



MANUAL DE COSTOS

SISTEMAS SIERRA
SISTEMA DE PUNTO DE VENTA

Revisión: 160-Feb-2008



INDICE

INDICE.....	2
INTRODUCCIÓN	5
SISTEMA DE COSTOS	6
FUNCION DEL SISTEMA DE COSTOS	6
NOMENCLATURA	6
ESTRUCTURA DE LA CLAVE	6
TOMAR FOTOS.....	7
ENTRAR AL SISTEMA	8
MENU PRINCIPAL	8
ALTAS	9
INSUMOS	9
MATERIA PRIMA	9
CONSULTAR INSUMOS	9
ASIGNAR NUMERO DE INSUMO	9
MANO DE OBRA	10
CONSULTAR INSUMOS	10
ASIGNAR NUMERO DE INSUMO	10
EQUIPO	11
CONSULTAR INSUMOS	11
ASIGNAR NUMERO DE INSUMO	11
BASICOS	12
CONSULTAR BASICOS	12
ASIGNAR NUMERO DE BASICO	12
RECETAS	13
CONSULTAR RECETAS	13
ASIGNAR NUMERO DE RECETA	13
DUPLICAR RECETA	14
CONSULTAR CATALOGO DE PLUS	14
MODIFICAR INSUMOS EN RECETAS.....	15
MODIFICAR UN INSUMO DE UNA RECETA	15
MODIFICAR UN INSUMO DE UNA RECETA DE UN BASICO	15
ASIGNAR SELECCIONES (> DE 10).....	15
PRECIOS DE VENTA.....	16
PROCEDIMIENTO.....	16
GRUPOS	17
SELECCIONES.....	17
TABLAS DE IVA	18
REPORTES	19
INSUMOS	19
INSUMOS DE MATERIA PRIMA	19
REPORTE DE INSUMOS DE MATERIA PRIMA	19
REPORTE DE INSUMOS DE MATERIA PRIMA CON IMAGEN	20
REPORTE DE INSUMOS DE MATERIA PRIMA - SOLICITUD DE PRECIOS	20
INSUMOS DE MANO DE OBRA	21
REPORTE DE INSUMOS DE MANO DE OBRA	21
REPORTE DE INSUMOS DE MANO DE OBRA CON IMAGEN	22
REPORTE DE INSUMOS DE MANO DE OBRA - SOLICITUD DE PRECIOS	22
INSUMOS DE EQUIPO	23



REPORTE DE INSUMOS DE EQUIPO	23
REPORTE DE INSUMOS DE EQUIPO CON IMAGEN.....	24
REPORTE DE INSUMOS DE EQUIPO - SOLICITUD DE PRECIOS	24
BASICOS	25
CATALOGO DE BASICOS ANALITICO.....	25
REPORTE DE BASICOS ANALITICO	25
REPORTE DE BASICOS ANALITICO SIN COSTO	26
REPORTE DE BASICOS ANALITICO CON IMAGEN	26
REPORTE DE BASICOS ANALITICO CON IMAGEN SIN COSTO	26
CATALOGO DE BASICOS RESUMEN.....	27
REPORTE DE BASICOS RESUMEN	27
REPORTE DE BASICOS RESUMEN SIN COSTO	28
ANALIZAR RECETAS DE BASICOS.....	28
RECETARIO - RECETA DE BASICO.....	29
RECETARIO - RECETA DE BASICO SIN COSTO.....	29
RECETAS	30
CATALOGO DE RECETAS ANALITICO	30
REPORTE DE RECETAS ANALITICO	30
REPORTE DE RECETAS ANALITICO SIN COSTO	31
REPORTE DE RECETAS ANALITICO CON IMAGEN	31
REPORTE DE RECETAS ANALITICO CON IMAGEN SIN COSTO.....	31
RECETAS - ANALISIS DE COSTOS	32
REPORTE DE RECETAS – ANALISIS DE COSTOS.....	32
REPORTE DE RECETAS – ANALISIS DE COSTOS SIN COSTO.....	33
RECETAS - COSTOS UNITARIOS ANALITICO	33
REPORTE DE RECETAS – COSTOS UNITARIOS ANALITICO	34
REPORTE DE RECETAS – COSTOS UNITARIOS ANALITICO SIN COSTO	34
RECETAS - COSTOS UNITARIOS RESUMEN.....	35
REPORTE DE RECETAS – COSTOS UNITARIOS RESUMEN	35
REPORTE DE RECETAS – COSTOS UNITARIOS RESUMEN SIN COSTO	36
RECETAS - COSTOS DIRECTOS.....	36
REPORTE DE RECETAS – COSTOS DIRECTOS	37
REPORTE DE RECETAS – COSTOS DIRECTOS SIN COSTO	37
RECETAS - ANALISIS DE MARGENES	38
REPORTE DE RECETAS – ANALISIS DE MARGENES.....	38
REPORTE DE RECETAS – ANALISIS DE MARGENES SIN COSTO.....	39
RECETAS - PRECIOS DE VENTA	39
REPORTE DE RECETAS – PRECIOS DE VENTA.....	40
REPORTE DE RECETAS – PRECIOS DE VENTA SIN COSTO	40
RECETAS - SIMULACION DE PRECIOS.....	41
REPORTE DE RECETAS –SIMULACION DE PRECIOS	41
REPORTE DE RECETAS – SIMULACION DE PRECIOS SIN COSTO	42
ANALIZAR RECETAS.....	42
RECETARIO - RECETA.....	43
RECETARIO - RECETA SIN COSTO.....	43
RECETAS - RECETAS A VERIFICAR.....	44
REPORTE DE RECETAS – RECETAS A VERIFICAR	44
REPORTE DE RECETAS – RECETAS A VERIFICAR SIN COSTO	45
CATALOGO DE PLUS.....	46
REPORTE CATALOGO DE PLUS.....	46
GRUPOS	47
SELECCIONES.....	48
TABLAS DE IVA	49



MANTENIMIENTO.....	50
PARAMETROS	50
SUSTITUIR INSUMOS EN RECETAS.....	51
SUSTITUIR BASICOS EN RECETAS.....	52
MODIFICAR VOLUMEN EN RECETAS.....	53
MODIFICAR TIPOS.....	54
ACTUALIZAR PRECIOS	55
SEGURIDAD.....	56
CONSULTAR SEGURIDAD	56
BORRAR SEGURIDAD.....	57
MANUAL DEL USUARIO.....	57
INFORMACION DEL SISTEMA.....	58
CALCULADORA	58
OPCIONES PARA IMPRESIÓN DE REPORTES	59
AUDITORIA	60



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 DE COSTOS

FUNCION DEL SISTEMA DE COSTOS

La función esencial del **sistema de Costos** es, controlar el costo de la empresa. Permite la elaboración y actualización de costos de las recetas de alimentos y bebidas.

NOMENCLATURA

- **Insumo.-** Es el elemento más pequeño de dato para el análisis de costo de una receta. Es el ingrediente. Estos se clasifican en:
 - **Materia prima.-** Es la materia prima utilizada en la elaboración de una receta. Ejemplo: aguacate, filete, sal, tomate, brandy Don Pedro, whiskey Buchanan, etc.
 - **Mano de obra.-** Es la mano de obra utilizada en la elaboración de una receta. Ejemplo: Chef, cocinero, ayudante de cocinero, cantinero, etc.
 - **Equipo.-** Es el equipo utilizado en la preparación de una receta. Ejemplo: Horno de cocina, plancha, licuadora, horno microondas, licuadora, etc.
- **Básico.-** Es una agrupación de insumos. Es una guarnición o preparado, que puede formar parte de una receta. Ejemplo: guacamole, salsa mexicana, papa al horno, frijoles refritos, etc.
- **Receta.-** Es la agrupación de insumos y/o básicos que conforman la fórmula de la receta. Ejemplo: Filete a la tampiqueña, fettuccini Alfredo, coctel de camarones, buechans con agua mineral, don pedro con agua, etc.
- **Porcentaje de desperdicio.-** Es el porcentaje del volumen del insumo, que se desperdicia al elaborar una receta. En esencia es el agregar un porcentaje de costo, el cual también es descontado de inventarios. Ejemplo: Si en la receta se incluyen 250 gramos de filete y tiene 10% de desperdicio, el sistema costeará con 275 gramos, y es lo que descontará de inventarios.
- **Porcentaje de mando.-** Es un porcentaje de costo que se agrega a una receta por la supervisión. Es un porcentaje de costo sobre la mano de obra utilizada para la elaboración de una receta. Ejemplo: La supervisión del chef en la elaboración de una receta aunque no haya participado directamente.
- **Porcentaje de uso de herramienta.-** Es un porcentaje de costo que se agrega a una receta por el uso de cubiertos, platos y vasos. Es un porcentaje de costo sobre la mano de obra utilizada en la elaboración de una receta.
- **Porcentaje de indirectos.-** Es un porcentaje de costo que se agrega a una receta, por insumos que se utilizan para su elaboración. Es un porcentaje sobre el costo directo. Ejemplo: leña, aceite, gas, etc.
- **Costo directo.-** Es el costo de materia prima, mas el costo de la mano de obra, mas el costo de equipo, utilizados en la elaboración de una receta.
- **Costo unitario.-** Es el costo directo, mas el costo de los indirectos, utilizados en la elaboración de una receta.
- **Precio de venta.-** Es el precio al que se vende al público, la receta.
- **Margen o porcentaje de costo.-** Es el resultado de dividir el precio unitario entre el precio de venta y multiplicado por 100. Ejemplo: Si el costo de la receta es \$29.25, y su precio de venta es \$95.00, el margen o porcentaje de costo con el que opera la receta es $(\$29.25 / \$95.00) * 100 = 30.8\%$.
- **Factor de conversión.-** Es el número de unidades de análisis que contiene la unidad de compra. Ejemplo: si la unidad de análisis es **gramo** y la unidad de compra es **kilo**, el factor de conversión es **1000**.
- **Factor de rendimiento.-** Es el número de porciones que produce la receta del básico.

ESTRUCTURA DE LA CLAVE

- La estructura de la clave es de 6 dígitos. **999999**.
 - **1** para insumos de materia prima.
 - **2** para insumos de mano de obra.
 - **3** para insumos de equipo.
 - **4** para básicos.
 - **5** para recetas.
- Los siguientes 5 dígitos **99999**, es el número de insumo, básico o receta.

NOTA: Esto le permite utilizar 100,000 números, del 00000 al 99999.

