



MANUAL PROGRAMACION DE PRODUCCION

SISTEMAS SIERRA

SISTEMA DE PUNTO DE VENTA

Revisión: 16--Sep-2008



INDICE

INDICE.....	2
INTRODUCCIÓN	4
SISTEMA PROGRAMACION DE PRODUCCION	5
FUNCION DEL SISTEMA PROGRAMACION DE PRODUCCION	5
TOMAR FOTOS.....	5
ENTRAR AL SISTEMA	6
MENU PRINCIPAL	6
ALTAS	7
PROGRAMAS DE PRODUCCION	7
MODIFICAR UN REGISTRO	8
RECETAS	9
CONSULTAR RECETAS	9
ASIGNAR NUMERO DE RECETA	9
DUPLICAR RECETA	10
CONSULTAR CATALOGO DE PLUS	10
MODIFICAR INSUMOS EN RECETAS.....	11
MODIFICAR UN INSUMO DE UNA RECETA	11
ASIGNAR SELECCIONES (> DE 10)	11
ALMACENES.....	12
CONSULTAR ALMACENES	12
ASIGNAR NUMERO DE ALMACEN	12
GRUPOS	13
CONSULTAR GRUPOS	13
SELECCIONES.....	14
CONSULTAR SELECCIONES	14
AGRUPACIONES	15
CONSULTAR AGRUPACIONES	15
REPORTES	16
CATALOGOS	16
RECETAS	16
REPORTE DE RECETAS – COSTOS DIRECTOS	16
ALMACENES	17
GRUPOS	18
SELECCIONES	19
AGRUPACIONES	20
REPORTE DE AGRUPAMIENTO	20
REPORTE DE AGRUPAMIENTO (TODOS)	21
PROGRAMAS DE PRODUCCION	21
PROGRAMA DE PRODUCCION	22
REPORTE DE PROGRAMAS DE PRODUCCION	22
CUANTIFICAR PROGRAMAS DE PRODUCCION	23
INSUMOS CUANTIFICADOS EN UNIDAD DE ANALISIS	23
INSUMOS CUANTIFICADOS EN UNIDAD DE COMPRA	24
INSUMOS CUANTIFICADOS EN UNIDAD DE COMPRA AJSUTADO	24
ANALISIS DE PROGRAMAS DE PRODUCCION.....	25
ANALISIS DE PROGRAMA DE PRODUCCION	25
ANALISIS DE PROGRAMA DE PRODUCCION	26
MANTENIMIENTO.....	27

PARAMETROS	27
DEFINIR PERIODO	27
PROGRAMA DE PRODUCCION	28
MODIFICAR	28
BORRAR	28
REGISTRAR EN CARDEX	29
SEGURIDAD.....	30
CONSULTAR SEGURIDAD	30
BORRAR SEGURIDAD.....	31
MANUAL DEL USUARIO.....	31
INFORMACION DEL SISTEMA.....	32
CALCULADORA	32
PERSONALIZAR EL FORMATO DEL PROGRAMA DE PRODUCCION	33
DUPLICAR FORMATO ORIGINAL	33
MODIFIQUE EL REPORTE CON CRYSTAL REPORTS	33
MODIFIQUE LA VERSION	33
OPCIONES PARA IMPRESIÓN DE REPORTE	34



INTRODUCCIÓN



Gracias por interesarse en el sistema **Sierra** !!. Queremos confirmarle que serán grandes los beneficios económicos y la satisfacción profesional que usted obtendrá al manejarlos. El sistema **Sierra**, es un producto al que hemos dedicado años de trabajo e investigación y que actualmente opera en muchos establecimientos; ofreciendo magníficos resultados a los empresarios de la industria gastronómica. Y lo más importante es que, **su inversión la recupera en menos de un año.**

El sistema **Sierra** es la **mejor herramienta de trabajo** que existe actualmente para *reducir fugas, mermas y costos, al mismo tiempo que incrementa ventas y utilidades*; sin embargo es mérito propio de su administración a través de su agresividad en la toma de decisiones, la que logre los resultados que pretende **en tiempo y productividad.**

Actualmente el sistema **Sierra** es la *mejor opción en sistemas de puntos de venta, la más sencilla de operar, la más confiable, la más económica y la más completa.* La diferencia de nuestro sistema con otros productos es que **Sierra** integra las tres grandes áreas de control de este tipo de negocios que son: *Ventas y auditoria de ingresos, operación y administración.*

Tres funciones esenciales del sistema Sierra que dan resultados inmediatos son:

1. En el mismo momento en que se registran las compras, **el sistema Sierra informa que la empresa va a empezar a perder dinero debido a los incrementos en precios.** El sistema *detecta todas las recetas que se encuentran arriba de su margen de costo ideal.* Normalmente el departamento de **contabilidad informa que ya se perdió dinero** al presentar estados financieros e indicar que **el costo terminó alto.**
2. El sistema verifica que los **ingresos sean acordes a las salidas de inventarios.** De esta manera se *determinan las fugas en el momento y se evitan.*
3. La **velocidad de servicio se incrementa** con la utilización de impresoras remotas en cocinas y barras, ya que el mesero no tiene que llevar las comandas y permanece más tiempo junto al cliente ofreciéndole mejor servicio e incrementando las ventas.

La industria de alimentos y bebidas se ha caracterizado por **tener altas fugas y mermas, carencia de información y falta de control.** Esto es entendible por el complejo proceso de transformación de ingredientes a platillos y bebidas. Anteriormente los restaurantes y bares operaban con márgenes de costo más bajos y no había competencia, lo cual permitía operar con fugas y aun tener utilidades. Actualmente los márgenes de costo han aumentado debido a la globalización de los mercados y al aumento de la competencia nacional e internacional, por lo cual **el manejo de información y el control de costos juegan un papel fundamental;** y sin sistemas computarizados como **Sierra** es muy difícil tener el **control de los negocios.**

Nos complace el trabajar con gente profesional como ustedes, ya que al interesarse en el sistema **Sierra** nos manifiestan su interés de tener el **control de su negocio** y mantener un crecimiento firme y con certidumbre.

El presente manual, presenta de una manera sencilla y gráfica la operación del sistema. Si usted tiene alguna duda, comuníquese al departamento de sistemas.

Sistemas Sierra S.A. de C.V.

SISTEMA PROGRAMACION DE PRODUCCION

FUNCION DEL SISTEMA PROGRAMACION DE PRODUCCION

La función esencial del **sistema Programación de Producción** es, la elaboración de programas de producción, y la cuantificación los insumos requeridos para el programa.

TOMAR FOTOS

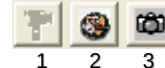
Este sistema incluye el sistema **SieWcm** (Web Cam), que **permite tomar fotos** de los insumos. Puede utilizar cualquier cámara del mercado.



☐ Clic en



☐ En la parte superior se exhiben los botones

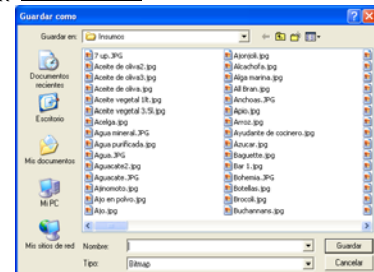


☐ Cada botón realiza una función diferente.

- 1.- Activar video.
- 2.- Tomar foto de prueba.
- 3.- Tomar foto y grabar.

☐ Seleccionar la carpeta , en donde se va a grabar la foto.

☐ Clic en



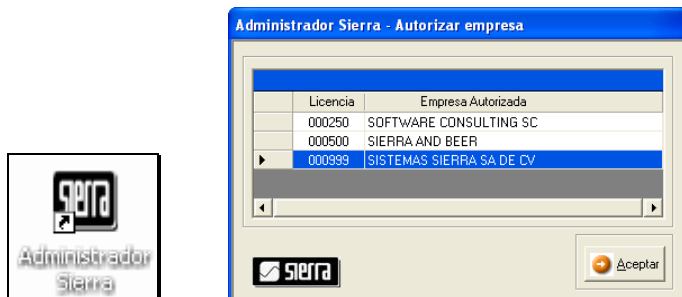
PROCEDIMIENTO:

1. Seleccione la carpeta de acuerdo a la foto . Insumo o receta.
2. Clic en , para tomar la foto.
3. Clic en



Insumo de materia prima

ENTRAR AL SISTEMA



- ☐ Presionar en el escritorio, el icono para llamar al administrador sierra.
- ☐ Exhibe las empresas autorizadas en el sistema.
- ☐ **NOTA:** si solo se tiene una licencia, el sistema no exhibirá esta pantalla.
- ☐ Seleccione la empresa y clic en 



- ☐ Clic en . Se exhibe la siguiente pantalla para autorizar el acceso.



- ☐ Ingresar su número de usuario, contraseña y 
- ☐ **NOTA:** Para poder entrar al sistema, es necesario que de de alta a los usuarios de este sistema y sus atributos, en el [Sistema de Seguridad](#).

MENU PRINCIPAL



- ☐ El sistema exhibe el menú principal.
- ☐ En la parte superior izquierda se exhiben unos botones, que son accesos rápidos.
 -  1
 -  2
 -  3
 -  4
 -  5
 -  6
- ☐ Cada botón realiza una función diferente.
 - o 1.- Alta de Programas de Producción.
 - o 2.- Definir período de operación.
 - o 3.- Calcular.
 - o 4.- Tomar fotos.
 - o 5.- Manual del usuario.
 - o 6.- Información del sistema.
- ☐ También puede entrar a estas funciones a través del menú que se exhibe en la primer línea. 
- ☐ Clic en la función y aparecerá el menú de opciones.
- ☐ Al pie de la forma se exhibe: [Licencia sierra](#), [empresa](#), [número y nombre de usuario](#), [servidor](#), y [licencia PC autorizados](#).



ALTAS

PROGRAMAS DE PRODUCCION



- ❑ Clic en Altas, Programa de Producción.



- ❑ En la parte superior se exhiben los botones



Cada botón realiza una función diferente.

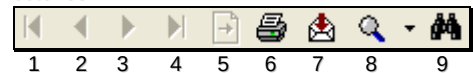
- 1.- Consultar programas de producción.
- 2.- Grabar.
- 3.- Cancelar.
- 4.- Imprimir
- ❑ Para modificar un registro:
 - Clic en el registro.



- ❑ Para borrar un registro:
 - Clic en el registro.
 - Clic en



- ❑ En la parte superior izquierda se exhiben los botones



- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Ir a primer página.
 - 2.- Ir a página anterior.
 - 3.- Ir a página siguiente.
 - 4.- Ir a última página.
 - 5.- Ir a página.
 - 6.- Imprimir informe.
 - 7.- Exportar informe: Puede ser formato Adobe acrobat, excel, word, o texto.
 - 8.- Zoom.
 - 9.- Texto de búsqueda.



- ❑ Clic en para imprimir.
- ❑ **Nota:** Se observa en rojo los insumos no surtidos.



MODIFICAR UN REGISTRO

Cada receta es grabada automáticamente al capturar el **unitario**. Para modificar debe hacer clic en la receta deseada, y ese registro se moverá a la parte superior, donde podrá modificarlo.

Insumo	Descripción del insumo	Cantidad	Unidad	Unitario	Extension
500001	DEDOS DE QUESO	10.0000	PLATO	66.0000	660.0000
500002	ALITAS BUFALO	15.0000	PLATO	75.0000	1,125.0000
500004	CHAMPIGNONES FRESCOS	25.0000	PLATO	44.0000	1,100.0000

Click o doble clic en registro para modificar

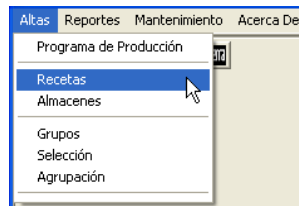
Receta	Descripción de la receta	Cantidad	Unidad	Unitario
5 00001	DEDOS DE QUESO	10.0000	PLATO	66.0000

Modifique cualquier campo del registro y  borrar, o  grabar.

Recuerde que también se graba o actualiza automáticamente, al capturar el **unitario**, o solo dar **enter** en este campo.



RECETAS



Sistema de Costos - Alta de Recetas

Receta: 00014 Descripción del concepto o receta: 28 LUGUINI 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

Insuno: Descripción del insuno o básico: Volumen: Unidad: % Desp:

Insuno	Descripción del insuno	Volumen	Unidad	Precio de Análisis	% Desp	Extensión
100067	PASTA FETUCCINI	125.0000	GRAMO	0.0170	0.0000	2.1250
100013	MANTEQUILLA GLORIA	40.0000	GRAMO	0.0200	0.0000	0.8000
100053	CREMA NATURAL	50.0000	GRAMO	0.0110	0.0000	0.5500
100044	PECHUGAS DE POLLO (ESCALOPAS)	30.0000	PORCION	0.7150	0.0000	21.4500
100036	CONSOME DE POLLO	5.0000	GRAMO	0.0090	0.0000	0.0450
100073	QUESO PARMESANO	20.0000	GRAMO	0.0780	0.0000	1.5600

Cocer el Fetuccini seco (de 6 a 8 minutos) hasta que este "al dente". Sacarlo del fuego y desmenuarlo bien y volver a colocarlo en la olla ya seca. Aparte, en un sartén poner la mantequilla y la nata a fuego bajo. Cocer hasta que se denita la mantequilla y se formen burbujas en la mezcla. Cocer un par de minutos más. Agregar sal, pimienta y nuez moscada. Sacar del fuego. Poco a poco agregar el queso revolviendo pamesano hasta que se homogeneice y se vea liso. 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). Volver la salsa encima de los Fetuccini en la olla. Revolver con cuidado y a fuego lento de 2 a 3 minutos hasta que quede bien mezclado. Espolvorear perejil picado y adornar con la

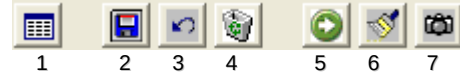
Parámetros: % Uso Herr: 5.0000 % Ind: 10.0000

Ins	Materia prima	Mano de obra	Equipo	Costo directo
6	26.5300	0.0000	0.0000	26.5300
	Mando intermedio	Uso de herramientas	Costo Indirecto	Costo Unitario
	0.0000	0.0000	2.6530	29.1830

Consultar recetas
Asignar número de receta
Duplicar receta
Consultar catálogo de Plus

❑ Clic en Altas, Recetas.

