



SISTEMA DE COSTOS

El sistema de costos, es una poderosa herramienta para el control de los costos de la empresa. Es un sistema **Erp**, totalmente integrado a los demás sistemas sierra, de una manera local o vía Internet.

Sistema de Costos - Alta de Recetas

Receta: 100014 Descripción del concepto o receta: FETUCINI ALFREDO Unidad: ORDEN Tipo: Alimentos % Mando: 0.0000

Gpo: Descripción del grupo: Clave: Selección: 001 SELECCION 001 002 SELECCION 002 003 SELECCION 003 004 SELECCION 004 Feticini alfredo.jpg

Insumo	Descripción del insumo o básico	Volumen	Unidad	Precio de Análisis	% Desp.	Extensión
100002	PASTA FETUCINI	125.0000	GRAMO	0.0120	0.0000	2.1500
100003	MANTEQUILLA GLORIA	40.0000	GRAMO	0.0200	0.0000	0.8000
100005	CREMA NATURAL	50.0000	GRAMO	0.0110	0.0000	0.5500
100004	PECHUGAS DE POLLO (ESCALOPAS)	30.0000	PORCION	0.7150	0.0000	21.4500
100006	CONSIDER DE POLLO	5.0000	GRAMO	0.0090	0.0000	0.0450
100007	QUESO PARMESANO	20.0000	GRAMO	0.0700	0.0000	1.5600

Comer el Feticini seco (de 5 a 8 minutos) hasta que este "al dente". Sacarlo del fuego y desaguado bien y volver a colocarlo en la olla ya seca. Apagar, en un sartén poner la mantequilla y la nata a fuego bajo. Cocer hasta que se derita la mantequilla y se formen burbujas en la mezcla. Cocer un par de minutos más. Agregar sal, pimienta y nuez moscada. Sacar del fuego. Pico a poco agregar el queso revolviendo parmesano hasta que se homogeneice y se vea lista. En caso de ser necesario, volver a calentar brevemente para que el queso quede bien unido. (No dejar que se formen burbujas para que el queso no forme grumos y se ponga duro). Verter la salsa encima de los Feticini en la olla. Revolver con cuidado y a fuego lento de 2 a 3 minutos hasta que quede bien mezclada. Espolvorear perejil picado y adornar con la

Parámetros: % Uso Hec: 5.0000 % Ind: 10.0000 In: 6 Ma: 26.5300 Mo: 0.0000 E: 0.0000 Co: 26.5300 Mando intermedio: 0.0000 Uso de herramientas: 0.0000 Costo Indirecto: 2.4530 Costo Unitario: 29.1630

- Es multiempresa, y tiene interfase con los sistemas de ventas, compras, e inventarios.
- Este sistema está supervisado por el Sistema de Seguridad Sierra.

INSUMOS
SISTEMAS SIERRA SA DE CV
14/02/2008 09:04:21 p.m.
Costos

Materia prima GRUPO 003

Clave	Descripción del insumo	P.Compra Unidad	P.Análisis Unidad	Factor	Fecha	Grupo
100001	 AGUACATE	40.00 KILO	0.0400 GRAM	1000.0000	23/12/2007	001
100002	 CHILE MORRON	45.00 KILO	0.0450 GRAMO	1000.0000	30/12/2007	
100003	 TORTILLAS DE MAIZ	6.75 POTE	0.2109 PIEZA	32.0000	30/12/2007	
100004	 JITIMATE	33.00 KILO	0.0330 GRAMO	1000.0000	01/01/2008	003

- Se pueden ver en pantalla, o imprimirse.
- Puede imprimir en cualquier modelo de impresora.
- Puede exportar los informes a Microsoft Excel, Microsoft Word, Adobe Acrobat, y texto.
- Clave de acceso restringido.

Solicite información.

- El sistema exhibe información de:
 - Insumos de materia prima, mano de obra, y equipo. **Básicos.**
 - Recetas analítico, análisis de costos, costos directos, costos unitarios, análisis de márgenes, simulación de precios de venta, analizar recetas, y catálogo de plus.
- Además le presenta los informes filtrados y ordenados por cualquier columna y en forma ascendente o descendente.