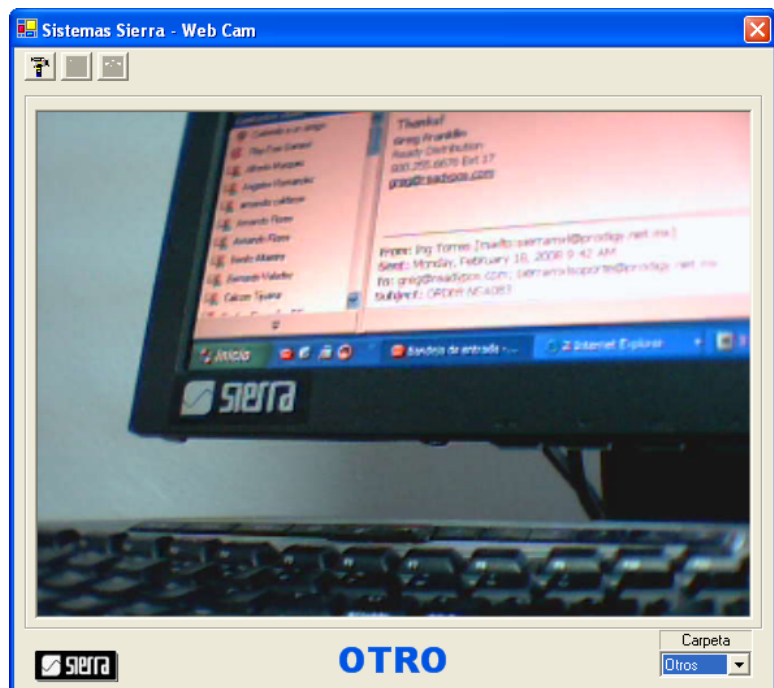


TOMAR FOTOS

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



Clic en



En la parte superior se exhiben los botones



1 2 3

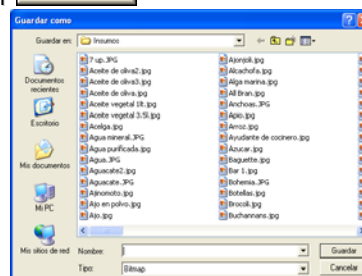
Cada botón realiza una función diferente.

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

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

Clic en

Guardar



PROCEDIMIENTO:

1. Seleccione la carpeta de acuerdo a la foto **Insumos**. Insumo o receta.

2. Clic en , para tomar la foto.

3. Clic en **Guardar**



Insumo de materia prima



Mano de obra



Equipo



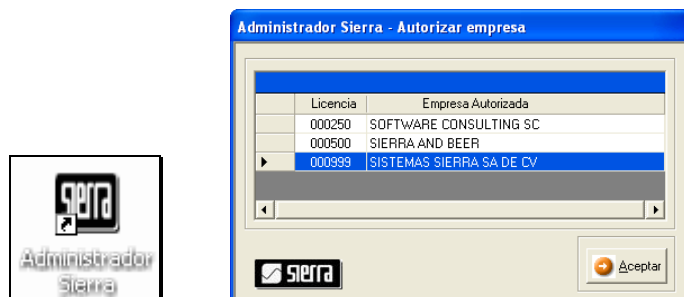
Básico



Receta



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

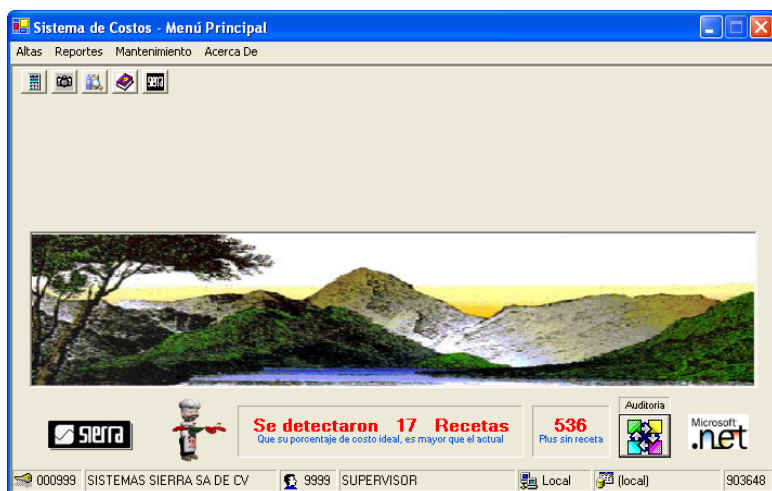


- ☐ Clic en . Se exhibe la siguiente pantalla para autorizar el acceso.



- ☐ 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.
 -
 -
 -
 -
 -
- ☐ Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Calculadora.
 - 2.- Tomar fotos.
 - 3.- Reporte de recetas a verificar.
 - 4.- Manual del usuario.
 - 5.- Información del sistema.
- ☐ También puede entrar a estas funciones a través del menú que se exhibe en la primer línea.

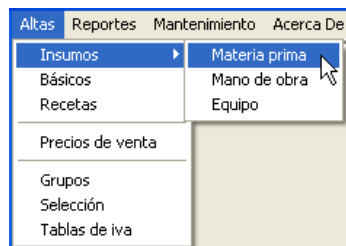
Altas Reportes Mantenimiento Acerca De
- ☐ Clic en la función y aparecerá el menú de opciones.
- ☐ Al pie de la forma se exhibe: [Licencia sierra](#), [empresa](#), [número](#) y [nombre de usuario](#), [servidor](#), y [licencia PC autorizados](#).



ALTAS

INSUMOS

MATERIA PRIMA



- ❑ Clic en Altas, Insumos, Materia prima.

Consultar insumos
Asignar número de insumo

- ❑ En la parte superior se exhiben los botones
 - 1.- Consultar insumos de materia prima.
 - 2.- Grabar insumo.
 - 3.- Cancelar la operación.
 - 4.- Borrar insumo.
 - 5.- Asignar selección (mas de 10).
 - 6.- Borrar imagen.
 - 7.- Tomar fotos de insumos.
- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
- ❑ **Tipo.-** Clasificación del insumo, puede ser Alimentos, Bebidas, Cover, tienda u otros.
- ❑ **Compra.-** Precio y unidad al que se compra.
- ❑ **Análisis.-** Precio y unidad al que se analiza la receta
- ❑ **Factor de conversión.-** número de unidades de análisis, que tiene la unidad de compra.
- ❑ **UPC / SKU.-** código de barras.
- ❑ **T.-** tabla de iva.
- ❑ Indicar el número de insumo, 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 INSUMOS

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

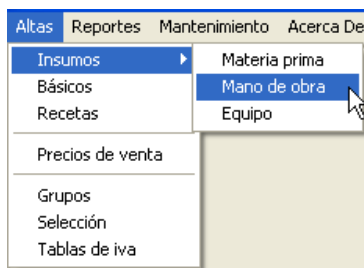
Solo posicione el curso y arrastre

ASIGNAR NUMERO DE INSUMO

Esta opción asigna un número entre 000000 y 999999, de un insumo que no esté ocupado.



MANO DE OBRA



Sistema de Costos - Alta de Insumos de Mano de Obra

Insumo: 2 | 00001 | Descripción del insumo: COCINERO

COMPRA		ANÁLISIS		Factor conversión
Precio	Unidad	Precio	Unidad	
200.0000	JORN	0.0417	MIN	4800.0000

Fecha: 29/12/2007

Gpo: Descripción del grupo

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

Chef3.jpg

Consultar insumos
Asignar número de insumo

- ❑ Clic en 'Alta de Insumos, Mano de obra'.

- ❑ En la parte superior se exhiben los botones
 - 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
 - 7
- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Consultar insumos de materia prima.
 - 2.- Grabar insumo.
 - 3.- Cancelar la operación.
 - 4.- Borrar insumo.
 - 5.- Asignar selección (mas de 10).
 - 6.- Borrar imagen.
 - 7.- Tomar fotos de insumos.

- ❑ **Compra.-** Precio y unidad al que se paga.
- ❑ **Análisis.-** Precio y unidad al que se analiza la receta
- ❑ **Factor de conversión.-** número de unidades de análisis, que tiene la unidad de compra.

- ❑ Indicar el número de insumo, 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.

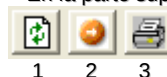
CONSULTAR INSUMOS

Sistema de Costos - Consultar Insumos

Clave	Nombre del insumo	Precio de Compra	Unidad	Precio de Análisis	Unidad	Factor conversión	Fecha
200001	COCINERO	200.00	JORN	0.0417	MIN	4800.0000	29/12/2007
200002	CHEF	500.00	JORN	0.1042	MIN	4800.0000	01/01/2008
200005	AYUDANTE DE COCINERO	100.00	JORN	0.0208	MIN	4800.0000	23/01/2008

Reporte: Con insigna | Reporte: Solución de Precios | Gpo: Sel | Tipo: Mano de obra | Búsquedas por nombre

- ❑ En la parte superior se exhiben los botones



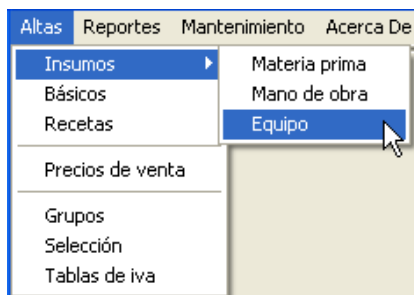
- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Exhibir todo.
 - 2.- Insertar insumo.
 - 3.- Imprimir insumos.
- ❑ Puede utilizar las barras horizontal y vertical para desplazarse. También puede ampliar los campos. Solo posicione el curso y arrastre

ASIGNAR NUMERO DE INSUMO

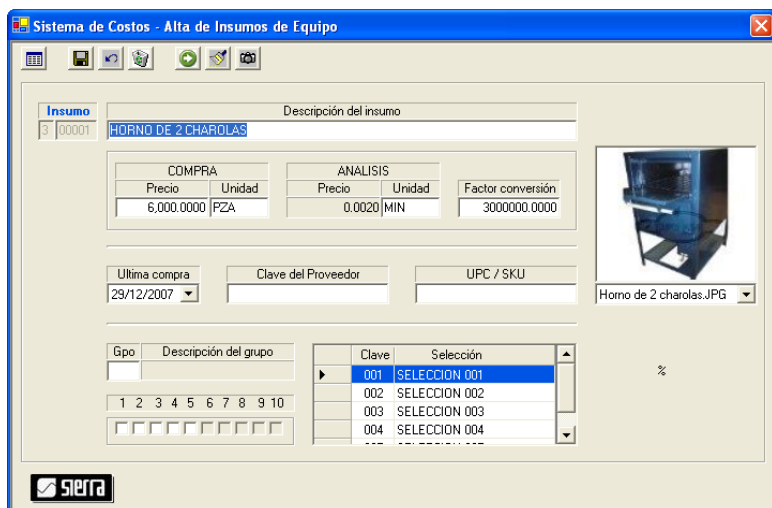
Esta opción asigna un número entre 000000 y 999999, de un insumo que no esté ocupado.