❑ En la parte superior se exhiben los botones



❑ Cada botón realiza una función diferente.

- 1.- Consultar recetas.
- 2.- Grabar receta.
- 3.- Cancelar la operación.
- 4.- Borrar receta.
- 5.- Asignar selección (mas de 10).
- 6.- Borrar imagen.
- 7.- Tomar fotos de recetas.

❑ **Unidad.**- Es la presentación de la receta.

❑ **Tipo.**- Clasificación de la receta, puede ser Alimentos, Bebidas, Cover, tienda u otros.

❑ **% Mando.**- Porcentaje de mando intermedio. Porcentaje de costo sobre mano de obra utilizada.

❑ **Insuno.**- Insunos que conforman la receta. También pueden ser básicos.

❑ **Preparación.**- Es la descripción del procedimiento para elaborar la receta.

❑ **Costo unitario.**- Es el costo directo de todos los insumos que conforman la receta, mas los costos indirectos.

❑ Indicar el número de receta, o clic derecho en campo, y se exhibe el menú contextual de la izquierda.

❑ El menú contextual son accesos rápidos a otras funciones sin salir de la función inicial.

CONSULTAR RECETAS

Sistema de Costos - Imprimir Recetas Costos Directos

Clave	Nombre de la receta	Unidad	Grupo	Materia Prima	Mano de Obra	Equipo	Costo Directo
500001	BOCOS DE QUESO	PLATO	001	45.1120	0.0000	0.0000	45.1120
500002	ALTAS BURRITO	PLATO	001	22.3710	0.0000	0.0000	22.3710
500004	CHAMPIGNONES FRESCOS AL AJILLO	PLATO	010	2.3352	0.0000	0.0000	2.3352
500005	CECINA DE RES	PLATO	001	0.9642	0.0000	0.0000	0.9642
500006	ALL BIRAN CON PISAS	PLATO	001	3.4178	0.0000	0.0000	3.4178
500009	SOPIA DE TORTILLA AZTECA	ORDEN		13.2534	0.0000	0.0000	13.2534
500010	CALDO TIALPENO	PLATO		4.4089	0.0000	0.0000	4.4089
500011	ENSALADA CESAR	ORDEN		14.3519	0.0000	0.0000	14.3519
500014	FETUCCINI ALFREDO	ORDEN		26.5300	0.0000	0.0000	26.5300
500015	LECHE	VASO		1.6560	0.0000	0.0000	1.6560
500016	COCTEL DE CAMARON	ORDEN		22.9790	0.0000	0.0000	22.9790
500017	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJO	ORDEN		27.1935	0.0000	0.0000	27.1935
500019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA	PLATO		52.3434	0.0000	0.0000	52.3434
500022	FILETE DE RES ARRIERO	ORDEN		25.5308	0.0000	0.0000	25.5308
500027	CHILES RELLENOS DE QUESO	PLATO		3.5253	0.0000	0.0000	3.5253
500028	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA	ORDEN		46.3442	0.0000	0.0000	46.3442
500029	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA	ORDEN		22.6942	0.0000	0.0000	22.6942
500030	HELADO DE VAINILLA	ORDEN		0.0475	0.0000	0.0000	0.0475
500032	WISKY BUCHANAN'S BOTELLA	BOTELLA		261.2893	0.0000	0.0000	261.2893
500034	LIMONADA	COPA		2.1367	0.0000	0.0000	2.1367
500035	MADRIDIANA	COPA		0.0000	0.0000	0.0000	0.0000

Reporte: % Costo: 0 Tipo: Todos Insuno: Gpo: Sel: Búsqueda por nombre

❑ En la parte superior se exhiben los botones



❑ Cada botón realiza una función diferente.

- 1.- Exhibir todo.
- 2.- Insertar receta.
- 3.- Imprimir recetas.

❑ Puede utilizar las barras horizontal y vertical para desplazarse. También puede ampliar los campos.

Solo posicione el curso y arrastre



ASIGNAR NUMERO DE RECETA

Esta opción asigna un número entre 00000 y 99999, de un insuno que no esté ocupado.



DUPLICAR RECETA

Esta opción permite duplicar una receta existente, creando una nueva.

Insumo	Descripción del insumo	Volumen	Unidad	Precio de Análisis	% Desp	Extensión
100215	WHISKY BUCHANNANS 750 ML	2.0000	ONZA	9.8580	0.0000	19.7160
100208	AGUA MINERAL SCARCH 355ML	1.0000	PIEZA	2.0833	0.0000	2.0833
100116	HIELO 15KG	500.0000	GRAMO	0.0005	0.0000	0.2500

Ins	Materia prima	Mano de obra	Equipo	Costo directo
3	22.0493	0.0000	0.0000	22.0493
	Mando intermedio	Uso de herramientas	Costo Indirecto	Costo Unitario
	0.0000	0.0000	2.2043	24.2542

1. Clic derecho en el campo de número de receta, y

clic en **Duplicar receta**

2. Aparecerá la leyenda **DUP**, que significa que está en estado de duplicar receta.

3. Clic derecho en el campo de número de receta, y

clic en **Asignar número de receta**, para asignar el número nuevo de la receta a duplicar.

4. Automáticamente el sistema exhibirá las recetas. Seleccione la receta a duplicar, y se exhibirá como se muestra a la izquierda.

5. Haga las modificaciones necesarias y grabe

CONSULTAR CATALOGO DE PLUS

Esta opción permite consultar el catálogo de plus. Esto se hace a través de la interfase a la base de Datos de ventas. Requiere que exista la base de Datos **POS-B**, en la carpeta **IP0S**.

Plu	Nombre del Plu	Nombre corto	Precio 1	Precio 2	Precio 3
1	LICORES	Licores	0.00	0.00	0.00
11	BRANDYS	Brandys	0.00	0.00	0.00
111	TORRES	Torres	0.00	0.00	0.00
11101	COPA TORRES X	CopTorX	49.00	0.00	0.00
11102	BOT TORRES X	BotTorX	690.00	0.00	0.00
11103	COPA TORRES XX	CopToeXX	86.00	0.00	0.00
11104	BOT TORRES XX	BotToeXX	1,300.00	0.00	0.00
112	TERRY	Terry	0.00	0.00	0.00
11201	COPA TERRY CENTEN	CopTerCe	49.00	0.00	0.00
11202	BOT TERRY CENTEN	BotTerCe	690.00	0.00	0.00
11203	COPA TERRY 1900	CopTe190	49.00	0.00	0.00
11204	BOT TERRY 1900	BotTe190	690.00	0.00	0.00
113	MAGNO	Magno	0.00	0.00	0.00
11301	COPA MAGNO	CopMagno	49.00	0.00	0.00
11302	BOT MAGNO	BotMagno	690.00	0.00	0.00
114	CARLOSI CARDENAL	CarlCard	0.00	0.00	0.00
11401	COPA CARLOS I	CopCarI	76.00	0.00	0.00
11402	BOT CARLOS I	BotCarI	1,300.00	0.00	0.00
11403	COPA CARDENAL MEND	CopCarMe	86.00	0.00	0.00
11404	BOT CARDENAL MEND	BotCarMe	1,300.00	0.00	0.00
115	AZTECA ORO DN PEDRO	AziDPedr	0.00	0.00	0.00
11501	COPA AZTECA ORO	CopAzte	0.00	0.00	0.00

Total	Sup	Cat	Sub	Plus
649	5	24	66	554

1. Clic derecho en el campo de número de receta, y

clic en **Consultar catálogo de Plus**



MODIFICAR INSUMOS EN RECETAS

MODIFICAR UN INSUMO DE UNA RECETA

Cada insumo de la receta es grabado automáticamente al capturar el porcentaje de desperdicio **%Desp**. Para modificar debe hacer clic en el insumo deseado, y ese registro se moverá a la parte superior, donde podrá modificarlo.

Insumo	Descripción del insumo	Volumen	Unidad	Precio de Análisis	%Desp	Extensión
100215	WHISKY BUCHANNAS 750 ML	2.0000	ONZA	9.8580	0.0000	19.7160
100208	AGUA MINERAL SCARCH 355ML	1.0000	PIEZA	2.0833	0.0000	2.0833
100116	HIELO 15KG			0.0005	0.0000	0.2500

Insumo	Descripción del insumo o básico	Volumen	Unidad	% Desp
1 00215	WHISKY BUCHANNAS 750 ML	2.0000	ONZA	0.0000

Modifique cualquier campo del insumo y  borrar, o  grabar.

Recuerde que también se graba o actualiza automáticamente, al capturar el porcentaje de desperdicio **%Desp**, o solo dar **enter** en este campo.

ASIGNAR SELECCIONES (> DE 10)

Sistema de Costos - Asignar Selección

400007 Salsa RANCHERA

☒	001	☐	011	☐	021	☐	031	☐	041
☐	002	☐	012	☐	022	☐	032	☐	042
☐	003	☐	013	☐	023	☐	033	☐	043
☐	004	☐	014	☐	024	☐	034	☐	044
☐	005	☐	015	☐	025	☐	035	☐	045
☐	006	☐	016	☐	026	☐	036	☐	046
☐	007	☐	017	☐	027	☐	037	☐	047
☐	008	☐	018	☐	028	☐	038	☐	048
☐	009	☐	019	☐	029	☐	039	☐	049
☐	010	☐	020	☐	030	☐	040	☐	050

☐	051	☐	061	☐	071	☐	081	☐	091
☐	052	☐	062	☐	072	☐	082	☐	092
☐	053	☐	063	☐	073	☐	083	☐	093
☐	054	☐	064	☐	074	☐	084	☐	094
☐	055	☐	065	☐	075	☐	085	☐	095
☐	056	☐	066	☐	076	☐	086	☐	096
☐	057	☐	067	☐	077	☐	087	☐	097
☐	058	☐	068	☐	078	☐	088	☐	098
☐	059	☐	069	☐	079	☐	089	☐	099
☐	060	☐	070	☐	080	☐	090	☐	100

Clave	Selección
001	SELECCION 001
002	SELECCION 002
003	SELECCION 003
004	SELECCION 004

- ☐ Permite agrupar insumos, básicos, o recetas.
- ☐ El sistema permite asignar hasta 100 selecciones.
- ☐ Un insumo, básico, o receta, puede pertenecer a mas de un a selección.
- ☐ En la parte superior se exhibe el botón.

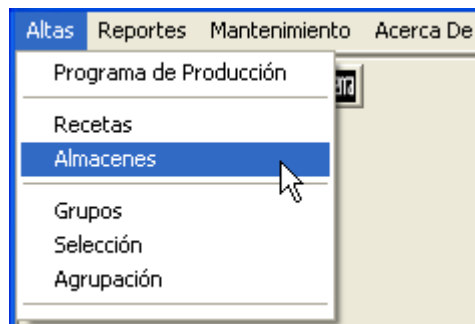


1 Alta de selecciones.

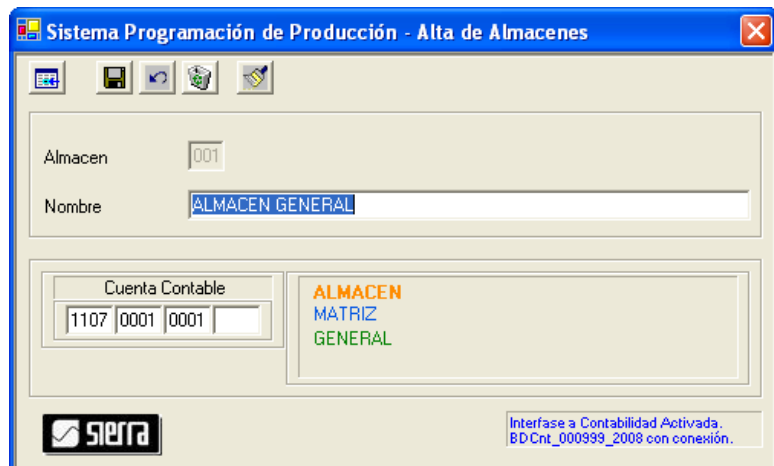
- ☐ Puede asignar la selección, seleccionado el número, o doble clic en el grid. Para eliminar la asignación haga lo mismo.



ALMACENES



- ❑ Clic en Altas, Almacenes.

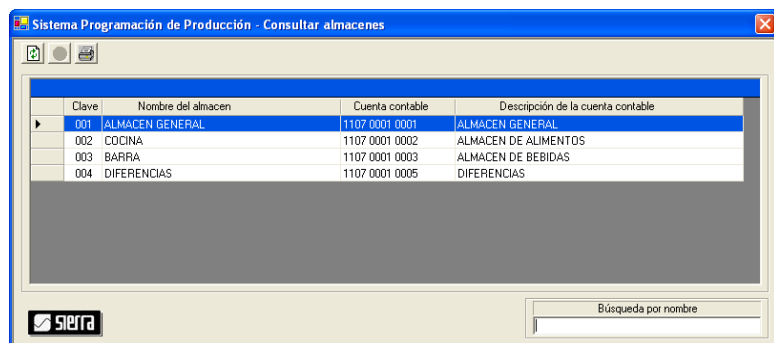


Consultar almacenes
Asignar número de almacén

- ❑ En la parte superior se exhiben los botones
 - 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Consultar almacenes.
 - 2.- Grabar.
 - 3.- Cancelar.
 - 4.- Borrar.
 - 5.- Borrar cuenta contable.

