,118	Olio extra v.oliva g.	0	Alvà Kg.	0,984	0,00%		
18	Glutine di frumento g.	144	Olio vegetale g.	295	Biga	25%	100,00%		
19	Sale g.	98	Acqua Kg.	2,243	Biga	2,459	↑Mod.%olio		
20	Malto g.	98	Lievito g.	192	213	234			
21	M.	0,062	4.50%	5.00%	5.50%				
22	PANE "0"/SEMOLA" (Ciabatte) Kg. 18,000 ← (Q.tà desiderata) → Percent.alvà 6,00%								
23	22%	Semola rim di g.d. Kg.	3,112	Acqua TOT.	8,930	Alvà Kg.	1,402		
24	78%	Farina tipo "0" Kg.	11,033	Acqua 1°-2°	7,590	1,339	Malto g.	336	
25	14,144	Glutine di frumento g.	495	Lievito biga	24	26	29	0,106	

Esempio di foglio di calcolo per la produzione giornaliera.

Le ho riportate soltanto come esempio del modo in cui vanno scritte nel Sistema Operativo e nel programma da me usato. Solitamente la sintassi è **"='identificativo cella' +(operatore) 'identificativo cella' e/o 'valore costante'".** Naturalmente il calcolo potrebbe essere molto più complesso, quindi occorre ricordare le regole basilari delle priorità matematiche: moltiplicazione e divisione hanno la precedenza rispetto alle somme algebriche, per cui, se dobbiamo moltiplicare o dividere una somma con un valore o (che potrebbe essere

anche quello contenuto in una cella), dobbiamo racchiudere la somma algebrica fra parentesi in questo modo: **'(C2 + B3 - D4) \* B7 / 2'** dove l'ultimo '2' è una costante, mentre tutti gli altri sono valori nelle celle che possiamo mutare a piacimento ed il risultato del calcolo, nella cella nella quale abbiamo inserito la nostra