EQUIPO



- ❑ Clic en Altas, Insumos, Equipo.

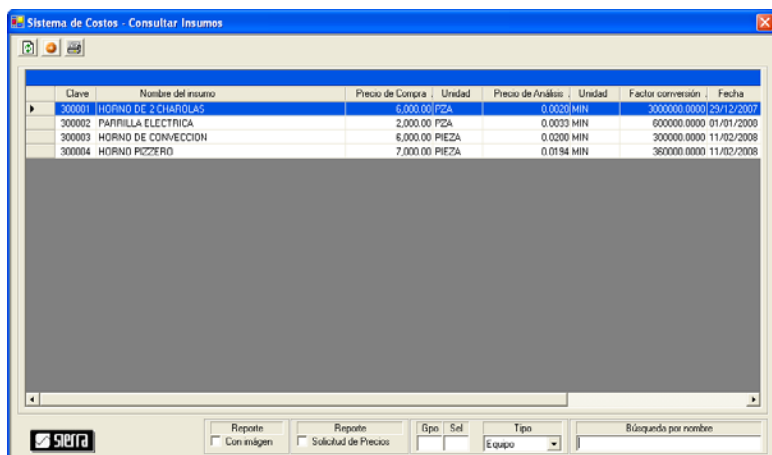


Consultar insumos
Asignar número de insumo

- ❑ En la parte superior se exhiben los botones
- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Consultar insumos de materia prima.
 - 2.- Grabar insumo.
 - 3.- Cancelar la operación.
 - 4.- Borrar insumo.
 - 5.- Asignar selección (mas de 10).
 - 6.- Borrar imagen.
 - 7.- Tomar fotos de insumos.
- ❑ **Compra.**- Precio y unidad al que se compra.
- ❑ **Análisis.**- Precio y unidad al que se analiza la receta
- ❑ **Factor de conversión.**- número de unidades de análisis, que tiene la unidad de compra.

- ❑ Indicar el número de insumo, 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 INSUMOS



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

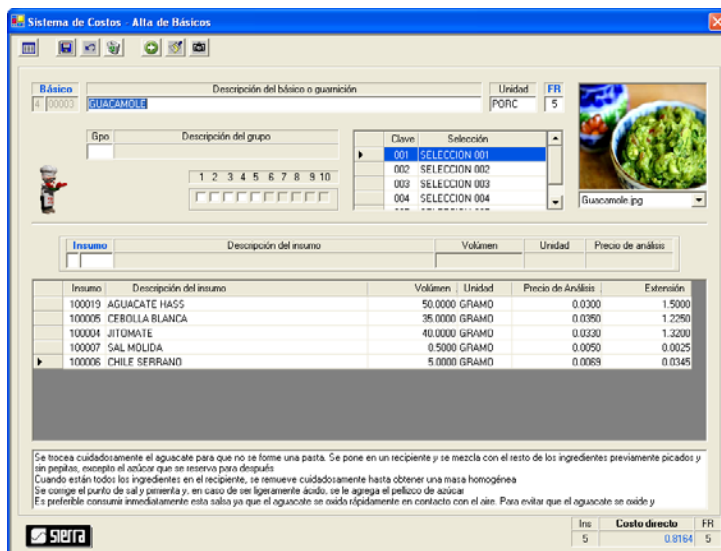
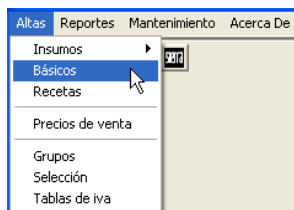
Solo posicione el curso y arrastre

ASIGNAR NUMERO DE INSUMO

Esta opción asigna un número entre 000000 y 999999, de un insumo que no esté ocupado.



BASICOS



Consultar básicos
Asignar número de básico

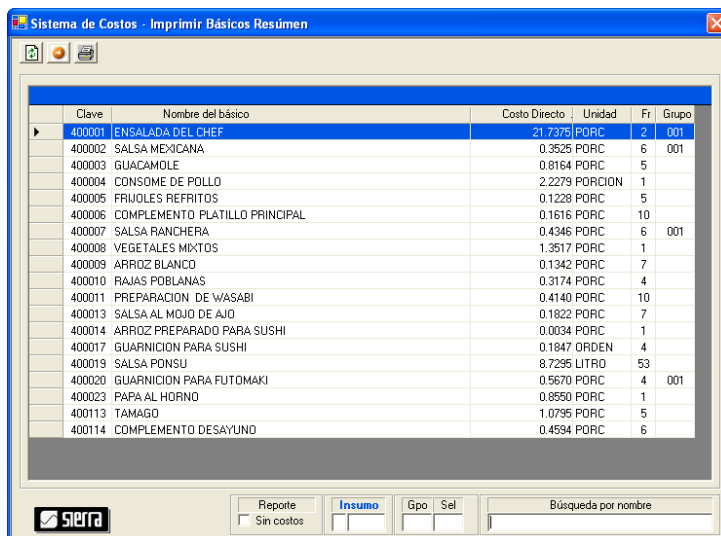
- ❑ Clic en Altas, Básicos.

- ❑ En la parte superior se exhiben los botones
 - 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
 - 7
- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Consultar básicos.
 - 2.- Grabar básico.
 - 3.- Cancelar la operación.
 - 4.- Borrar básico.
 - 5.- Asignar selección (mas de 10).
 - 6.- Borrar imagen.
 - 7.- Tomar fotos de básicos.

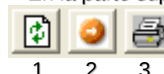
- ❑ **Unidad.-** Es la presentación del básico.
- ❑ **FR.-** Factor de rendimiento. Cuantas unidades se producen con la receta.
- ❑ **Insumo.-** Insumos que conforman la receta del básico.
- ❑ **Preparación.-** Es la descripción del procedimiento para elaborar la receta.
- ❑ **Costo directo.-** Es el costo de todos los insumos que conforman la receta.

- ❑ Indicar el número de básico, 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 BASICOS



- ❑ En la parte superior se exhiben los botones



- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Exhibir todo.
 - 2.- Insertar básico.
 - 3.- Imprimir básicos.
- ❑ Puede utilizar las barras horizontal y vertical para desplazarse. También puede ampliar los campos.

Solo posicione el curso y arrastre

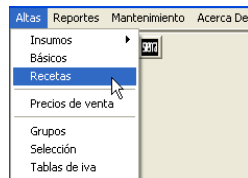


ASIGNAR NUMERO DE BASICO

Esta opción asigna un número entre 000000 y 999999, de un insumo que no esté ocupado.



RECETAS



Sistema de Costos - Alta de Recetas

Receta: 00014 Descripción del concepto o receta: FETUCCINI 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 Fetuccini alfredo.jpg

Insumo	Descripción del insumo o básico	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 desaguarlo 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 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. Poco a poco agregar el queso revolviendo pamesano hasta que se homogeneice y se vea listo. 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 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

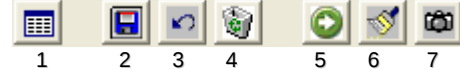
Parámetros: % Uso Herr: 5.0000 % Ind: 10.0000

Ine	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.

❑ **Insumo.-** Insumos 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.

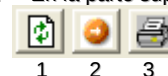
CONSULTAR RECETAS

Sistema de Costos - Imprimir Recetas Costos Directos

Clave	Nombre de la receta	Unidad	Grupo	Materia Prima	Mano de Obra	Equipo	Costo Directo
500001	DEDOS DE QUESO	PLATO	001	45.1100	0.0000	0.0000	45.1100
500002	ALTAS BUFALO	PLATO	001	22.3710	0.0000	0.0000	22.3710
500004	CHAMPIGNONES FRESCOS AL AJILLO	PLATO	001	2.3352	0.0000	0.0000	2.3352
500005	CECINA DE RES	PLATO	001	0.9642	0.0000	0.0000	0.9642
500006	ALL BRIAN CON PASAS	PLATO	001	3.4175	0.0000	0.0000	3.4175
500009	SOPA DE TORTILLA AZTECA	ORDEN		13.2534	0.0000	0.0000	13.2534
500010	CAJERO TLAPEIRO	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		27.1325	0.0000	0.0000	27.1325
500019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA	PLATO		52.3434	0.0000	0.0000	52.3434
500022	FILETE DE RES ARRIBERO	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	RIE 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
500032	WHISKY BUCHANAN'S BOTELLA	BOTELLA		261.2893	0.0000	0.0000	261.2893
500034	LIMONADA	CDPA		2.1367	0.0000	0.0000	2.1367
500036	MILKSHAKES	CDPA		11.3070	0.0000	0.0000	11.3070

Reporte: Sin costos % Costo: 0 Tipo: Insumo 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 000000 y 999999, de un insumo 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 SCARLE 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

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

Asignar número de receta

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

Consultar catálogo de Plus

clic en



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.

MODIFICAR UN INSUMO DE UNA RECETA DE UN BASICO

Cada insumo del básico es grabado automáticamente al capturar el **Volumen**. 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	Extensión
100004	JITOMATE	60.0000	GRAMO	0.0330	1.9800
100005	CEBOLLA BLANCA	10.0000	GRAMO	0.0350	0.3500
100093	CHILE DE ARBOL	0.0000	GRAMO	0.0300	0.1800

Insumo	Descripción del insumo	Volumen	Unidad	Precio de análisis
1 00004	JITOMATE	60.0000	GRAMO	0.0330

Modifique cualquier campo del insumo y  borrar, o  grabar.

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

ASIGNAR SELECCIONES (> DE 10)

Sistema de Costos - Asignar Selección

400007 SALSAS 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.

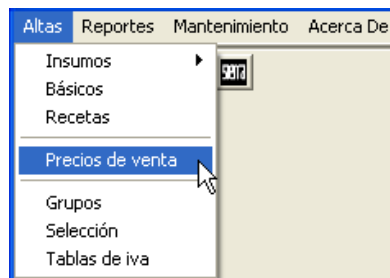


1 Alta de selecciones.

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



PRECIOS DE VENTA



- ❑ Clic en Altas, Precios de venta.