- ❑ Indicar el número de almacén, o clic derecho en campo, y se exhibe el menú contextual de la izquierda.
- ❑ El menú contextual son accesos rápidos a otras funciones sin salir de la función inicial.

CONSULTAR ALMACENES



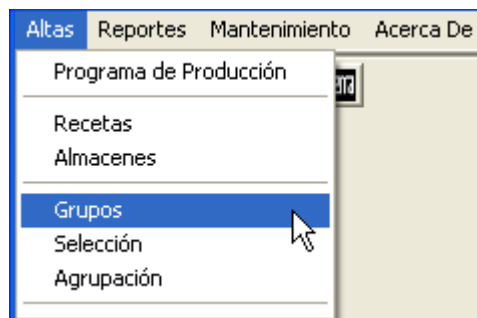
- ❑ En la parte superior se exhiben los botones
 - 1
 - 2
 - 3
- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Exhibir todo.
 - 2.- Insertar.
 - 3.- Imprimir.
- ❑ Puede utilizar las barras horizontal y vertical para desplazarse. También puede ampliar los campos. Solo posicione el curso y arrastre

ASIGNAR NUMERO DE ALMACEN

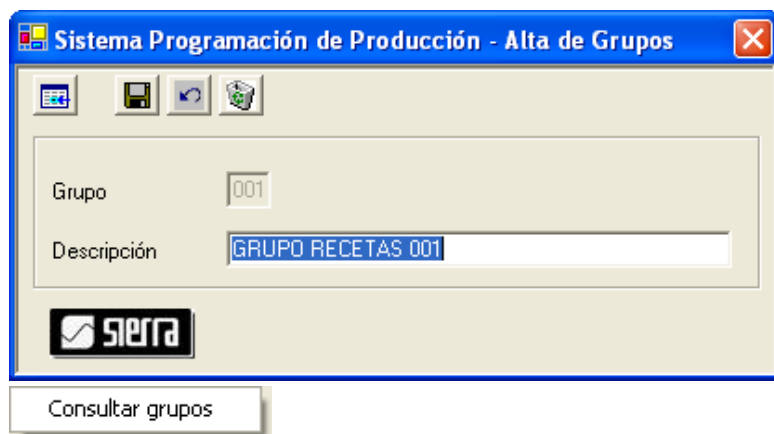
Esta opción asigna un número entre 000 y 999, de un almacén que no esté ocupado.



GRUPOS



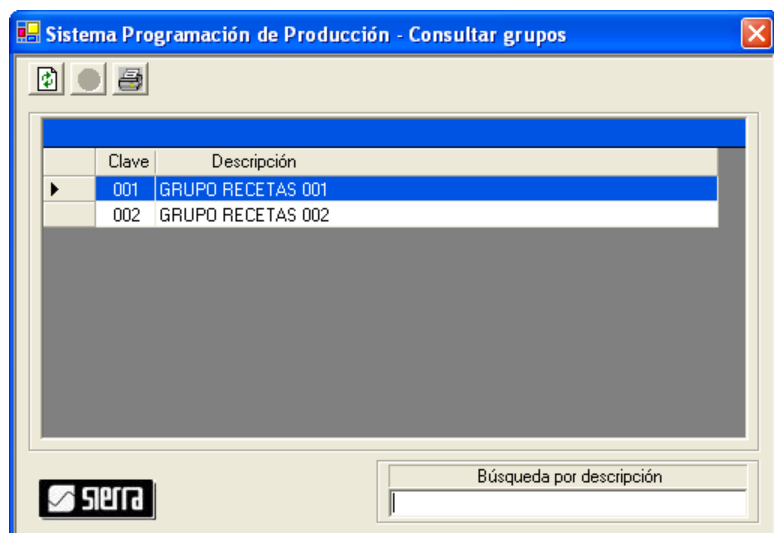
- ❑ Clic en Altas, Grupos.



- ❑ En la parte superior se exhiben los botones
 - 1. Consultar grupos.
 - 2. Grabar.
 - 3. Cancelar.
 - 4. Borrar.
- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Consultar grupos.
 - 2.- Grabar.
 - 3.- Cancelar.
 - 4.- Borrar.
- ❑ Permite de 000 a 999 grupos.

- ❑ Indicar el número de grupo o clic derecho en campo, y se exhibe el menú contextual de la izquierda.
- ❑ El menú contextual son accesos rápidos a otras funciones sin salir de la función inicial.

CONSULTAR GRUPOS

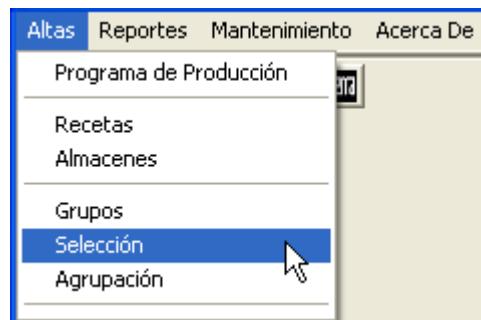


- ❑ En la parte superior se exhiben los botones
 - 1. Exhibir todo.
 - 2. Insertar.
 - 3. Imprimir.
- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Exhibir todo.
 - 2.- Insertar.
 - 3.- Imprimir.
- ❑ Puede utilizar las barras horizontal y vertical para desplazarse. También puede ampliar los campos.

Solo posicione el curso y arrastre



SELECCIONES



- ☐ Clic en Altas, Selección.

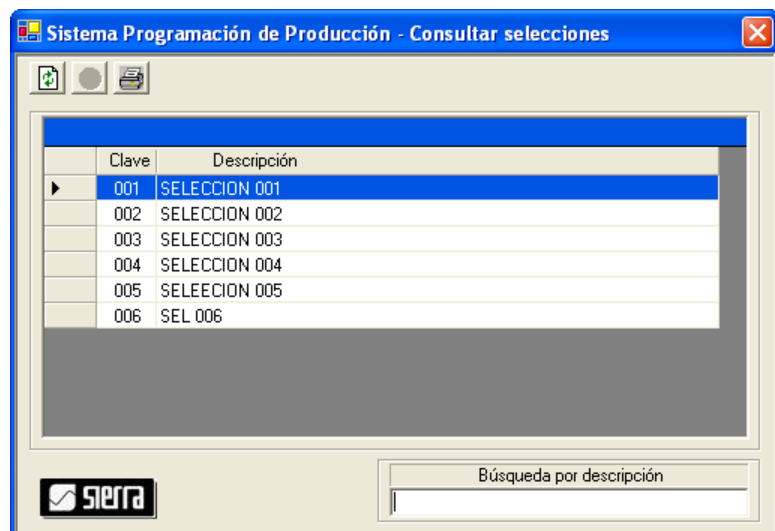
- ☐ En la parte superior se exhiben los botones



- ☐ Cada botón realiza una función diferente.
 - o 1.- Consultar selecciones.
 - o 2.- Grabar.
 - o 3.- Cancelar.
 - o 4.- Borrar.
- ☐ Permite de 000 a 100 selecciones.

- ☐ Indicar el número de selección o clic derecho en campo, y se exhibe el menú contextual de la izquierda.
- ☐ El menú contextual son accesos rápidos a otras funciones sin salir de la función inicial.

CONSULTAR SELECCIONES



- ☐ En la parte superior se exhiben los botones



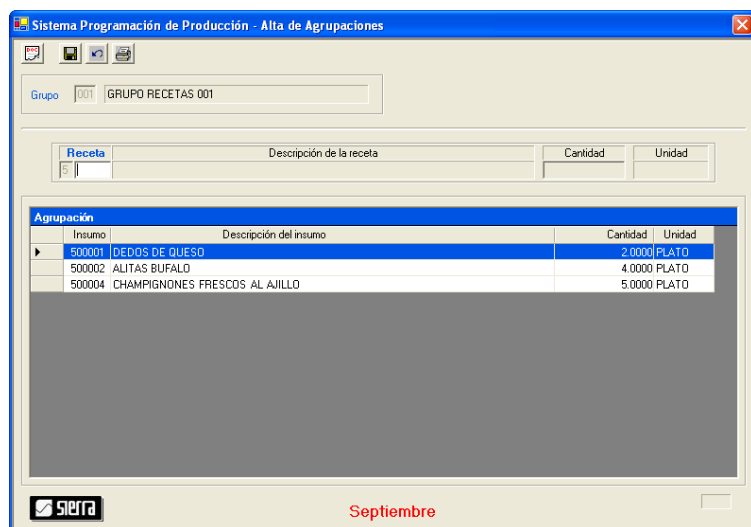
- ☐ Cada botón realiza una función diferente.
 - o 1.- Exhibir todo.
 - o 2.- Insertar.
 - o 3.- Imprimir.
- ☐ Puede utilizar las barras horizontal y vertical para desplazarse. También puede ampliar los campos.
Solo posicione el curso y arrastre



AGRUPACIONES



- ❑ Clic en Alta, Agrupaciones.

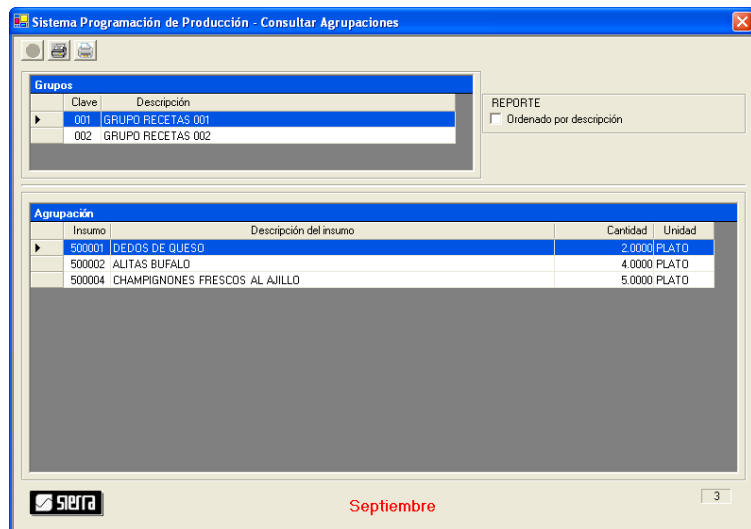


Consultar grupos
Alta de grupos

- ❑ En la parte superior se exhiben los botones
 - 1. Consultar agrupaciones.
 - 2. Grabar.
 - 3. Cancelar.
 - 4. Borrar.
- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Consultar agrupaciones.
 - 2.- Grabar.
 - 3.- Cancelar.
 - 4.- Borrar.
- ❑ Permite de 000 a 100 grupos.

- ❑ Indicar el número de grupo o clic derecho en campo, y se exhibe el menú contextual de la izquierda.
- ❑ El menú contextual son accesos rápidos a otras funciones sin salir de la función inicial.

CONSULTAR AGRUPACIONES



- ❑ En la parte superior se exhiben los botones
 - 1. Insertar.
 - 2. Imprimir.
 - 3. Imprimir todas las agrupaciones.
- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Insertar.
 - 2.- Imprimir.
 - 3.- Imprimir todas las agrupaciones.
- ❑ Puede utilizar las barras horizontal y vertical para desplazarse. También puede ampliar los campos.

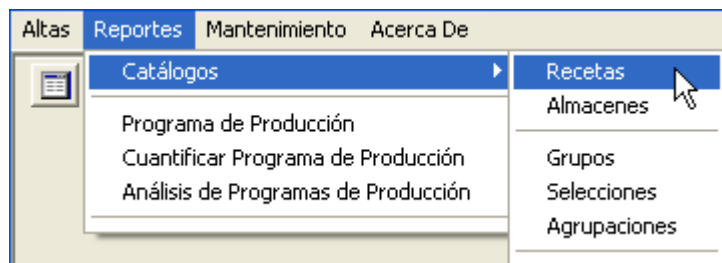
Solo posicione el curso y arrastre



REPORTES

CATALOGOS

RECETAS



- ❑ Clic en Reportes, Catálogos, Recetas.