RECETAS
SISTEMAS SIERRA SA DE CV
14/02/2008 09:02:26 p.m.
Costos

G010 MD Todos

Clave	Descripción	Volumen	Unidad	Costo	% Desp.	Total
500001	DEDOS DE QUESO		PLATO	Pm: 3.0000	G:010	
100004	QUESO MANCHEGO	500.0000	GRAMO	0.0500	0.0000	25.0000
100056	HARINA PARA HOT CAKES	100.0000	GRAMO	0.0800	0.0000	8.4000
100041	HUEVO DE GALLINA	100.0000	GRAMO	0.0100	0.0000	0.7000
100058	PAN MOLIDO	75.0000	GRAMO	0.1400	0.0000	10.5000
100003	TORTILLAS DE MAIZ	1.0000	PIEZA	0.2100	0.0000	0.2100
	Costo Directo					45.1100
	PREPARACION:					
	Se corta el queso en dedos, se enharinan, luego se pasan por el huevo batido, el pan molido y se frien. Se sirven calientes.					
500004	CHAMPIGNONES FRESCOS AL AJILLO		PLATO	Pm: 0.0000	G:010	
100021	CHAMPIGNON FRESCO	125.0000	GRAMO	0.0200	0.0000	2.1250
400013	SALSA AL MOJO DE AJO	1.0000	PORC	0.1800	0.0000	0.1822
100024	CHILACATE	1.0000	GRAMO	0.0300	0.0000	0.0280
	Costo Directo					2.3352
	PREPARACION:					
	Limpia bien los champiñones, córtalos en láminas y saltealos. En una sartén con aceite, poner a freír los ajos cortados a láminas y cuando empiecen a tomar ligeramente color dorado, añáda los champiñones. Darles unas vueltas y agregar abundante perejil picado. Seguir rehogándolos hasta que los champiñones estén en su punto.					

- Opción de reportes sin costo y con imagen.
- Puede filtrar por grupo, por selección, por tipo, y por margen de costo.
- Tiene interfase con el sistema de auditoria.
- Informa automáticamente de las recetas a verificar.

Sistema de Costos - Imprimir
Informe principal

RECETAS A VERIFICAR
SISTEMAS SIERRA SA DE CV
14/02/2008 09:14:42 p.m.
Costos

C1 MD Todos

Clave	Descripción de la receta	Grupo	Costo Unitario	Unidad	Precio compra	% Actual	% Ideal 1	% Ideal 2
500001	DEDOS DE QUESO	010	49.6220	PLATO	72.60	75.2	30.0	31.0
500009	SOPIA DE TORTILLA AZTECA		14.6227	ORDEN	30.00	55.6	30.0	31.0
500011	ENSALADA CESAR		15.7871	ORDEN	35.00	49.6	30.0	31.0
500014	FETUCINI ALFREDO		29.1830	ORDEN	80.00	40.1	30.0	31.0
500017	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJO		29.9129	ORDEN	80.00	41.1	31.0	32.0
500019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA		57.5778	PLATO	80.00	70.4	31.0	32.0
500028	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA		50.5786	ORDEN	120.00	48.7	31.0	32.0
500032	WHISKY BUCHANANNS BOTELLA		287.4182	BOTELLA	800.00	36.6	31.0	32.0
500050	PUTOZAWI HAWAII		18.8927	ORDEN	40.00	51.7	31.0	32.0
500063	BUD LIGHT		11.0000	PIEZA	20.00	60.0	31.0	32.0
500072	QUESO FUNDIDO NATURAL		20.5897	ORDEN	50.00	45.3	31.0	32.0
500122	WHISKY BUCHANANNS ROCAS		21.9626	COPIA	50.00	48.3	31.0	32.0
500141	WHISKY BUCHANANNS DOBLE		43.3752	COPIA	100.00	47.7	31.0	32.0
500220	WHISKY BUCHANANNS DERECHO		21.8876	COPIA	50.00	47.7	31.0	32.0
500223	WHISKY BUCHANANNS AGUA		22.1444	COPIA	50.00	48.7	31.0	32.0
530104	FILETE DE RES ARRIBERO	101	28.9539	ORDEN	132.00	22.4	0.0	0.0
535105	ROB EYE STEAK A LA PARRILLA	101	25.1836	ORDEN	132.00	21.0	0.0	0.0
	Total:	17						

Número actual de edición: 1 Número total de ediciones: 1 Factor de zoom: Ancho de edición



...desde 1980.