Sistema de Costos - Alta de Precios de Venta y Porcentajes de costo

Receta: 5 [00022] Descripción del concepto o receta: FILETE DE RES ARRIERO Unidad: ORDEN Tipo: Alimentos % Mando: 0.0000

Precio	Unidad	% Costo	Precio con Iva	Costo Unitario
83.63	58.28	32.5	95.00	28.0839
Costo 1	85.10	57.02	93.61	
Costo 2	82.60	54.52	90.86	

Insumo	Descripción del insumo	Volumen	Unidad	Precio de Análisis	% Desp	Extensión
400009	ARROZ BLANCO	1.0000	PORC	0.1342	0.0000	0.1342
400010	RAJAS PUBLANAS	1.0000	PORC	0.3174	0.0000	0.3174
400005	FRUJONES REFRITOS	1.0000	PORC	0.1228	0.0000	0.1228
400003	GUACAMOLE	1.0000	PORC	0.9164	0.0000	0.9164
100201	FILETE LIMPIO	250.0000	GRAMO	0.0960	0.0000	24.0000
100020	ACEITE VEGETAL 20 LTS	20.0000	ML	0.0070	0.0000	0.1400

Sazonar el filete con sal y pimienta, se cocina en la sartén y se sirve sobre cama de flor de calabaza, se salsa y se decora con la verdura torneada.

Parámetros	Ins	Materia prima	Mano de obra	Equipo	Costo directo
% Uso Herr	5.0000	25.5308	0.0000	0.0000	25.5308
% Ind	10.0000	Mando intermedio	Uso de herramientas	Costo Indirecto	Costo Unitario
		0.0000	0.0000	2.5531	28.0839

- ❑ 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.- Modificar parámetros.

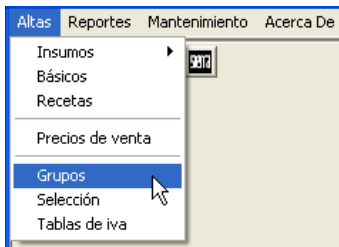
- ❑ **Precio de venta.**- Es el precio público de la receta.
- ❑ **% Costo 1.**- Es el porcentaje de costo, con el que se quiere operar esta receta. Es el primer filtro.
- ❑ **% Costo 2.**- Es el porcentaje de costo, con el que se quiere operar esta receta. Es el segundo filtro.

PROCEDIMIENTO

Esta opción tiene 2 procesos:

- **Precio de venta.**
 - El precio de venta es actualizado automáticamente durante el proceso de cierre. El sistema actualiza los precios de la Base de Datos de ventas; sin embargo puede modificarlos a través de esta opción.
 - **El precio de venta debe ser capturado sin iva.** Si marca  Precio, puede indicar el precio de venta con iva incluido. El sistema automáticamente determina el precio sin iva.
 - El sistema determina automáticamente el porcentaje de costo, para este precio indicado.
- **Porcentajes de costo.**
- El sistema tiene 2 porcentajes de costo como control, que sirven para monitorear cuando una receta excede estos porcentajes establecidos.
 - **Porcentaje de costo 1.**- Este porcentaje es el **primer** filtro a auditar. Es el definido del sistema.
 - **Porcentaje de costo 2.**- Este porcentaje es el **segundo** filtro a auditar.
- El sistema determina automáticamente el precio de venta para este porcentaje de costo indicado.

GRUPOS



- ❑ Clic en Alta de Grupos.



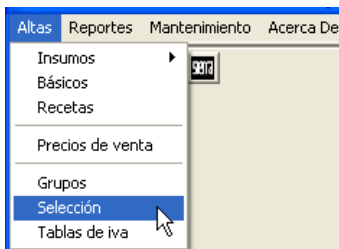
- ❑ En la parte superior se exhiben los botones



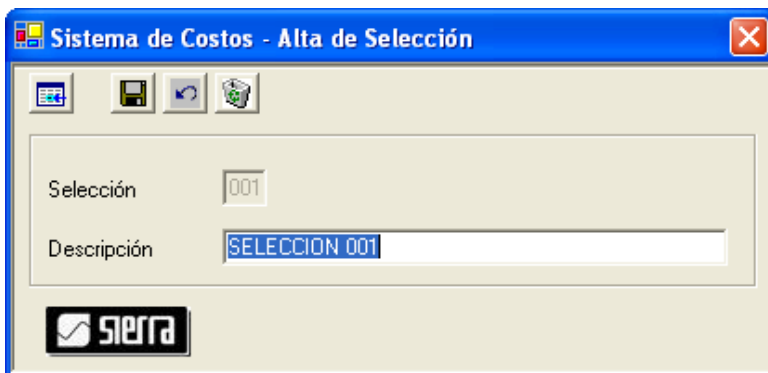
Cada botón realiza una función diferente.

- 1.- Consultar grupos.
- 2.- Grabar grupo.
- 3.- Cancelar la operación.
- 4.- Borrar grupo.

SELECCIONES



- ❑ Clic en Alta de Selección.



- ❑ En la parte superior se exhiben los botones

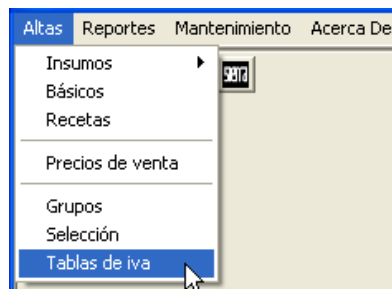


Cada botón realiza una función diferente.

- 1.- Consultar grupos.
- 2.- Grabar grupo.
- 3.- Cancelar la operación.
- 4.- Borrar grupo.



TABLAS DE IVA



- ☐ Clic en Alta, Tablas de iva.

- ☐ En la parte superior se exhiben los botones



Cada botón realiza una función diferente.

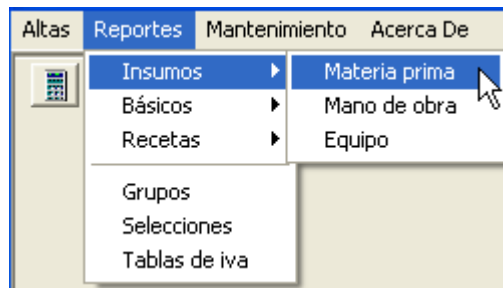
- 1.- Consultar tablas de iva.
- 2.- Grabar tabla de iva.
- 3.- Cancelar la operación.
- 4.- Borrar tabla de iva.



REPORTES

INSUMOS

INSUMOS DE MATERIA PRIMA



- ☐ Clic en Reportes, Insumos, Materia prima.

Sistema de Costos - Consultar Insumos

Clave	Nombre del insumo	Precio de Compra	Unidad	Precio de Análisis	Unidad	Factor conversión	Fecha
100001	AGUACATE	40.00	KILO	0.0400	GRAMO	1000.0000	23/12/2007
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	JITOMATE	33.00	KILO	0.0330	GRAMO	1000.0000	01/01/2008
100005	CEBOLLA BLANCA	35.00	KILO	0.0350	GRAMO	1000.0000	29/01/2008
100006	CHILE SERRANO	6.85	KILO	0.0069	GRAMO	1000.0000	29/01/2008
100007	SAL MOLIDO	5.00	KILO	0.0050	GRAMO	1000.0000	29/01/2008
100008	JUGO DE TOMATE	8.00	LITRO	0.0080	ML	1000.0000	29/01/2008
100009	AGUA PURIFICADA 19LTS	15.00	GARR	0.0008	ML	19000.0000	29/01/2008
100010	PAN BOLLITO MINIS	2.00	PIEZA	2.0000	PIEZA	1.0000	29/01/2008
100011	LIMON	4.00	KILO	0.0040	GRAMO	1000.0000	29/01/2008
100012	GALLETA SALADA	30.00	CAJA	0.1500	PIEZA	200.0000	01/01/2008
100013	MANTEQUILLA GLORIA	19.99	KILO	0.0200	GRAMO	1000.0000	29/01/2008
100014	SALSA JUGO MAGUI	26.65	FRASCO	0.0267	ML	1000.0000	29/01/2008
100015	SALSA INGLES	18.00	FRASCO	0.1241	ML	145.0000	29/01/2008
100016	SALSA TABASCO	10.72	FRASCO	0.1914	ML	56.0000	29/01/2008
100017	JUGO DE LIMON LITRO	7.14	LITRO	0.0071	ML	1000.0000	29/01/2008
100018	LECHUGA LARGA	3.00	PIEZA	0.7500	POUNC	4.0000	29/01/2008
100019	AGUACATE HASS	30.00	KILO	0.0300	GRAMO	1000.0000	29/01/2008
100020	ACEITE VEGETAL 20LTS	140.00	BID	0.0070	ML	20000.0000	29/01/2008
100021	PANAMERICANA BOCAL	17.00	VIN	0.0170	GRAMO	1000.0000	29/01/2008

- ☐ En la parte superior izquierda se exhiben los botones 

- ☐ 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 insumo,
- Por **tipo** de insumo,
- Por **grupo**, y
- Por **selección**.

- ☐ Opciones de repote:

- Insumos **con imagen**,
- **Solicitud de precios**, y
- **Ordenar por cualquier columna**.

Reporte Con imagen Reporte Solicitud de Precios Gpo Sel Tipo Materia prima Búsqueda por nombre

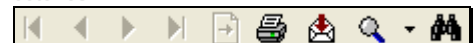
REPORTE DE INSUMOS DE MATERIA PRIMA

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

INSUMOS							17/02/2008
SISTEMAS SIERRA SA DE CV							01:02:13 p.m.
Clave	Descripción del insumo	P.Compra	Unidad	P.Análisis	Unidad	Factor	Fecha
100001	AGUACATE	40.00	KILO	0.0400	GRAMO	1000.0000	23/12/2007
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	JITOMATE	33.00	KILO	0.0330	GRAMO	1000.0000	01/01/2008
100005	CEBOLLA BLANCA	35.00	KILO	0.0350	GRAMO	1000.0000	29/01/2008
100006	CHILE SERRANO	6.85	KILO	0.0069	GRAMO	1000.0000	29/01/2008
100007	SAL MOLIDO	5.00	KILO	0.0050	GRAMO	1000.0000	29/01/2008
100008	JUGO DE TOMATE	8.00	LITRO	0.0080	ML	1000.0000	29/01/2008
100009	AGUA PURIFICADA 19LTS	15.00	GARR	0.0008	ML	19000.0000	29/01/2008
100010	PAN BOLLITO MINIS	2.00	PIEZA	2.0000	PIEZA	1.0000	29/01/2008
100011	LIMON	4.00	KILO	0.0040	GRAMO	1000.0000	29/01/2008
100012	GALLETA SALADA	30.00	CAJA	0.1500	PIEZA	200.0000	01/01/2008
100013	MANTEQUILLA GLORIA	19.99	KILO	0.0200	GRAMO	1000.0000	29/01/2008
100014	SALSA JUGO MAGUI	26.65	FRASCO	0.0267	ML	1000.0000	29/01/2008
100015	SALSA INGLES	18.00	FRASCO	0.1241	ML	145.0000	29/01/2008
100016	SALSA TABASCO	10.72	FRASCO	0.1914	ML	56.0000	29/01/2008
100017	JUGO DE LIMON LITRO	7.14	LITRO	0.0071	ML	1000.0000	29/01/2008
100018	LECHUGA LARGA	3.00	PIEZA	0.7500	POUNC	4.0000	29/01/2008
100019	AGUACATE HASS	30.00	KILO	0.0300	GRAMO	1000.0000	29/01/2008

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.