Sistema Programación de Producción - Imprimir Recetas Costos Directos

Clave	Nombre de la receta	Unidad	Grupo	Materia Prima	Mano de Obra	Equipo	Costo Directo
500000	COMENTARIO	COME		0.0000	0.0000	0.0000	0.0000
500001	DEDOS DE QUESO	PLATO	010	45.1109	0.0000	0.0000	45.1109
500002	ALITAS BUFALO	PLATO	001	22.3710	0.0000	0.0000	22.3710
500003	PRUEBA	PLAT		0.2702	0.0000	0.0000	0.2702
500004	CHAMPIGNONES FRESCOS AL AJILLO	PLATO	010	2.3352	0.0000	0.0000	2.3352
500005	CECINA DE RES	PLATO	001	0.9642	0.0000	0.0000	0.9642
500006	ALL BRAN CON PASAS	PLATO	001	3.4175	0.0000	0.0000	3.4175
500009	SOPA DE TORTILLA AZTECA	ORDEN		13.2934	0.0000	0.0000	13.2934
500010	CALDO TLALPEÑO	PLATO		4.4089	0.0000	0.0000	4.4089
500011	ENSALADA CESAR	ORDEN		14.3519	0.0000	0.0000	14.3519
500014	FETUCINI ALFREDO	ORDEN		26.5300	0.0000	0.0000	26.5300
500015	LECHE	VASO		1.6560	0.0000	0.0000	1.6560
500016	COCTEL DE CAMARON	ORDEN		22.9790	0.0000	0.0000	22.9790
500017	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJO	ORDEN		27.1935	0.0000	0.0000	27.1935
500019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA	PLATO		52.3434	0.0000	0.0000	52.3434
500022	FILETE DE RES ARRIERO	ORDEN		25.5308	0.0000	0.0000	25.5308
500027	CHILES RELLENOS DE QUESO	PLATO		3.5253	0.0000	0.0000	3.5253
500028	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA	ORDEN		46.3442	0.0000	0.0000	46.3442
500029	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA	ORDEN		22.8942	0.0000	0.0000	22.8942
500030	HELADO DE VAINILLA	ORDEN		8.0475	0.0000	0.0000	8.0475
500033	LAUREN BOUTMAN'S BATELLA	BATELLA		561.9693	0.0000	0.0000	561.9693

Reporte: Sin costos % Costo: 0 Tipo: Todos Insumo: Gpo: Sel: Búsqueda por nombre

- ❑ En la parte superior izquierda se exhiben los botones 1 2 3

- ❑ Cada botón realiza una función diferente.

- 1.- Exhibe todo.
- 2.- Insertar (no aplica para esta opción)
- 3.- Imprimir.

- ❑ En la parte inferior puede filtrar por:

- **Nombre** de la receta,
- Por **grupo**,
- Por **selección**,
- Por **recetas que contienen un determinado insumo o básico**,
- Por **tipo** (Alimentos o Bebidas), y
- Por **margen de costo**.

- ❑ Opciones de repote:

- Recetas **sin costo**., y
- **Ordenado por cualquier columna**.

Reporte: Sin costos % Costo: 0 Tipo: Todos Insumo: Gpo: Sel: Búsqueda por nombre

REPORTE DE RECETAS - COSTOS DIRECTOS

Sistema Programación de Producción - Imprimir

Informe principal

RECETAS: Costo Directo
SISTEMAS SIERRA SA DE CV 16/09/2008 08:13:49 m.

Clave	Descripción de la receta	Unidad	Grupo	M0 Alimentos			Programación de Producción
				Materia prima	Mano de obra	Equipo	Costo Directo
500000	COMENTARIO	COME		0.0000	0.0000	0.0000	0.0000
500001	DEDOS DE QUESO	PLATO	010	45.1109	0.0000	0.0000	45.1109
500002	ALITAS BUFALO	PLATO	001	22.3710	0.0000	0.0000	22.3710
500003	PRUEBA	PLAT		0.2702	0.0000	0.0000	0.2702
500004	CHAMPIGNONES FRESCOS AL AJILLO	PLATO	010	2.3352	0.0000	0.0000	2.3352
500005	CECINA DE RES	PLATO	001	0.9642	0.0000	0.0000	0.9642
500006	ALL BRAN CON PASAS	PLATO	001	3.4175	0.0000	0.0000	3.4175
500009	SOPA DE TORTILLA AZTECA	ORDEN		13.2934	0.0000	0.0000	13.2934
500010	CALDO TLALPEÑO	PLATO		4.4089	0.0000	0.0000	4.4089
500011	ENSALADA CESAR	ORDEN		14.3519	0.0000	0.0000	14.3519
500014	FETUCINI ALFREDO	ORDEN		26.5300	0.0000	0.0000	26.5300
500015	LECHE	VASO		1.6560	0.0000	0.0000	1.6560
500016	COCTEL DE CAMARON	ORDEN		22.9790	0.0000	0.0000	22.9790
500017	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJO	ORDEN		27.1935	0.0000	0.0000	27.1935
500019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA	PLATO		52.3434	0.0000	0.0000	52.3434
500022	FILETE DE RES ARRIERO	ORDEN		25.5308	0.0000	0.0000	25.5308
500027	CHILES RELLENOS DE QUESO	PLATO		3.5253	0.0000	0.0000	3.5253
500028	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA	ORDEN		46.3442	0.0000	0.0000	46.3442
500029	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA	ORDEN		22.8942	0.0000	0.0000	22.8942

Número actual de página: 1 Número total de páginas: 1 Factor de zoom: Ancho de página

- ❑ En la parte superior izquierda se exhiben los botones

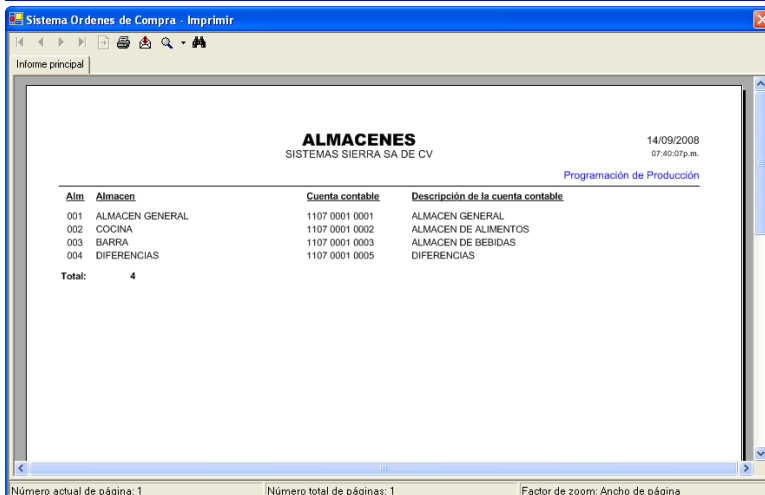
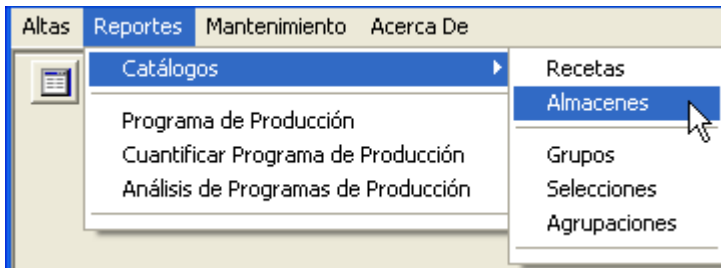
- ❑ Cada botón realiza una función diferente.

- 1.- Ir a primera página.
- 2.- Ir a página anterior.
- 3.- Ir a página siguiente.
- 4.- Ir a última página.
- 5.- Ir a página.
- 6.- Imprimir informe.
- 7.- Exportar informe: Puede ser formato Adobe acrobat, excel, word, o texto.
- 8.- Zoom.
- 9.- Texto de búsqueda.

- ❑ Clic en para imprimir.



ALMACENES



❑ Clic en Reportes, Catálogos, Almacenes.

❑ En la parte superior izquierda se exhiben los botones



1 2 3

❑ Cada botón realiza una función diferente.

- 1.- Exhibe todo.
- 2.- Insertar (no aplica para esta opción)
- 3.- Imprimir.

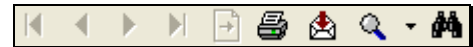
❑ En la parte inferior puede filtrar por:

- **Nombre** del almacén.

❑ Opciones de repote:

- **Ordenado por cualquier columna.**

❑ En la parte superior izquierda se exhiben los botones



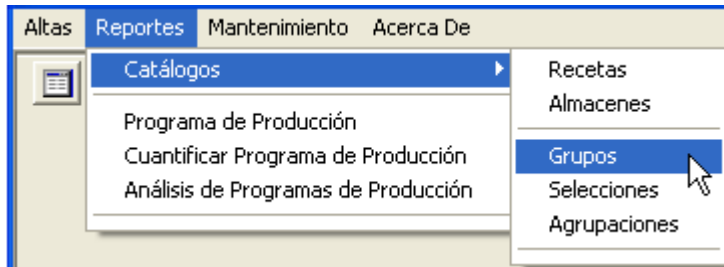
1 2 3 4 5 6 7 8 9

❑ Cada botón realiza una función diferente.

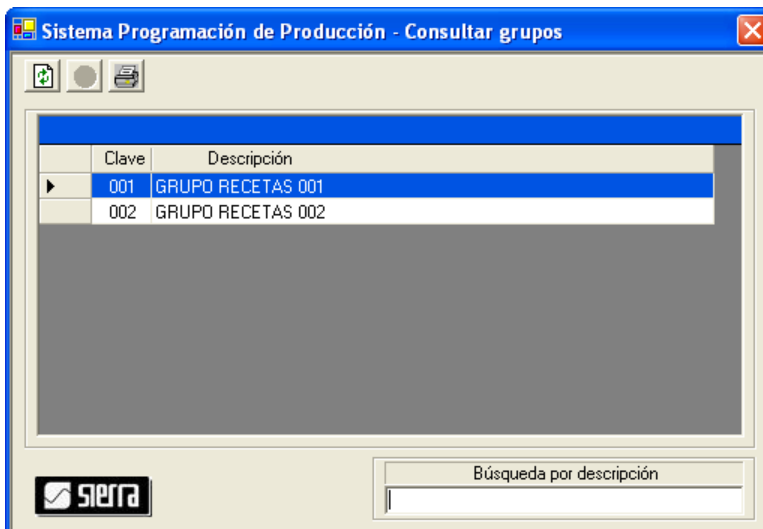
- 1.- Ir a primer página.
- 2.- Ir a página anterior.
- 3.- Ir a página siguiente.
- 4.- Ir a última página.
- 5.- Ir a página.
- 6.- Imprimir informe.
- 7.- Exportar informe: Puede ser formato Adobe acrobat, excel, word, o texto.
- 8.- Zoom.
- 9.- Texto de búsqueda.

❑ Clic en  para imprimir.

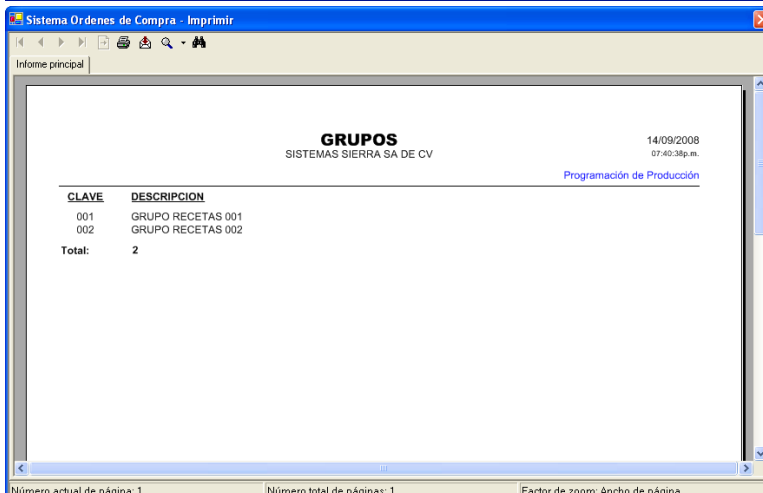
GRUPOS

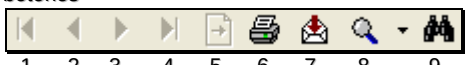


- ❑ Clic en Reportes, Catálogos, Grupos.



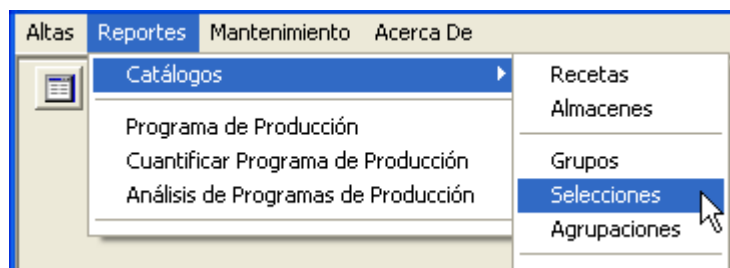
- ❑ En la parte superior izquierda se exhiben los botones   
 - 1
 - 2
 - 3
- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Exhibe todo.
 - 2.- Insertar (no aplica para esta opción)
 - 3.- Imprimir.
- ❑ En la parte inferior puede filtrar por:
 - **Nombre** del grupo.
- ❑ Opciones de repote:
 - **Ordenado por cualquier columna.**



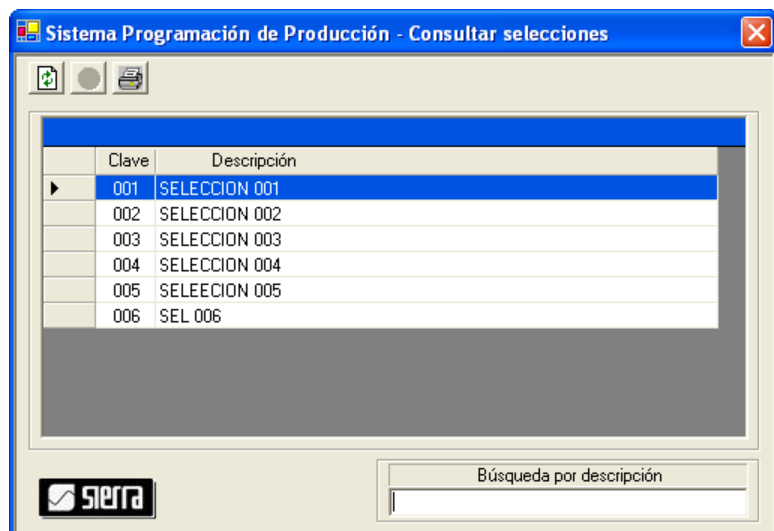
- ❑ En la parte superior izquierda se exhiben los botones 
 - 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
 - 7
 - 8
 - 9
- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Ir a primer página.
 - 2.- Ir a página anterior.
 - 3.- Ir a página siguiente.
 - 4.- Ir a última página.
 - 5.- Ir a página.
 - 6.- Imprimir informe.
 - 7.- Exportar informe: Puede ser formato Adobe acrobat, excel, word, o texto.
 - 8.- Zoom.
 - 9.- Texto de búsqueda.
- ❑ Clic en  para imprimir.



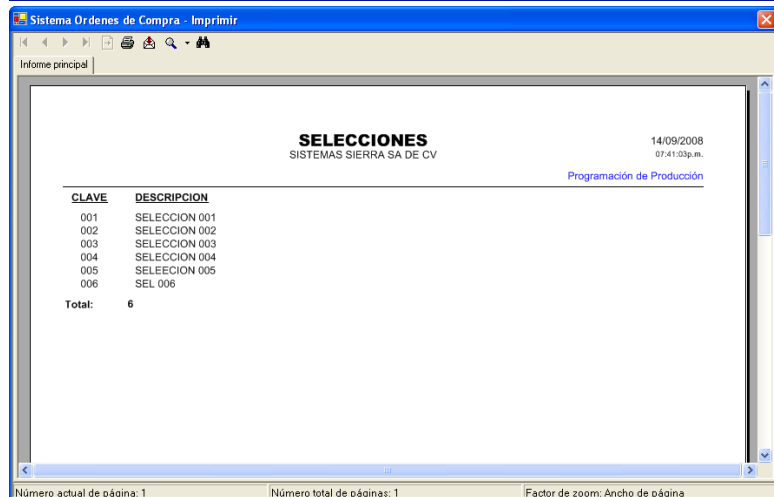
SELECCIONES

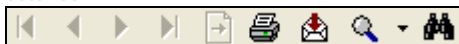


- ❑ Clic en Reportes, Catálogos, Selecciones.



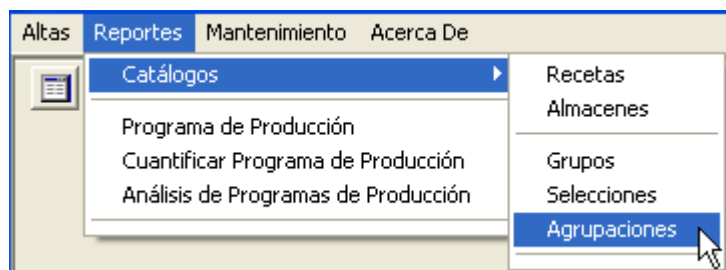
- ❑ En la parte superior izquierda se exhiben los botones   
 - 1
 - 2
 - 3
- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Exhibe todo.
 - 2.- Insertar (no aplica para esta opción)
 - 3.- Imprimir.
- ❑ En la parte inferior puede filtrar por:
 - **Nombre** de la selección.
- ❑ Opciones de reporte:
 - **Ordenado por cualquier columna.**



- ❑ En la parte superior izquierda se exhiben los botones 
 - 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
 - 7
 - 8
 - 9
- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Ir a primer página.
 - 2.- Ir a página anterior.
 - 3.- Ir a página siguiente.
 - 4.- Ir a última página.
 - 5.- Ir a página.
 - 6.- Imprimir informe.
 - 7.- Exportar informe: Puede ser formato Adobe Acrobat, excel, word, o texto.
 - 8.- Zoom.
 - 9.- Texto de búsqueda.
- ❑ Clic en  para imprimir.



AGRUPACIONES

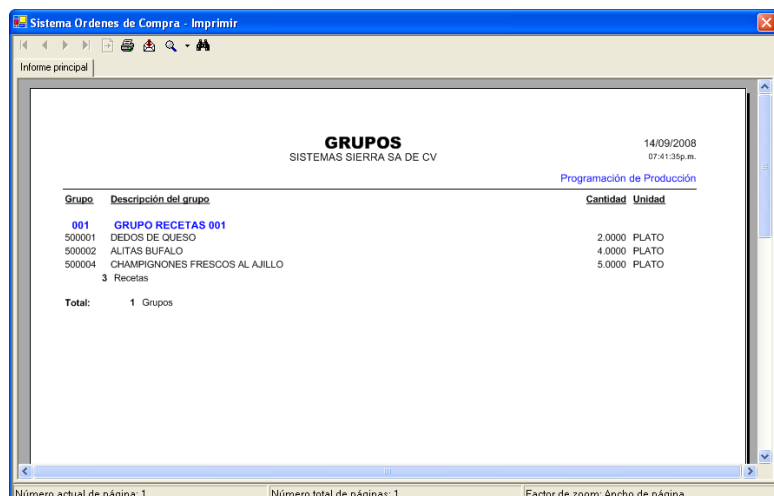


- ❑ Clic en Reportes, Catálogos, Agrupaciones.



- ❑ En la parte superior izquierda se exhiben los botones  1 2 3
- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Insertar (no aplica para esta opción).
 - 2.- Imprimir agrupación.
 - 3.- Imprimir todas las agrupaciones.
- ❑ En la parte inferior puede filtrar por:
 - **Nombre** del cliente,
 - Por **rango de fechas** del documento.
- ❑ Opciones de repote:
 - Reporte **resumen**,
 - **Ordenar por cualquier columna**.

REPORTE DE AGRUPAMIENTO



- ❑ En la parte superior izquierda se exhiben los botones  1 2 3 4 5 6 7 8 9
- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Ir a primer página.
 - 2.- Ir a página anterior.
 - 3.- Ir a página siguiente.
 - 4.- Ir a última página.
 - 5.- Ir a página.
 - 6.- Imprimir informe.
 - 7.- Exportar informe: Puede ser formato Adobe acrobat, excel, word, o texto.
 - 8.- Zoom.
 - 9.- Texto de búsqueda.
- ❑ Clic en  para imprimir.



REPORTE DE AGRUPAMIENTO (TODOS)

Sistema Ordenes de Compra - Imprimir

Informe principal

GRUPOS 14/09/2008 07:41:48p.m.

SISTEMAS SIERRA SA DE CV

Programación de Producción

Grupo	Descripción del grupo	Cantidad	Unidad
001	GRUPO RECETAS 001		
500001	DEDOS DE QUESO	2.0000	PLATO
500002	ALITAS BUFALO	4.0000	PLATO
500004	CHAMPIGNONES FRESCOS AL AJILLO	5.0000	PLATO
3	Recetas		
002	GRUPO RECETAS 002		
500009	SOPIA DE TORTILLA AZTECA	6.0000	ORDEN
500010	CALDO TLALPENO	10.0000	PLATO
500011	ENSALADA CESAR	7.0000	ORDEN
500014	RETIROSO AL FREDO	12.0000	ORDEN
500022	FILETE DE RES ARRIERO	8.0000	ORDEN
8	Recetas		
Total:	2 Grupos		

Número actual de página: 1 Número total de páginas: 1 Factor de zoom: Ancho de página

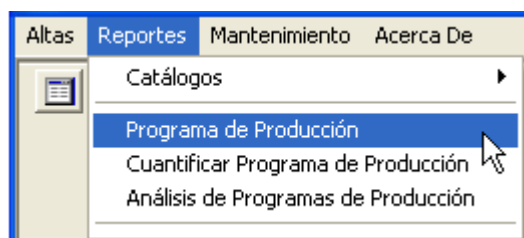
- En la parte superior izquierda se exhiben los botones



- Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Ir a primer página.
 - 2.- Ir a página anterior.
 - 3.- Ir a página siguiente.
 - 4.- Ir a última página.
 - 5.- Ir a página.
 - 6.- Imprimir informe.
 - 7.- Exportar informe: Puede ser formato Adobe acrobat, excel, word, o texto.
 - 8.- Zoom.
 - 9.- Texto de búsqueda.

- Clic en para imprimir.

PROGRAMAS DE PRODUCCION



- Clic en Reportes, Programa de Producción.

Sistema Programación de Producción - Consultar Programas de Producción

Fecha	Folio	Clave	Nombre del cliente	SubTotal
14/09/2008	000022	00002	EL CACHANILLA SA DE CV	1,929.60
14/09/2008	000023	00003	LOS AUTENTICOS	1,505.00
14/09/2008	000024	00003	LOS AUTENTICOS	1,875.00
14/09/2008	000025	00001	CAFE SIERRA	4,200.00
14/09/2008	000028	00001	CAFE SIERRA	4,482.24

Búsqueda por nombre

Folio

De fecha 01/08/2008 A fecha 14/09/2008

Programa de Producción 000028

Cliente 00001 CAFE SIERRA CERRO DE LAS CAMAPANAS 384 MEXICALI

Fecha 14/09/2008

Tabla de iva 1 10.0000 % Tipo cambio 10.0000

Programa de Producción en Pesos

Receta	Descripción de la receta	Cantidad	Unidad	Unitario	Extensión
500001	DEDOS DE QUESO	25.0000	PLATO	66.0000	1,650.0000
500002	ALITAS BUFALO	15.0000	PLATO	75.0000	1,125.0000
500004	CHAMPIGNONES FRESCOS AL AJILLO	15.0000	PLATO	44.0000	660.0000
500005	CECINA DE RES	12.0000	PLATO	60.0000	720.0000
500009	SOPIA DE TORTILLA AZTECA	12.0000	ORDEN	27.2700	327.2400

5

Septiembre

Subtotal 4,482.24

Iva 448.22

Total Pesos 4,930.46

(CUATRO MIL NOVECIENTOS TREINTA PESOS 46/100)

- En la parte superior izquierda se exhiben los botones



- Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Insertar (no aplica en esta opción)
 - 2.- Imprimir presupuesto seleccionado.
 - 3.- Imprimir todos los presupuestos.

- Opciones de repote:
 - Ordenado por cualquier columna.

PROGRAMA DE PRODUCCION

Sistema Ordenes de Compra - Imprimir

Informe principal

PROGRAMA DE PRODUCCION 000028

FECHA: 14/09/2008

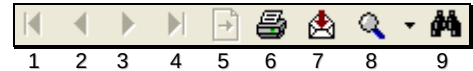
CAFE SIERRA
CERRO DE LAS CAMAPANAS 384
INSURGENTES OESTE
MEXICALI
RFC: SSI910617638 Cp: 21280

TIPO DE CAMBIO: 10.0000

CLAVE	DESCRIPCION DEL INSUMO	CANTIDAD	UNIDAD	UNITARIO	EXENSION
500001	DEDOS DE QUESO	25.0000	PLATO	66.0000	1,650.00
500002	ALITAS BUFALO	15.0000	PLATO	75.0000	1,125.00
500004	CHAMPIÑONES FRESCOS AL AJILLO	15.0000	PLATO	44.0000	660.00
500005	CECINA DE RES	12.0000	PLATO	60.0000	720.00
500009	SOPA DE TORTILLA AZTECA	12.0000	ORDEN	27.2700	327.24

Número actual de página: 1 Número total de páginas: 1 Factor de zoom: Ancho de página

En la parte superior izquierda se exhiben los botones



- Cada botón realiza una función diferente.
- 1.- Ir a primer página.
 - 2.- Ir a página anterior.
 - 3.- Ir a página siguiente.
 - 4.- Ir a última página.
 - 5.- Ir a página.
 - 6.- Imprimir informe.
 - 7.- Exportar informe: Puede ser formato Adobe acrobat, excel, word, o texto.
 - 8.- Zoom.
 - 9.- Texto de búsqueda.

Clic en  para imprimir.

REPORTE DE PROGRAMAS DE PRODUCCION

Sistema Ordenes de Compra - Imprimir

Informe principal

PROGRAMAS DE PRODUCCION

14/09/2008 07:42:42p.m.

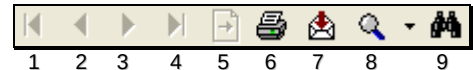
Del 01/08/2008 al 14/09/2008

Programación de Producción

Insumo	Descripción del Insumo	Cantidad	Unidad	Unitario	Total
000003	01/08/2008 00001 CAFE SIERRA			10.0000	
500005	CECINA DE RES	4.00	PLATO	60.0000	240.00
500006	ALL BRAN CON PASAS	6.00	PLATO	13.6400	81.84
Total:	2				321.84
				Iva	32.18
				Total	354.02
000004	01/08/2008 00001 CAFE SIERRA			10.0000	
500005	CECINA DE RES	2.00	PLATO	60.0000	120.00
500004	CHAMPIÑONES FRESCOS AL AJILLO	3.00	PLATO	44.0000	132.00
Total:	2				252.00
				Iva	25.20
				Total	277.20
000005	01/08/2008 00001 CAFE SIERRA			10.0000	
500004	CHAMPIÑONES FRESCOS AL AJILLO	4.00	PLATO	44.0000	176.00
500006	ALL BRAN CON PASAS	7.00	PLATO	13.6400	95.48
Total:	2				271.48
				Iva	27.15
				Total	298.63

Número actual de página: 1 Número total de páginas: 3 Factor de zoom: Ancho de página

En la parte superior izquierda se exhiben los botones

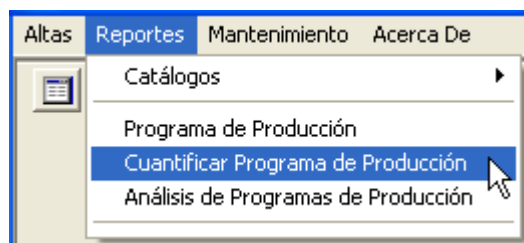


- Cada botón realiza una función diferente.
- 1.- Ir a primer página.
 - 2.- Ir a página anterior.
 - 3.- Ir a página siguiente.
 - 4.- Ir a última página.
 - 5.- Ir a página.
 - 6.- Imprimir informe.
 - 7.- Exportar informe: Puede ser formato Adobe acrobat, excel, word, o texto.
 - 8.- Zoom.
 - 9.- Texto de búsqueda.