REPORTE DE INSUMOS DE MATERIA PRIMA CON IMAGEN

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

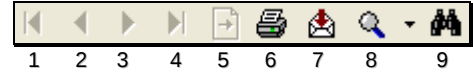
INSUMOS 17/02/2008
SISTEMAS SIERRA SA DE CV 02:03:10p.m.

Materia prima

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 GRAM	1000.0000	30/12/2007	

Número actual de página: 1 Número total de páginas: 22 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 INSUMOS DE MATERIA PRIMA - SOLICITUD DE PRECIOS

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

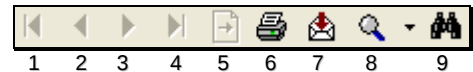
INSUMOS 17/02/2008
SISTEMAS SIERRA SA DE CV 02:01:39p.m.

Materia prima

Clave	P.Compra	Unidad	Descripción del Insumo	Ref Proveedor
100001		KILO	AGUACATE	PRV
100002		KILO	CHILE MORRON	
100003		POTE	TORTILLAS DE MAIZ	
100004		KILO	JITOMATE	
100005		KILO	CEBOLLA BLANCA	
100006		KILO	CHILE SERRANO	
100007		KILO	SAL MOLIDA	
100008		LITRO	JUGO DE TOMATE	
100009		GARR	AGUA PURIFICADA 19LTS	
100010		PIEZA	PAN BOLILLO MINIS	
100011		KILO	LIMON	
100012		CAJA	GALLETA SALADA	

Número actual de página: 1 Número total de páginas: 4 Factor de zoom: Ancho de página

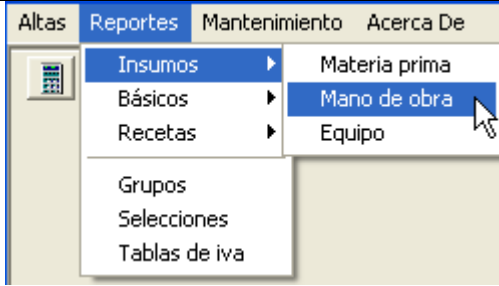
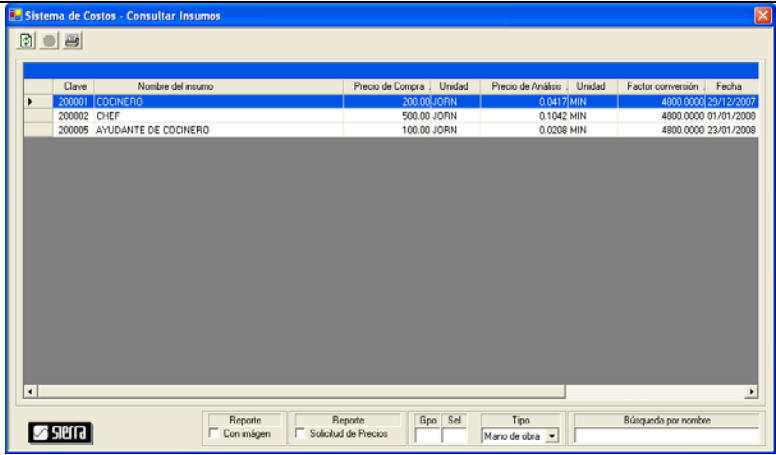
- En la parte superior izquierda se exhiben los botones



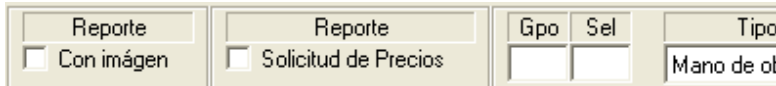
- Cada botón realiza una función diferente.
- 1.- Ir a primer página.
 - 2.- Ir a página anterior.
 - 3.- Ir a página siguiente.
 - 4.- Ir a última página.
 - 5.- Ir a página.
 - 6.- Imprimir informe.
 - 7.- Exportar informe: Puede ser formato Adobe acrobat, excel, word, o texto.
 - 8.- Zoom.
 - 9.-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

- Clic en  para imprimir.

INSUMOS DE MANO DE OBRA

- ☐ Clic en Reportes, Insumos, Mano de obra.



- ☐ 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 insumo,
 - Por **tipo** de insumo,
 - Por **grupo**, y
 - Por **selección**.
- ☐ Opciones de reporte:
 - Insumos **con imagen**,
 - **Solicitud de precios**,
 - y
 - **Ordenar** por cualquier columna.

Reporte

Con imagen

Reporte

Solicitud de Precios

Gpo

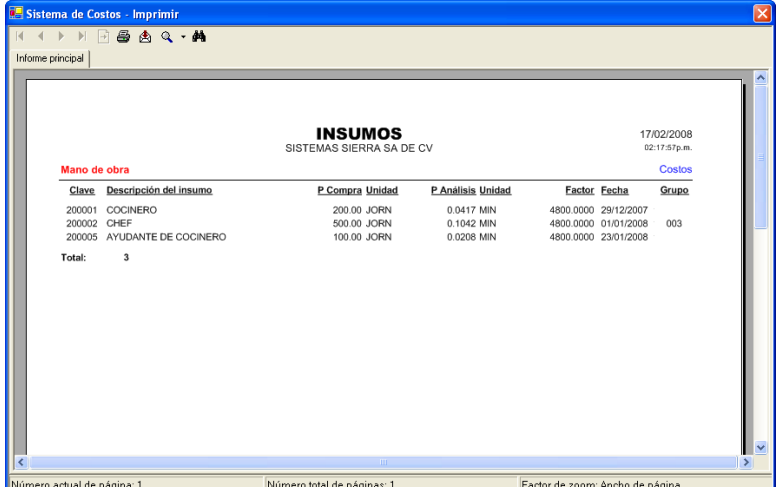
Sel

Tipo

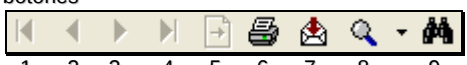
Mano de obra

Búsqueda por nombre

REPORTE DE INSUMOS DE MANO DE OBRA



- ☐ 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 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.

REPORTE DE INSUMOS DE MANO DE OBRA CON IMAGEN

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

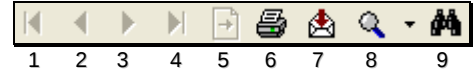
INSUMOS 17/02/2008 02:19:24p.m.
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

Mano de obra

Clave	Descripción del Insumo	P.Compra	Unidad	P.Análisis	Unidad	Factor	Fecha	Grupo
200001	 COCINERO	200.00	JORN	0.0417	MIN	4800.0000	29/12/2007	
200002	 CHEF	500.00	JORN	0.1042	MIN	4800.0000	01/01/2008	003

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 INSUMOS DE MANO DE OBRA - SOLICITUD DE PRECIOS

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

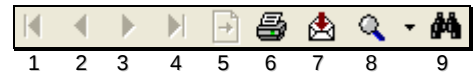
INSUMOS 17/02/2008 02:20:27p.m.
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

Mano de obra

Clave	P.Compra	Unidad	Descripción del Insumo	Ref Proveedor
200001		JORN	COCINERO	
200002		JORN	CHEF	
200005		JORN	AYUDANTE DE COCINERO	
Total:	3			

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

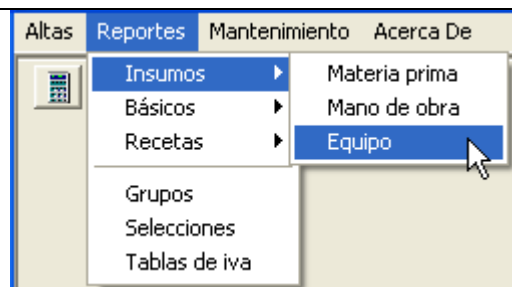


- Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Ir a primer página.
 - 2.- Ir a página anterior.
 - 3.- Ir a página siguiente.
 - 4.- Ir a última página.
 - 5.- Ir a página.
 - 6.- Imprimir informe.
 - 7.- Exportar informe: Puede ser formato Adobe acrobat, excel, word, o texto.
 - 8.- Zoom.
 - 9.-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

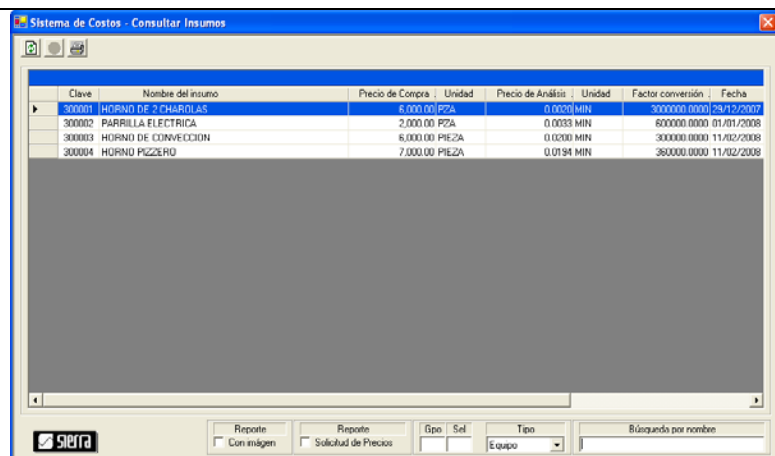
- Clic en  para imprimir.



INSUMOS DE EQUIPO



- ☐ Clic en Reportes, Insumos, Equipo.



- ☐ En la parte superior izquierda se exhiben los botones



- ☐ Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Exhibe todo.
 - 2.- Insertar (no aplica para esta opción)
 - 3.- Imprimir.

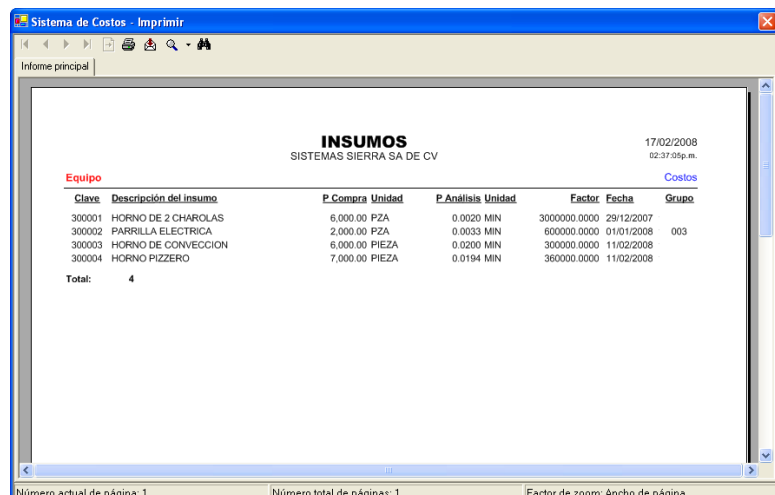
- ☐ En la parte inferior puede filtrar por:

- Nombre del insumo,
- Por tipo de insumo,
- Por grupo, y
- Por selección.

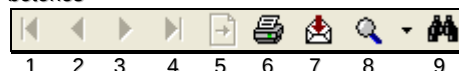
- ☐ Opciones de repote:
 - Insumos con imagen,
 - Solicitud de precios,
 - y
 - Ordenar por cualquier columna.

☐ Reporte Con imagen
 ☐ Reporte Solicitud de Precios
 Gpo Sel
 Tipo Equipo
 Búsqueda por nombre

REPORTE DE INSUMOS DE EQUIPO



- ☐ 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.

REPORTE DE INSUMOS DE EQUIPO CON IMAGEN

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

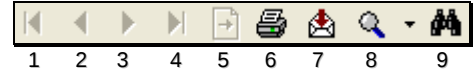
INSUMOS 17/02/2008
SISTEMAS SIERRA SA DE CV 02:46:01 p.m.

Equipo	Clave	Descripción del Insumo	P.Compra	Unidad	P.Análisis	Unidad	Factor	Fecha	Grupo
	300001	HORNO DE 2 CHAROLAS	6,000.00	PZA	0.0020	MIN	3000000.0000	29/12/2007	
	300002	PARRILLA ELECTRICA	2,000.00	PZA	0.0033	MIN	6000000.0000	01/01/2008	003

Horno de 2 charolas.JPG
Parrilla Eléctrica.JPG

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 INSUMOS DE EQUIPO - SOLICITUD DE PRECIOS

Sistema de Costos - Imprimir

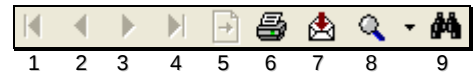
Informe principal

INSUMOS 17/02/2008
SISTEMAS SIERRA SA DE CV 02:47:50p.m.

Equipo	Clave	P.Compra	Unidad	Descripción del Insumo	Ref Proveedor
	300001		PZA	HORNO DE 2 CHAROLAS	
	300002		PZA	PARRILLA ELECTRICA	
	300003		PIEZA	HORNO DE CONVECCION	
	300004		PIEZA	HORNO PIZZERO	
Total:	4				

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



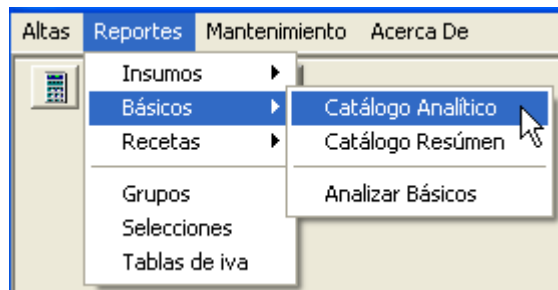
- Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Ir a primer página.
 - 2.- Ir a página anterior.
 - 3.- Ir a página siguiente.
 - 4.- Ir a última página.
 - 5.- Ir a página.
 - 6.- Imprimir informe.
 - 7.- Exportar informe: Puede ser formato Adobe acrobat, excel, word, o texto.
 - 8.- Zoom.
 - 9.-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

- Clic en  para imprimir.

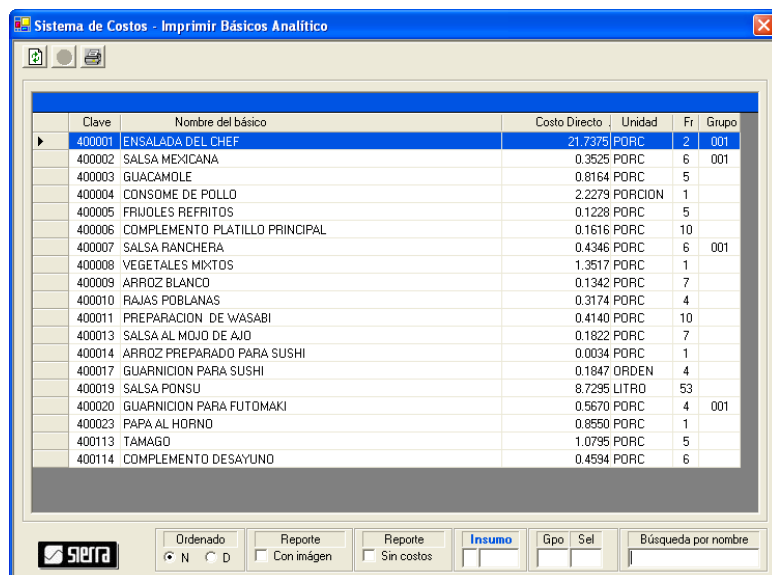


BASICOS

CATALOGO DE BASICOS ANALITICO



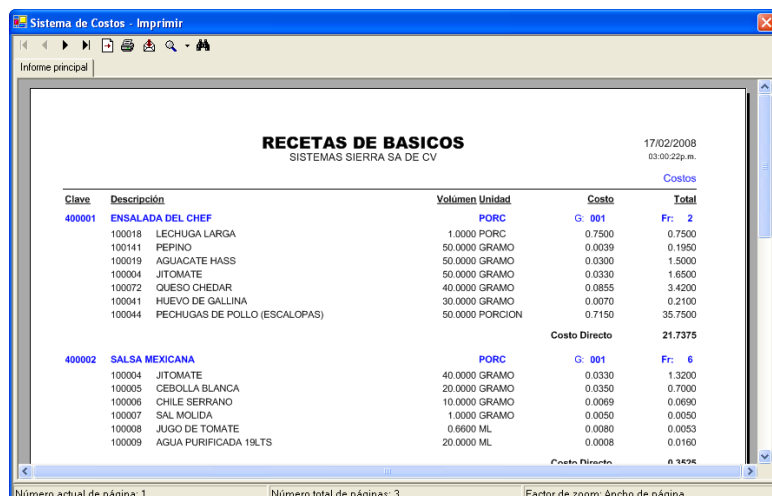
- ❑ Clic en Reportes, Básicos, Catálogo Analítico.



- ❑ 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 básico,
 - Por **grupo**,
 - Por **selección**, y
 - Por **básicos que contienen en su receta un determinado insumo**.
- ❑ Opciones de repote:
 - Básicos **con imagen**,
 - **Sin costos**, y
 - **Ordenado por número o descripción**.



REPORTE DE BASICOS ANALITICO



- ❑ 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 BASICOS ANALITICO SIN COSTO

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

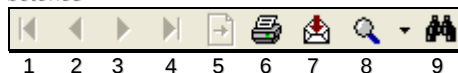
RECETAS DE BASICOS 17/02/2008 03:06:54 p.m.

SISTEMAS SIERRA SA DE CV

Clave	Descripción	Volumen	Unidad	Costo	
400001	ENSALADA DEL CHEF		PORC	G: 001	Fr: 2
100018	LECHUGA LARGA	1.0000	GRAMO		
100141	PEPINO	50.0000	GRAMO		
100019	AGUACATE HASS	50.0000	GRAMO		
100004	JITOMATE	50.0000	GRAMO		
100072	QUESO CHEDAR	40.0000	GRAMO		
100041	HUEVO DE GALLINA	30.0000	GRAMO		
100044	PECHUGAS DE POLLO (ESCALOPAS)	50.0000	PORCION		
400002	SALSA MEXICANA		PORC	G: 001	Fr: 6
100004	JITOMATE	40.0000	GRAMO		
100005	CEBOLLA BLANCA	20.0000	GRAMO		
100006	CHILE SERRANO	10.0000	GRAMO		
100007	SAL MOLIDA	1.0000	GRAMO		
100008	JUGO DE TOMATE	0.6600	ML		
100009	AGUA PURIFICADA 19LTS	20.0000	ML		

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.

REPORTE DE BASICOS ANALITICO CON IMAGEN

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

RECETAS DE BASICOS 17/02/2008 03:01:47 p.m.

SISTEMAS SIERRA SA DE CV

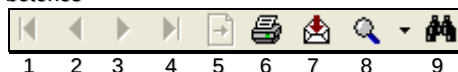
Clave	Descripción	Volumen	Unidad	Costo	Total
400001	ENSALADA DEL CHEF		PORC	G: 001	Fr: 2
100018	LECHUGA LARGA	1.0000	GRAMO	0.7500	0.7500
100141	PEPINO	50.0000	GRAMO	0.0339	1.6950
100019	AGUACATE HASS	50.0000	GRAMO	0.0300	1.5000
100004	JITOMATE	50.0000	GRAMO	0.0330	1.6500
100072	QUESO CHEDAR	40.0000	GRAMO	0.0855	3.4200
100041	HUEVO DE GALLINA	30.0000	GRAMO	0.0070	0.2100
100044	PECHUGAS DE POLLO (ESCALOPAS)	50.0000	PORCION	0.7150	35.7500
	PREPARACION:			Costo Directo	21.7375

Como se prepara Ensalada Chef: Se parte en trozos medianos la lechuga. Los pepinos y tomate en rodajas y el aguacate en tiras. El jamón y el queso se cortan en tiras largas como el pollo. Partir los huevos en cuartos. Se revuelven los vegetales y se adorna con tiras de jamón, queso, pollo y los huevos. Acompañar con aderezo al gusto.