Clic en  para imprimir.



CUANTIFICAR PROGRAMAS DE PRODUCCION



- Clic en Reportes, Cuantificar Programas de Producción.

Sistema Programación de Producción - Cuantificar Programa de Producción en Unidad de Análisis

Fecha	Folio	Clave	Nombre del cliente	SubTotal
14/09/2008	000022	00002	EL CACHANILLA SA DE CV	1,929.60
14/09/2008	000023	00003	LOS AUTENTICOS	1,505.00
14/09/2008	000024	00003	LOS AUTENTICOS	1,875.00
14/09/2008	000025	00001	CAFE SIERRA	4,200.00
14/09/2008	000028	00001	CAFE SIERRA	4,482.24

Programa de Producción 000028 Cliente 00001 CAFE SIERRA Fecha 14/09/2008

Receta	Descripción de la receta	Cantidad	Unidad	Unitario	Extensión
500001	DEDOS DE QUESO	25.0000	PLATO	66.0000	1,650.0000
500002	ALITAS BUFALO	15.0000	PLATO	75.0000	1,125.0000
500004	CHAMPIGNONES FRESCOS AL AJILLO	15.0000	PLATO	44.0000	660.0000
500005	CECINA DE RES	12.0000	PLATO	60.0000	720.0000
500009	SOPEA DE TORTILLA AZTECA	12.0000	ORDEN	27.2700	327.2400

Recetas 5 Subtotal 4,482.24 Iva 448.22 Total Pesos 4,930.46

Insumo	Descripción del insumo	Cantidad	Unidad	Unitario	Extensión
100084	QUESO MANCHEGO	13750.0000	GRAMO	0.0460	632.5000
100056	HARINA PARA HOT CAKES	2500.0000	GRAMO	0.0840	210.0000
100041	HUEVO DE GALLINA	2500.0000	GRAMO	0.0070	17.5000
100058	PAN MOLIDO	1875.0000	GRAMO	0.1400	262.5000
100003	TORTILLAS DE MAIZ	265.0000	PIEZA	0.2109	55.8885
100027	ALITAS DE POLLO	7500.0000	GRAMO	0.0180	135.0000
100007	SAL MOLIDA	367.8857	GRAMO	0.0050	1.8394

Septiembre Insumos 33 Costo 1,669.46

- En la parte superior izquierda se exhiben los botones 1 2
- Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Cuantificar programa de producción.
 - 2.- Imprimir.
- En la parte superior puede filtrar por:
 - Por **Nombre** del cliente,
 - Por **Folio** del programa,
 - Por **Rango de fechas**, y
 - Imprimir **presupuestos con detalle**.
 - **Solo insumo pendientes de surtir**.
- Exhibe todos los documentos.
- Exhibe recetas del programa
- Exhibe los insumos cuantificados. Se pueden ordenar los insumos por:
 - 1 Orden original,
 - 2 Número de insumos, o
 - 3 Descripción del insumo

INSUMOS CUANTIFICADOS EN UNIDAD DE ANALISIS

Sistema Ordenes de Compra - Imprimir

Informe principal

CUANTIFICACION DE INSUMOS

EN UNIDAD DE ANALISIS

Prog Prod	Fecha	T. Cambio
000028	14/09/2008	10.0000

CAFE SIERRA
CERRO DE LAS CAMAPANAS 384
INSURGENTES OESTE
MEXICALI
RFC: SS8910617638 Cp 21280 00001

CLAVE	DESCRIPCION DEL INSUMO	CANTIDAD	UNIDAD	UNITARIO	EXTENSION
100084	QUESO MANCHEGO	13750.0000	GRAMO	0.0460	632.5000
100056	HARINA PARA HOT CAKES	2500.0000	GRAMO	0.0840	210.0000
100041	HUEVO DE GALLINA	2500.0000	GRAMO	0.0070	17.5000
100058	PAN MOLIDO	1875.0000	GRAMO	0.1400	262.5000
100003	TORTILLAS DE MAIZ	265.0000	PIEZA	0.2109	55.8885
100027	ALITAS DE POLLO	7500.0000	GRAMO	0.0180	135.0000
100007	SAL MOLIDA	367.8857	GRAMO	0.0050	1.8394
100022	AJO	416.1429	GRAMO	0.0120	4.9937
100048	PAPRIKA (PIMIENTO PICANTE)	75.0000	GRAMO	0.0130	0.9750
100021	CHAMPIGNON FRESCO	1875.0000	GRAMO	0.0170	31.8750
100020	ACEITE VEGETAL 20 LTS	179.1429	ML	0.0070	1.2540
100015	SALSA INGLESIA	2.1429	ML	0.1241	0.2659
100011	LIMON	53.5714	GRAMO	0.0040	0.2143

Número actual de página: 1 Número total de página: 1 Factor de zoom: Ancho de página

- En la parte superior izquierda se exhiben los botones 1 2 3 4 5 6 7 8 9
- Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Ir a primer página.
 - 2.- Ir a página anterior.
 - 3.- Ir a página siguiente.
 - 4.- Ir a última página.
 - 5.- Ir a página.
 - 6.- Imprimir informe.
 - 7.- Exportar informe: Puede ser formato Adobe acrobat, excel, word, o texto.
 - 8.- Zoom.
 - 9.- Texto de búsqueda.
- Clic en para imprimir.



INSUMOS CUANTIFICADOS EN UNIDAD DE COMPRA

Sistema Ordenes de Compra Imprimir

Informe principal

CUANTIFICACION DE INSUMOS

EN UNIDAD DE COMPRA

Prog Prod	Fecha	T. Cambio
000028	14/09/2008	10.0000

CAFE SIERRA
CERRO DE LAS CAMAPANAS 384
INSURGENTES OESTE
MEXICALI
RFC: SS910617638
Cp: 21280
00001

CLAVE	DESCRIPCION DEL INSUMO	CANTIDAD UNIDAD	UNITARIO	EXTENSION
100084	QUESO MANCHEGO	13.7500 KILO	46.0000	632.5000
100056	HARINA PARA HOT CAKES	5.0000 KILO	42.0000	210.0000
100041	HUEVO DE GALLINA	2.5000 KILO	7.0000	17.5000
100058	PAN MOLIDO	7.5000 POTE	35.0000	262.5000
100003	TORTILLAS DE MAIZ	8.2813 POTE	6.7500	55.6885
100027	ALITAS DE POLLO	7.5000 KILO	18.0000	135.0000
100007	SAL MOLIDA	0.3679 KILO	5.0000	1.8394
100022	AJO	0.4181 KILO	12.0000	4.9937
100048	PAPRIKA (PIMIENTO PICANTE)	0.0750 KILO	13.0000	0.9750
100021	CHAMPIGNON FRESCO	1.8750 KILO	17.0000	31.8750
100020	ACEITE VEGETAL 20 LTS	0.0090 BID	140.0000	1.2540
100015	SALSA INGLESA	0.0148 FRASCO	18.0000	0.2659
100011	LIMON	0.0536 KILO	4.0000	0.2143

Número actual de página: 1 Número total de páginas: 1 Factor de zoom: Ancho de página

- En la parte superior izquierda se exhiben los botones



- Cada botón realiza una función diferente.
- 1.- Ir a primer página.
 - 2.- Ir a página anterior.
 - 3.- Ir a página siguiente.
 - 4.- Ir a última página.
 - 5.- Ir a página.
 - 6.- Imprimir informe.
 - 7.- Exportar informe: Puede ser formato Adobe acrobat, excel, word, o texto.
 - 8.- Zoom.
 - 9.- Texto de búsqueda.

- Clic en  para imprimir.

INSUMOS CUANTIFICADOS EN UNIDAD DE COMPRA AJUSTADO

Sistema Ordenes de Compra Imprimir

Informe principal

CUANTIFICACION DE INSUMOS

EN UNIDAD DE COMPRA AJUSTADO

Prog Prod	Fecha	T. Cambio
000028	14/09/2008	10.0000

CAFE SIERRA
CERRO DE LAS CAMAPANAS 384
INSURGENTES OESTE
MEXICALI
RFC: SS910617638
Cp: 21280
00001

CLAVE	DESCRIPCION DEL INSUMO	CANTIDAD UNIDAD	UNITARIO	EXTENSION
100084	QUESO MANCHEGO	14.0000 KILO	46.0000	644.0000
100056	HARINA PARA HOT CAKES	5.0000 KILO	42.0000	210.0000
100041	HUEVO DE GALLINA	3.0000 KILO	7.0000	21.0000
100058	PAN MOLIDO	8.0000 POTE	35.0000	280.0000
100003	TORTILLAS DE MAIZ	9.0000 POTE	6.7500	60.7500
100027	ALITAS DE POLLO	8.0000 KILO	18.0000	144.0000
100007	SAL MOLIDA	1.0000 KILO	5.0000	5.0000
100022	AJO	1.0000 KILO	12.0000	12.0000
100048	PAPRIKA (PIMIENTO PICANTE)	1.0000 KILO	13.0000	13.0000
100021	CHAMPIGNON FRESCO	2.0000 KILO	17.0000	34.0000
100020	ACEITE VEGETAL 20 LTS	0.0090 BID	140.0000	0.0000
100015	SALSA INGLESA	1.0000 FRASCO	18.0000	18.0000
100011	LIMON	1.0000 KILO	4.0000	4.0000

Número actual de página: 1 Número total de páginas: 1 Factor de zoom: Ancho de página

- En la parte superior izquierda se exhiben los botones

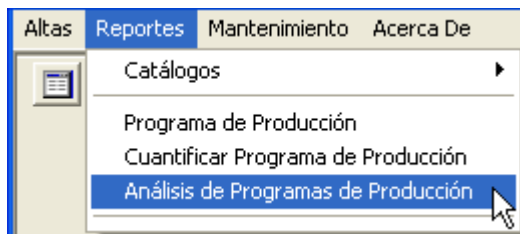


- Cada botón realiza una función diferente.
- 1.- Ir a primer página.
 - 2.- Ir a página anterior.
 - 3.- Ir a página siguiente.
 - 4.- Ir a última página.
 - 5.- Ir a página.
 - 6.- Imprimir informe.
 - 7.- Exportar informe: Puede ser formato Adobe acrobat, excel, word, o texto.
 - 8.- Zoom.
 - 9.- Texto de búsqueda.

- Clic en  para imprimir.



ANALISIS DE PROGRAMAS DE PRODUCCION



- ❑ Clic en Reportes, Catálogos, Grupos.

Sistema Análisis de Programación de Producción - Consultar Análisis de Programas de Producción

Fecha	Folio	Clave	Nombre del cliente	SubTotal
14/09/2008	000022	00002	EL CACHANILLA SA DE CV	1,929.60
14/09/2008	000023	00003	LOS AUTENTICOS	1,506.00
14/09/2008	000024	00003	LOS AUTENTICOS	1,875.00
14/09/2008	000025	00001	CAFE SIERRA	4,200.00
14/09/2008	000028	00001	CAFE SIERRA	4,482.24

Búsqueda por nombre:

Folio:

De fecha: 01/08/2008 A fecha: 14/09/2008

Programa de Producción 000028

Cliente: 00001 CAFE SIERRA
CERRO DE LAS CAMAPANAS 384
MEXICALI

Fecha: 14/09/2008

Receta	Descripción de la receta	Cantidad	Unidad	Unitario	Extensión
500001	DEDOS DE QUESO	25.0000	PLATO	66.0000	1,650.0000
500002	ALITAS BUFALO	15.0000	PLATO	75.0000	1,125.0000
500004	CHAMPIGNONES FRESCOS AL AJILLO	15.0000	PLATO	44.0000	660.0000
500005	CECINA DE RES	12.0000	PLATO	60.0000	720.0000
500009	SOPA DE TORTILLA AZTECA	12.0000	ORDEN	27.2700	327.2400

5

Septiembre

Venta: 4,482.24
Costo: 1,669.46
Diferencia: 2,812.78 62.9 %

- ❑ En la parte superior izquierda se exhiben los botones    1 2 3
- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Insertar (no aplica para esta opción)
 - 2.- Imprimir programa de producción.
 - 3.- Imprimir todos los programas.
- ❑ En la parte inferior puede filtrar por:
 - **Concurso,**
 - Por **Rango de fechas,** y
 - Solo **concursos realizados.**
 -
- ❑ Opciones de repote:
 - **Ordenado por cualquier columna.**

ANALISIS DE PROGRAMA DE PRODUCCION

Sistema Ordenes de Compra - Imprimir

Informe principal

PROGRAMA DE PRODUCCION 000028

ANALISIS

FECHA: 14/09/2008

TIPO DE CAMBIO: 10.0000

CAFE SIERRA
CERRO DE LAS CAMAPANAS 384
INSURGENTES OESTE
MEXICALI
RFC: SI910617638

Cp: 21280

00001

CLAVE	DESCRIPCION DEL INSUMO	CANTIDAD	UNIDAD	UNITARIO	EXTENSION
500001	DEDOS DE QUESO	25.0000	PLATO	66.0000	1,650.00
500002	ALITAS BUFALO	15.0000	PLATO	75.0000	1,125.00
500004	CHAMPIGNONES FRESCOS AL AJILLO	15.0000	PLATO	44.0000	660.00
500005	CECINA DE RES	12.0000	PLATO	60.0000	720.00
500009	SOPA DE TORTILLA AZTECA	12.0000	ORDEN	27.2700	327.24

Número actual de página: 1 Número total de páginas: 1 Factor de zoom: Ancho de página

- ❑ En la parte superior izquierda se exhiben los botones          1 2 3 4 5 6 7 8 9
- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Ir a primer página.
 - 2.- Ir a página anterior.
 - 3.- Ir a página siguiente.
 - 4.- Ir a última página.
 - 5.- Ir a página.
 - 6.- Imprimir informe.
 - 7.- Exportar informe: Puede ser formato Adobe acrobat, excel, word, o texto.
 - 8.- Zoom.
 - 9.- Texto de búsqueda.
- ❑ Clic en  para imprimir.