Ensalada Dulce.jpg

Número actual de página: 1 Número total de páginas: 7 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 BASICOS ANALITICO CON IMAGEN SIN COSTO

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

RECETAS DE BASICOS 17/02/2008 03:07:49 p.m.

SISTEMAS SIERRA SA DE CV

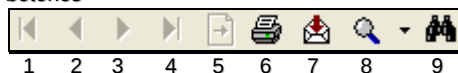
Clave	Descripción	Volumen	Unidad	Costo	
400001	ENSALADA DEL CHEF		PORC	G: 001	Fr: 2
100018	LECHUGA LARGA	1.0000	GRAMO		
100141	PEPINO	50.0000	GRAMO		
100019	AGUACATE HASS	50.0000	GRAMO		
100004	JITOMATE	50.0000	GRAMO		
100072	QUESO CHEDAR	40.0000	GRAMO		
100041	HUEVO DE GALLINA	30.0000	GRAMO		
100044	PECHUGAS DE POLLO (ESCALOPAS)	50.0000	PORCION		

Como se prepara Ensalada Chef: Se parte en trozos medianos la lechuga. Los pepinos y tomate en rodajas y el aguacate en tiras. El jamón y el queso se cortan en tiras largas como el pollo. Partir los huevos en cuartos. Se revuelven los vegetales y se adorna con tiras de jamón, queso, pollo y los huevos. Acompañar con aderezo al gusto.

Ensalada Dulce.jpg

Número actual de página: 1 Número total de páginas: 7 Factor de zoom: Ancho de página

- En la parte superior izquierda se exhiben los botones

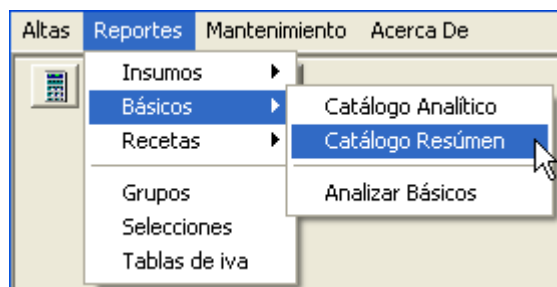


- Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Ir a primer página.
 - 2.- Ir a página anterior.
 - 3.- Ir a página siguiente.
 - 4.- Ir a última página.
 - 5.- Ir a página.
 - 6.- Imprimir informe.
 - 7.- Exportar informe: Puede ser formato Adobe acrobat, excel, word, o texto.
 - 8.- Zoom.
 - 9.-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

- Clic en para imprimir.



CATALOGO DE BASICOS RESUMEN



- ❑ Clic en Reportes, Básicos, Catálogo Resumen.

Sistema de Costos - Imprimir Básicos Resumen

Clave	Nombre del básico	Costo Directo	Unidad	Fr	Grupo
400001	ENSALADA DEL CHEF	21.7375	PORC	2	001
400002	SALSA MEXICANA	0.3525	PORC	6	001
400003	GUACAMOLE	0.8164	PORC	5	
400004	CONSOME DE POLLO	2.2279	PORCION	1	
400005	FRUJOS REFRITOS	0.1228	PORC	5	
400006	COMPLEMENTO PLATILLO PRINCIPAL	0.1616	PORC	10	
400007	SALSA RANCHERA	0.4346	PORC	6	001
400008	VEGETALES MIXTOS	1.3517	PORC	1	
400009	ARROZ BLANCO	0.1342	PORC	7	
400010	RAJAS POBLANAS	0.3174	PORC	4	
400011	PREPARACION DE WASABI	0.4140	PORC	10	
400013	SALSA AL MOJO DE AJO	0.1822	PORC	7	
400014	ARROZ PREPARADO PARA SUSHI	0.0034	PORC	1	
400017	GUARNICION PARA SUSHI	0.1847	ORDEN	4	
400019	SALSA PONSU	8.7295	LITRO	53	
400020	GUARNICION PARA FUTOMAKI	0.5670	PORC	4	001
400023	PAPA AL HORNO	0.8550	PORC	1	
400113	TAMAGO	1.0795	PORC	5	
400114	COMPLEMENTO DESAYUNO	0.4594	PORC	6	

Reporte ☐ Sin costos ☐ Insumo ☐ Gpo ☐ Sel

- ❑ En la parte superior izquierda se exhiben los botones
 - 1.- Exhibe todo.
 - 2.- Insertar (no aplica para esta opción)
 - 3.- Imprimir.
- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
- ❑ En la parte inferior puede filtrar por:
 - Nombre del básico,
 - Por grupo,
 - Por selección, y
 - Por básicos que contienen en su receta un determinado insumo.
- ❑ Opciones de repote:
 - Básicos con imagen,
 - Sin costos, y
 - Ordenado por cualquier columna.

REPORTE DE BASICOS RESUMEN

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

BASICOS
SISTEMAS SIERRA SA DE CV 17/02/2008 03:30:55p.m.

Clave	Descripción del básico	Costo Directo	Unidad	Fr	Grupo
400001	ENSALADA DEL CHEF	21.7375	PORC	2	001
400002	SALSA MEXICANA	0.3525	PORC	6	001
400003	GUACAMOLE	0.8164	PORC	5	
400004	CONSOME DE POLLO	2.2279	PORCION	1	
400005	FRUJOS REFRITOS	0.1228	PORC	5	
400006	COMPLEMENTO PLATILLO PRINCIPAL	0.1616	PORC	10	
400007	SALSA RANCHERA	0.4346	PORC	6	001
400008	VEGETALES MIXTOS	1.3517	PORC	1	
400009	ARROZ BLANCO	0.1342	PORC	7	
400010	RAJAS POBLANAS	0.3174	PORC	4	
400011	PREPARACION DE WASABI	0.4140	PORC	10	
400013	SALSA AL MOJO DE AJO	0.1822	PORC	7	
400014	ARROZ PREPARADO PARA SUSHI	0.0034	PORC	1	
400017	GUARNICION PARA SUSHI	0.1847	ORDEN	4	
400019	SALSA PONSU	8.7295	LITRO	53	
400020	GUARNICION PARA FUTOMAKI	0.5670	PORC	4	001
400023	PAPA AL HORNO	0.8550	PORC	1	
400113	TAMAGO	1.0795	PORC	5	
400114	COMPLEMENTO DESAYUNO	0.4594	PORC	6	

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.- 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.



REPORTE DE BASICOS RESUMEN SIN COSTO

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

BASICOS
SISTEMAS SIERRA SA DE CV
17/02/2008
03:12:07p.m.

Clave	Descripción del básico	Unidad	Fr.	Grupo
400001	ENSALADA DEL CHEF	PORC	2	001
400002	SALSA MEXICANA	PORC	6	001
400003	GUACAMOLE	PORC	5	
400004	CONSOUE DE POLLO	PORCION	1	
400005	FRUJOS REFRITOS	PORC	5	
400006	COMPLEMENTO PLATILLO PRINCIPAL	PORC	10	
400007	SALSA RANCHERA	PORC	6	001
400008	VEGETALES MIXTOS	PORC	1	
400009	ARROZ BLANCO	PORC	7	
400010	RAJAS POSOLANAS	PORC	4	
400011	PREPARACION DE WASABI	PORC	10	
400013	SALSA AL MOJO DE AJO	PORC	7	
400014	ARROZ PREPARADO PARA SUSHI	PORC	1	
400017	GUARNICION PARA SUSHI	ORDEN		
400019	SALSA PONSU	LITRO	53	
400020	GUARNICION PARA FUTOMAKI	PORC	4	001
400023	PAPA AL HORNO	PORC	1	
400113	TAMAGO	PORC	5	
400114	COMPLEMENTO DESAYUNO	PORC	6	

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

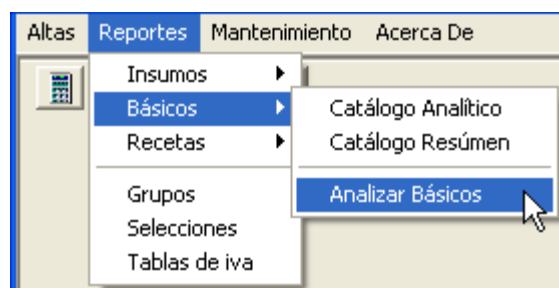
- En la parte superior izquierda se exhiben los botones



- 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.

ANALIZAR RECETAS DE BASICOS



- Clic en Reportes, Básicos, Analizar Básicos.
Se utilizar para revisar la receta del básico.

Sistema de Costos - Imprimir Receta de Básico

Clave	Nombre del básico	Costo Directo	Unidad	Fr.	Grupo
400001	ENSALADA DEL CHEF	21.7375	PORC	2	001
400002	SALSA MEXICANA	0.3525	PORC	6	001
400003	GUACAMOLE	0.8164	PORC	5	
400004	CONSOUE DE POLLO	2.2279	PORCION	1	
400005	FRUJOS REFRITOS	0.1228	PORC	5	
400006	COMPLEMENTO PLATILLO PRINCIPAL	0.1616	PORC	10	
400007	SALSA RANCHERA	0.4346	PORC	6	001
400008	VEGETALES MIXTOS	1.3517	PORC	1	
400009	ARROZ BLANCO	0.1242	PORC	7	

BASICO - GUACAMOLE - Fr. 5.0000

Insumo	Descripción del insumo	Volumen	Unidad	Precio de análisis	Extensión
100019	AGUACATE MASA	50.0000	GRAMO	0.0300	1.5000
100005	CEBOLLA BLANCA	35.0000	GRAMO	0.0350	1.2250
100004	JITOMATE	40.0000	GRAMO	0.0330	1.3200
100007	SAL MOLIDA	0.5000	GRAMO	0.0050	0.0025
100006	CHILE SERRANO	5.0000	GRAMO	0.0069	0.0345

Reporte ☐ Sin costos Insumo Gpo Sel Búsqueda por nombre

- En la parte superior izquierda se exhiben los botones

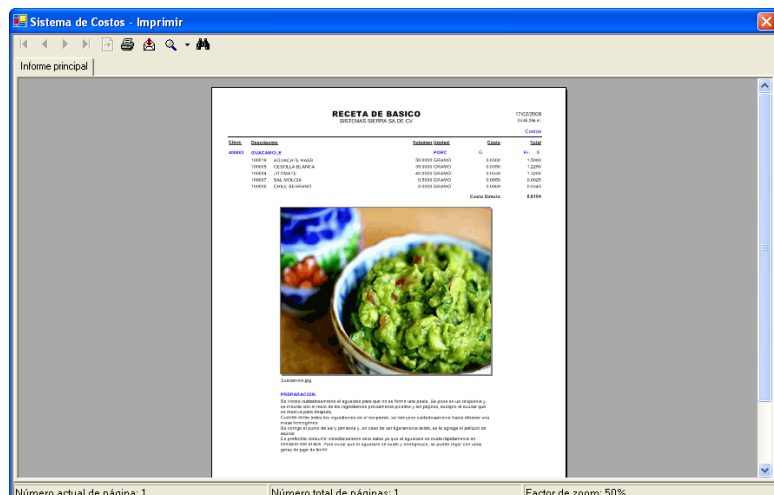


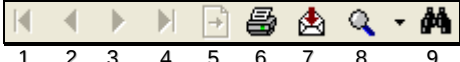
- Cada botón realiza una función diferente.
- 1.- Exhibe todo.
 - 2.- Insertar (no aplica para esta opción)
 - 3.- Imprimir.