ANALISIS DE PROGRAMA DE PRODUCCION

Sistema Ordenes de Compra - Imprimir

Informe principal

ANALISIS DE PROGRAMAS DE PRODUCCION 14/09/2008
SISTEMAS SIERRA SA DE CV 07:49:09p.m.

Del 01/08/2008 al 14/09/2008

Programación de Producción

Folio	Fecha	Cliente	Nombre del cliente	Venta	Costo	Diferencia	Pors%
000003	01/08/2008	00001	CAFE SIERRA	321.84	24.36	297.48	92.43
000004	01/08/2008	00001	CAFE SIERRA	252.00	8.93	243.07	96.45
000005	01/08/2008	00001	CAFE SIERRA	271.48	33.26	238.22	87.75
000006	01/08/2008	00001	CAFE SIERRA	630.00	315.04	314.96	49.99
000007	01/08/2008	00001	CAFE SIERRA	507.00	202.08	304.92	60.14
000008	01/08/2008	00002	EL CACHANILLA SA DE CV	450.00	134.23	315.77	70.17
000009	01/08/2008	00001	CAFE SIERRA	300.00	89.48	210.52	70.17
000010	02/09/2008	00003	LOS AUTENTICOS	586.00	229.49	356.51	60.84
000011	07/09/2008	00001	CAFE SIERRA	660.00	451.11	208.89	31.65
000012	07/09/2008	00002	EL CACHANILLA SA DE CV	330.00	225.55	104.45	31.65
000013	07/09/2008	00001	CAFE SIERRA	750.00	223.71	526.29	70.17
000016	07/09/2008	00001	CAFE SIERRA	1,410.00	674.82	735.18	52.14
000017	07/09/2008	00002	EL CACHANILLA SA DE CV	1,320.00	902.22	417.78	31.65
000018	13/09/2008	00001	CAFE SIERRA	0.00	0.54	-0.54	0.00
000019	14/09/2008	00001	CAFE SIERRA	330.00	225.55	104.45	31.65
000021	14/09/2008	00001	CAFE SIERRA	2,535.00	1,010.38	1,524.62	60.14
000022	14/09/2008	00002	EL CACHANILLA SA DE CV	1,929.60	565.80	1,363.80	70.68

Número actual de página: 1 Número total de páginas: 1 Factor de zoom: Ancho de página

- En la parte superior izquierda se exhiben los botones



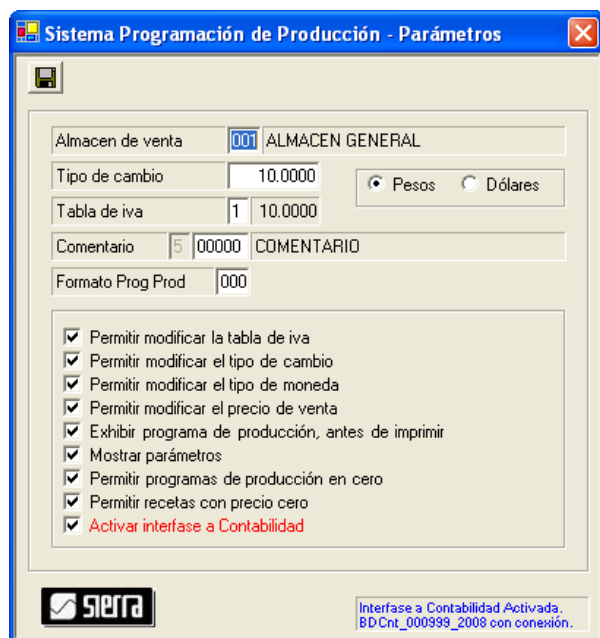
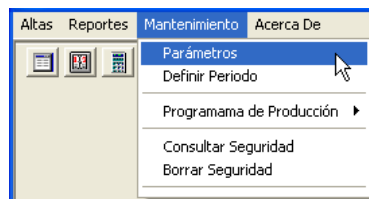
- Cada botón realiza una función diferente.
- 1.- Ir a primer página.
 - 2.- Ir a página anterior.
 - 3.- Ir a página siguiente.
 - 4.- Ir a última página.
 - 5.- Ir a página.
 - 6.- Imprimir informe.
 - 7.- Exportar informe: Puede ser formato Adobe acrobat, excel, word, o texto.
 - 8.- Zoom.
 - 9.- Texto de búsqueda.

- Clic en  para imprimir.



MANTENIMIENTO

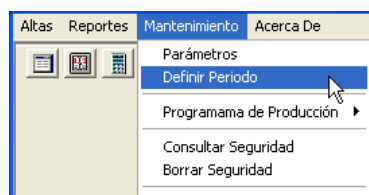
PARAMETROS



- ❑ Clic en Mantenimiento, Parámetros.

- ❑ En la parte superior izquierda se exhibe un botón  1
- ❑ El botón realiza la función de:
 - 1.- Grabar.
- ❑ **Nota:** Estas opciones definen la manera en que va a operar el sistema.

DEFINIR PERIODO



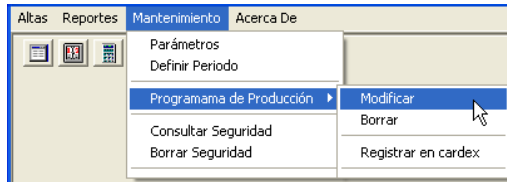
- ❑ Clic en Mantenimiento, Definir Período.
- ❑ También puede hacer clic en:



- ❑ En la parte superior izquierda se exhibe un botón  1
- ❑ El botón realiza la función de:
 - 1.- Grabar.

PROGRAMA DE PRODUCCION

MODIFICAR



- ❑ Clic en Mantenimiento, Programa de Producción, y Modificar.

- ❑ En la parte superior izquierda se exhiben los botones     

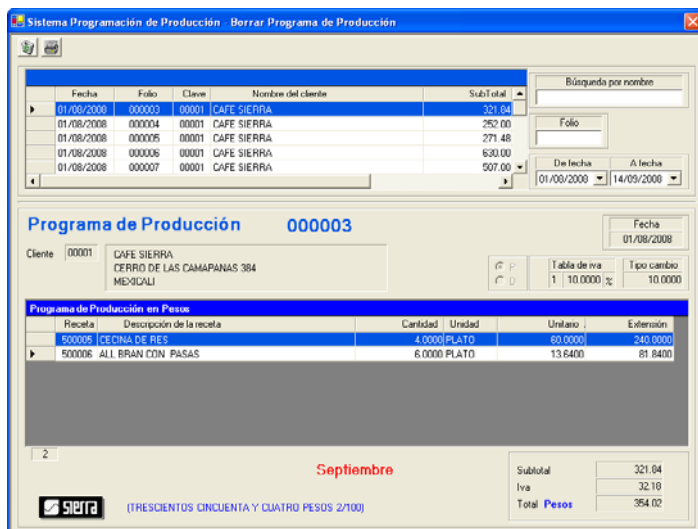
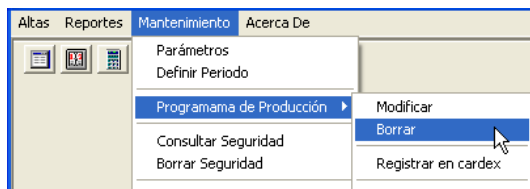
- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Exhibe Presupuestos.
 - 2.- Modificar parámetros
 - 3.- Grabar.
 - 4.- Cancelar.
 - 5.- Imprimir.

- ❑ Para modificar un insumo:
 - Clic en el registro.
 - Modifique el registro y clic en .

- ❑ Para borrar un concepto:
 - Clic en el registro.

- ❑ Clic en .

BORRAR



- ❑ Clic en Mantenimiento, Programa de Producción, y Borrar.

- ❑ En la parte superior izquierda se exhibe un botón  

- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Borrar orden de compra
 - 2.- Imprimir.

Para borrar el concurso:

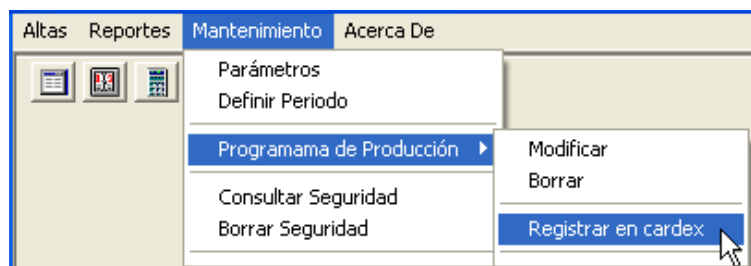
- ❑ Seleccionar concurso.

Clic en , para borrar.

- ❑ Seleccione el documento, y clic en borrar.



REGISTRAR EN CARDEX



- ❑ Clic en Mantenimiento, Programación de Producción, y Registrar en Cardex.

Sistema Programación de Producción - Registrar en Cardex, Cuantificación de Insumos en Unidad de Compra Ajustado

Fecha	Folio	Clave	Nombre del cliente	SubTotal
01/08/2008	000003	00001	CAFE SIERRA	321.84
01/08/2008	000004	00001	CAFE SIERRA	252.00
01/08/2008	000005	00001	CAFE SIERRA	271.48
01/08/2008	000006	00001	CAFE SIERRA	630.00
01/08/2008	000007	00001	CAFE SIERRA	507.00

Búsqueda x nombre: Folio: Tipo de reporte: C A Pdp Cuantificación: 20 De fecha: 01/08/2008 A fecha: 14/09/2008

Folio	Alm	Nombre de almacén	Cliente	Nombre del cliente	Fecha
000003	001	ALMACEN GENERAL	00001	CAFE SIERRA	01/08/2008
	002	COCINA	16/09/2008		

Recetas en Programa de Producción

Receta	Descripción de la receta	Cantidad	Unidad	Unitario	Extensión
500005	CECINA DE RES	4.0000	PLATO	60.0000	240.0000
500006	ALL BRAN CON PASAS	6.0000	PLATO	13.6400	81.8400

Recetas: 2 Subtotal: 321.84 Iva: 32.18 Total Pesos: 354.02

Insumos Cuantificados

Insumo	Descripción del insumo	Cantidad	Unidad	Unitario	Extensión
100026	FRUJOL CHICHARO	1.0000	KILO	0.0057	5.7000
100020	ACEITE VEGETAL 20 LTS	1.0000	BID	0.0070	140.0000
100007	SAL MOLIDA	1.0000	KILO	0.0050	5.0000
100019	AGUACATE HASS	1.0000	KILO	0.0300	30.0000
100087	ALL BRAN	1.0000	PQTE	0.0311	15.5500
100114	PASAS	1.0000	KILO	0.0180	18.0000
100111	MIEL INDIVIDUAL	1.0000	CAGA	0.7885	197.1200

Septiembre Insumos: 12 Costo: 479.77

- ❑ En la parte superior izquierda se exhibe un botón
botones
1 2
- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Borrar orden de compra
 - 2.- Imprimir.

Para borrar el concurso:

- ❑ Seleccionar concurso.

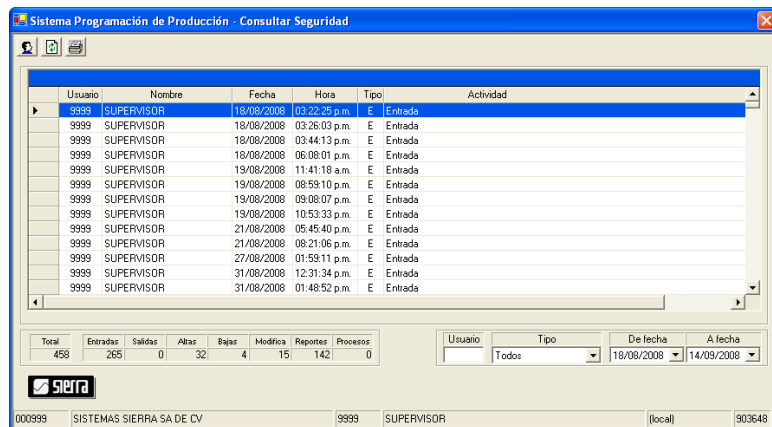
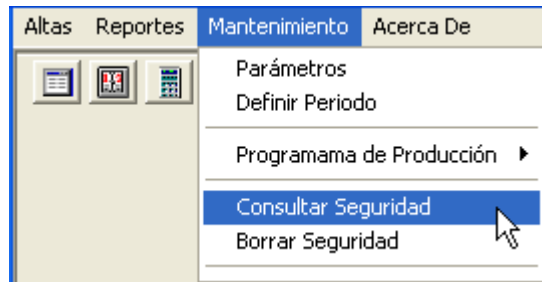
Clic en para borrar.

- ❑ Seleccione el documento, y clic en borrar.



SEGURIDAD

CONSULTAR SEGURIDAD



Filtros. - Esta forma tiene filtros para solicitar solo la parte del reporte requerida.

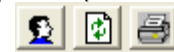


- ❑ Clic en Mantenimiento, Consultar Seguridad.

Exhibe todos los accesos realizados a la Base de Datos. Estos se clasifican en 7 grupos:

1. **Entradas.** - Fecha y hora de entrada.
2. **Salidas.** - Fecha y hora de salida.
3. **Altas.** - Alta de nuevos registros.
4. **Bajas.** - Baja de registros.
5. **Modificaciones.** - Modificación a un registro.
6. **Reportes.** - Impresión de reporte.
7. **Procesos automáticos.** - Cierre anual, o borrar seguridad.

- ❑ En la parte superior izquierda se exhiben los



1 2 3

- ❑ Cada botón realiza una función diferente.

- 1.- Consultar usuarios.
- 2.- Exhibe todo.
- 3.- Imprimir.

- ❑ Puede utilizar las barras horizontal y vertical para desplazarse. También puede ampliar los campos.

Solo posicione el curso y arrastre

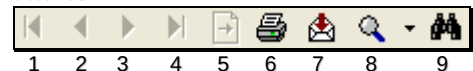
- ❑ Clic en para imprimir.

Filtro de registros por:

- **Usuario,**
- **Tipo de registro:** Entrada, salida, .alta, baja, modificación, reportes y proceso automático.
- **Rango de fechas.**

- ❑ Clic en para imprimir.

- ❑ En la parte superior izquierda se exhiben los botones



- ❑ Cada botón realiza una función diferente.

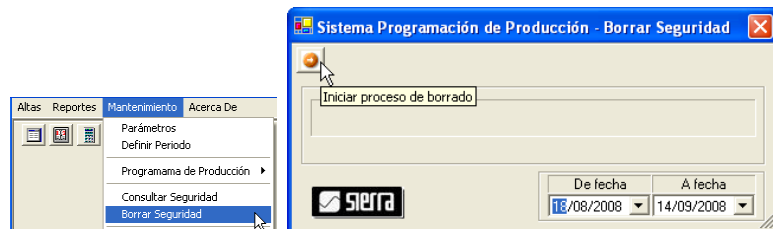
- 1.- Ir a primer página.
- 2.- Ir a página anterior.
- 3.- Ir a página siguiente.
- 4.- Ir a última página.
- 5.- Ir a página.
- 6.- Imprimir informe.
- 7.- Exportar informe: Puede ser formato Adobe acrobat, excel, word, o texto.
- 8.- Zoom.
- 9.- Texto de búsqueda.

- ❑ Clic en para imprimir.



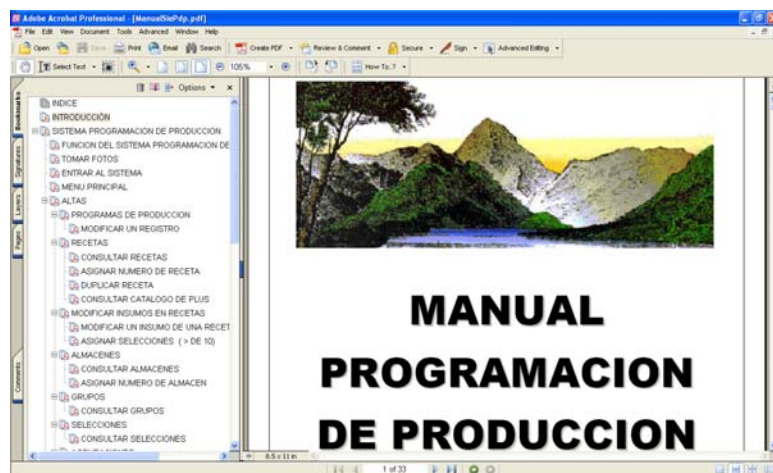
BORRAR SEGURIDAD

Este proceso, borra todos los movimientos de seguridad. Si ya se auditó el período, se recomienda borrar los registros de seguridad para revisar menos información.



- ☐ Clic en Mantenimiento, Borrar Seguridad.
- ☐ Clic en  para iniciar proceso de borrado.
- ☐ Puede borrar solo los movimientos de las fechas indicadas.

MANUAL DEL USUARIO



- ☐ Clic en  para exhibir el manual del usuario.
- ☐ El manual se exhibe en Adobe Acrobat.
- ☐ Puede consultarlo, o imprimirlo.

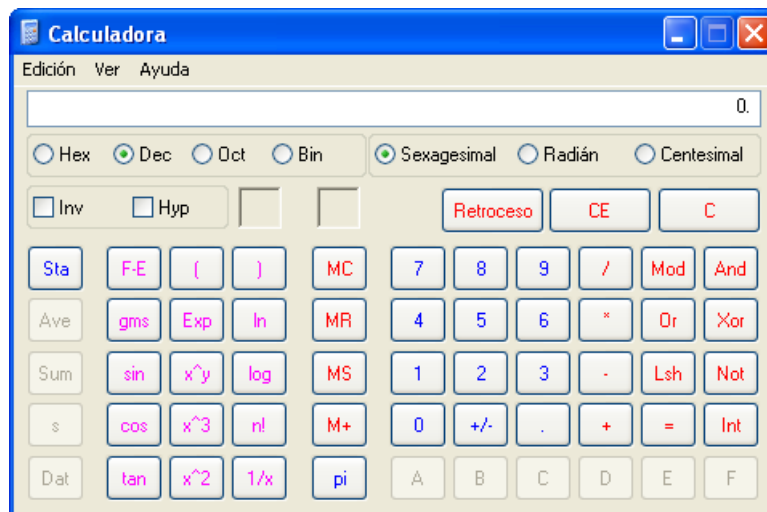


INFORMACION DEL SISTEMA



- ❑ Hay 2 maneras de entrar.
 - Clic en Acerca De, o
 - Clic en Información del sistema del menú principal.
- ❑ Clic en  para exhibir información del sistema.
- ❑ Puede ver la página Web de Sierra, presionando  www.sierra.com.mx
- ❑ Además puede comunicarse a Sierra, enviando un e-mail a los departamentos de:
 - Ventas:  sierramx@prodigy.net.mx
 - Sistemas:  sierramxsisistemas@prodigy.net.mx
 - Soporte:  sierramxsoporte@prodigy.net.mx

CALCULADORA



- ❑ Clic en     

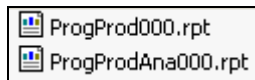
PERSONALIZAR EL FORMATO DEL PROGRAMA DE PRODUCCION

El sistema le permite personalizar el formato del programa de producción.

El sistema incluye 2 tipos formatos:

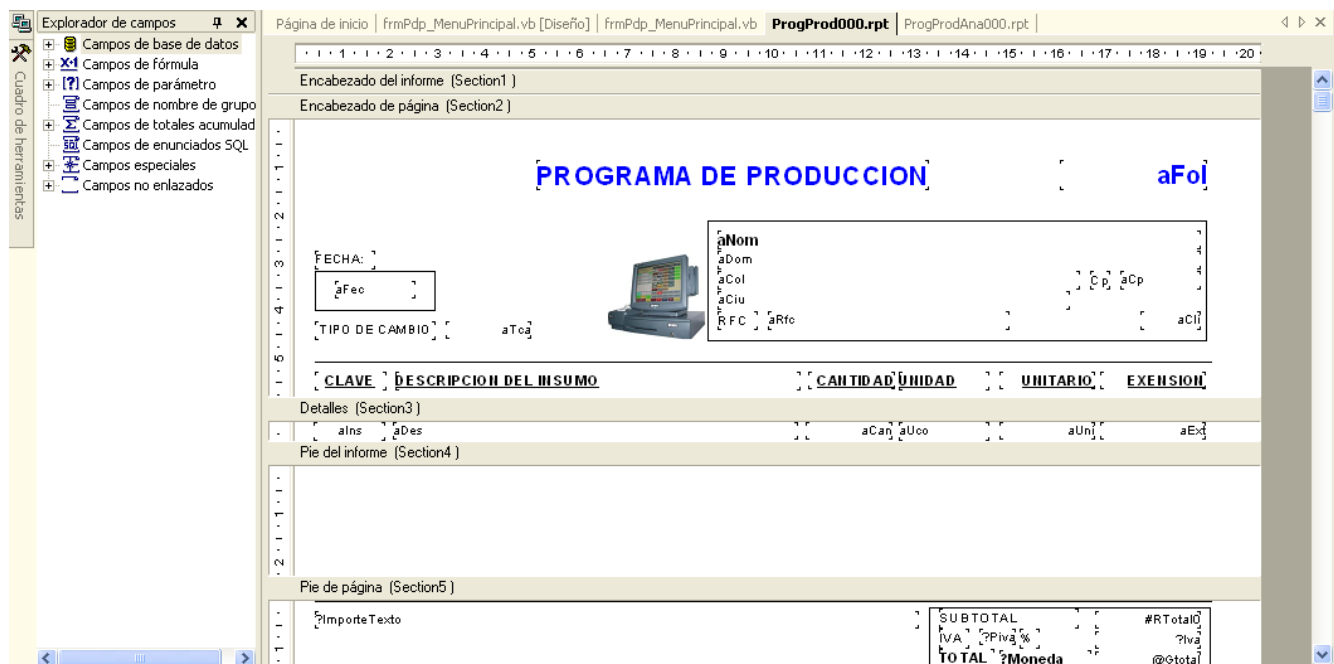
1. **ProgProd000.rpt.**- Formato de Programa de Producción.
2. **ProgProdAna000.rpt.**- Formato de Programa de Producción Análisis (Exhibe costo).

DUPLICAR FORMATO ORIGINAL



- ☐ Copie el reporte con otro nombre. **Solo modifique el número.** El nombre debe ser el mismo
- ☐ Renombre la copia con un número de 001 a 999. Ejemplo **ProgProd000.rpt** → **ProgProd001.rpt**. Estos reportes se encuentran en la ruta: **Archivos de programa\Sistemas SIERRA\Programación de Producción\Reps.**

MODIFIQUE EL REPORTE CON CRYSTAL REPORTS



Solo arrastre los campos a la posición deseada; Puede modificar el tipo de letra y el tamaño y borre los campos que no necesite.

NOTA: No debe borrar los campos que inician con (?). Si no los quiere en el documento, solo reduzca el campo al mínimo, o indique en su formato, suprimir.

Los campos que inician con (a), son datos. Los campos que inician con (#) o (@), son operaciones.

MODIFIQUE LA VERSION



- ☐ En **Mantenimiento Parámetros** modifique el número de formato a utilizar.



OPCIONES PARA IMPRESIÓN DE REPORTES



PROGRAMA DE PRODUCCION 000028

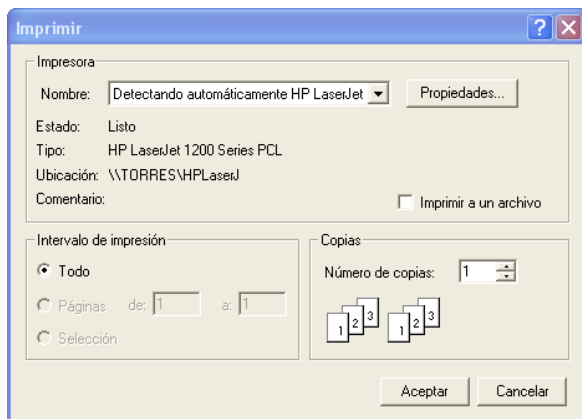
FECHA: 14/09/2008
 TIPO DE CAMBIO: 10.0000

CAFE SIERRA
 CERRO DE LAS CAMAPANAS 384
 INSURGENTES OESTE
 MEXICALI
 RFC: SSI910617638 Cp: 21280 00001

CLAVE	DESCRIPCION DEL INSUMO	CANTIDAD	UNIDAD	UNITARIO	EXTENSION
500001	DEDOS DE QUESO	25.0000	PLATO	66.0000	1.650.00
500002	ALITAS BUFALO	15.0000	PLATO	75.0000	1.125.00
500004	CHAMPIGNONES FRESCOS AL AJILLO	15.0000	PLATO	44.0000	660.00
500005	CECINA DE RES	12.0000	PLATO	60.0000	720.00
500009	SOPA DE TORTILLA AZTECA	12.0000	ORDEN	27.2700	327.24

Número actual de página: 1 Número total de páginas: 1 Factor de zoom: Ancho de página

Adobe Acrobat (*.pdf)
 Microsoft Excel (*.xls)
 Microsoft Word (*.doc)
 Formato de texto enriquecido (*.rtf)



Imprimir

Impresora:
 Nombre: Detectando automáticamente HP LaserJet
 Estado: Listo
 Tipo: HP LaserJet 1200 Series PCL
 Ubicación: \\TORRES\HP\LaserJ
 Comentario: ☐ Imprimir a un archivo

Intervalo de impresión:
☒ Todo
☐ Páginas de: 1 a: 1
☐ Selección

Copias:
 Número de copias: 1

Aceptar Cancelar

- En la parte superior izquierda se exhiben los botones



- Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Ir a primer página.
 - 2.- Ir a página anterior.
 - 3.- Ir a página siguiente.
 - 4.- Ir a última página.
 - 5.- Ir a página.
 - 6.- Imprimir informe.
 - 7.- Exportar informe: Puede ser formato Adobe acrobat, excel, word, o texto.
 - 8.- Zoom.
 - 9.- Texto de búsqueda.

-  Le permite exportar el reporte a Microsoft Excel, Microsoft Word, Adobe Acrobat, o Texto.

-  Le permite imprimir reporte.
- Puede seleccionar el impresor que desee.
- Puede seleccionar el número de página(s) a imprimir.
- Puede seleccionar el número de copias.

Cualquier duda, comunicarse a Sistemas Sierra.