- En la parte inferior puede filtrar por:
- Nombre del básico,
 - Por grupo,
 - Por selección, y
 - Por básicos que contienen en su receta un determinado insumo.
- Opciones de repote:
Básicos sin costos.

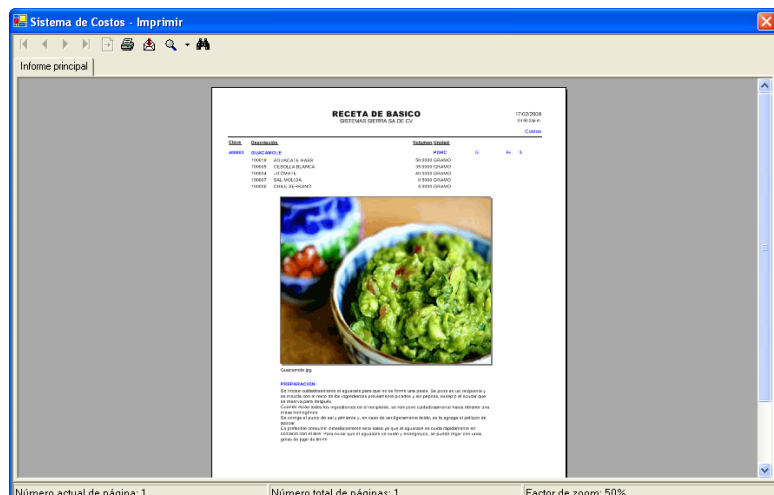


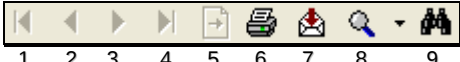
RECETARIO - RECETA DE BASICO



- ☐ 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.

RECETARIO - RECETA DE BASICO SIN COSTO

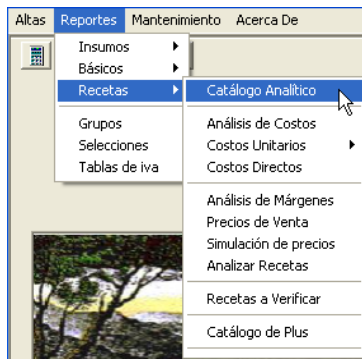


- ☐ En la parte superior izquierda se exhiben los botones
- 
- ☐ Cada botón realiza una función diferente.
- 1.- Ir a primer página.
 - 2.- Ir a página anterior.
 - 3.- Ir a página siguiente.
 - 4.- Ir a última página.
 - 5.- Ir a página.
 - 6.- Imprimir informe.
 - 7.- Exportar informe: Puede ser formato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



RECETAS

CATALOGO DE RECETAS ANALITICO



- ☐ Clic en Reportes, Recetas, Catálogo Analítico.

Sistema de Costos - Imprimir Recetas Analítico

Clave	Nombre de la receta	Unidad	Grupo	Materia Prima	Mano de Obra	Equipo	Costo Directo
500001	DEGOS DE QUESO	PLATO	001	45.1109	0.0000	0.0000	45.1109
500002	ALITAS BUFALO	PLATO	001	22.3710	0.0000	0.0000	22.3710
500004	CHAMPIONES FRESCOS AL AJILLO	PLATO	001	2.3382	0.0000	0.0000	2.3382
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 TLAUPEÑO	PLATO		4.4089	0.0000	0.0000	4.4089
500011	ENSALADA CESAR	ORDEN		14.3519	0.0000	0.0000	14.3519
500014	FETTUCCINI 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		92.3434	0.0000	0.0000	92.3434
500022	FILETE DE RES ARRIBRO	ORDEN		28.5308	0.0000	0.0000	28.5308
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		6.0475	0.0000	0.0000	6.0475
500032	WHISKY BUCHANAN'S BOTELLA	BOTELLA		261.2053	0.0000	0.0000	261.2053
500034	LIMONADA	COPA		2.1367	0.0000	0.0000	2.1367
500035	ALICATA CUPA	COPA		0.0000	0.0000	0.0000	0.0000

Ordenado: N D | Reporte: Con imagen Sin costos | % Costo: 0 | Tipo: Todos | Insumo: Gpo Sel | Búsqueda por nombre

- ☐ En la parte superior izquierda se exhiben los botones
 - 1.- Exhibe todo.
 - 2.- Insertar (no aplica para esta opción)
 - 3.- Imprimir.
- ☐ Cada botón realiza una función diferente.
- ☐ 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 con imagen,
 - Sin costos, y
 - Ordenado por número o descripción.

Ordenado: ☒ N ☐ D | Reporte: ☐ Con imagen ☐ Sin costos | % Costo: | Tipo: | Insumo: Gpo Sel | Búsqueda por nombre:

REPORTE DE RECETAS ANALITICO

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

RECETAS							17/02/2008
SISTEMAS SIERRA SA DE CV							03:58:43 p.m.
Clave	Descripción	Volumen	Unidad	Costo	%Desa	Total	
500001	DEGOS DE QUESO		PLATO	3.0000	0.010		
100004	QUESO MANCHEGO	500.0000	GRAMO	0.0460	10.0000	25.3000	
100056	HARINA PARA HOT CAKES	100.0000	GRAMO	0.0840	0.0000	8.4000	
100041	HUEVO DE GALLINA	100.0000	GRAMO	0.0070	0.0000	0.7000	
100058	PAN MOLIDO	75.0000	GRAMO	0.1400	0.0000	10.5000	
100003	TORTILLAS DE MAIZ	1.0000	PIEZA	0.2109	0.0000	0.2109	
				Costo Directo		45.1109	
500002	ALITAS BUFALO		PLATO	0.0000	0.001		
100027	ALITAS DE POLLO	800.0000	GRAMO	0.0180	0.0000	9.0000	
100100	HARINA	125.0000	GRAMO	0.0028	0.0000	0.3500	
100028	PIMENTA NEGRA	15.0000	GRAMO	0.0120	0.0000	0.1800	
100022	AJO	15.0000	GRAMO	0.0120	0.0000	0.1800	
100047	CAVENAS EN POLVO	5.0000	GRAMO	0.0110	0.0000	0.0550	
100048	PAPRIKA (PIMENTO PICANTE)	5.0000	GRAMO	0.0130	0.0000	0.0650	
100016	SAL TABASCO	65.0000	ML	0.1914	0.0000	12.4410	
100007	SAL MOLIDO	20.0000	GRAMO	0.0050	0.0000	0.1000	
				Costo Directo		22.3710	

Número actual de página: 1 | Número total de páginas: 9 | Factor de zoom: Ancho de página

- ☐ En la parte superior izquierda se exhiben los botones
 - 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.
- ☐ Cada botón realiza una función diferente.
- ☐ Clic en para imprimir.



REPORTE DE RECETAS ANALITICO SIN COSTO

Sistema de Costos - Imprimir

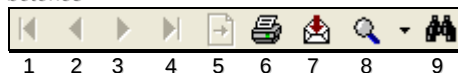
Informe principal

RECETAS 17/02/2008 04:55:53pm
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

Clave	Descripción	Volumen	Unidad	MO Todos	Costos
500001	DEDOS DE QUESO		PLATO	Pm: 3.0000	G: 0.10
100084	QUESO MANCHEGO	500.0000	GRAMO		10.0000
100056	HARINA PARA HOT CAKES	100.0000	GRAMO		0.0000
100041	HUEVO DE GALLINA	100.0000	GRAMO		0.0000
100058	PAN MOLIDO	75.0000	GRAMO		0.0000
100093	TORTILLAS DE MAIZ	1.0000	PIEZA		0.0000
500002	ALITAS BUFALO		PLATO	Pm: 0.0000	G: 0.01
100027	ALITAS DE POLLO	500.0000	GRAMO		0.0000
100100	HARINA	125.0000	GRAMO		0.0000
100028	PIMENTA NEGRA	15.0000	GRAMO		0.0000
100022	AJO	15.0000	GRAMO		0.0000
100047	CAYENAS EN POLVO	5.0000	GRAMO		0.0000
100048	PAPRIKA (PIMIENTO PICANTE)	5.0000	GRAMO		0.0000
100016	SALSA TABASCO	65.0000	ML		0.0000
100007	SAL MOLIDA	20.0000	GRAMO		0.0000
500004	CHAMPIÑONES FRESCOS AL AJILLO		PLATO	Pm: 0.0000	G: 0.10

Número actual de página: 1 Número total de páginas: 7 Factor de zoom: Ancho de página

- En la parte superior izquierda se exhiben los botones



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

- Clic en para imprimir.

REPORTE DE RECETAS ANALITICO CON IMAGEN

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

RECETAS 17/02/2008 04:52:37pm
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

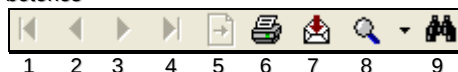
Clave	Descripción	Volumen	Unidad	Costo	%Desa	Total
500002	ALITAS BUFALO		PLATO	Pm: 0.0000	G: 0.01	
100027	ALITAS DE POLLO	500.0000	GRAMO	0.0180	0.0000	9.0000
100100	HARINA	125.0000	GRAMO	0.0028	0.0000	0.3500
100028	PIMENTA NEGRA	15.0000	GRAMO	0.0120	0.0000	0.1800
100022	AJO	15.0000	GRAMO	0.0120	0.0000	0.1800
100047	CAYENAS EN POLVO	5.0000	GRAMO	0.0110	0.0000	0.0550
100048	PAPRIKA (PIMIENTO PICANTE)	5.0000	GRAMO	0.0130	0.0000	0.0650
100016	SALSA TABASCO	65.0000	ML	0.1914	0.0000	12.4410
100007	SAL MOLIDA	20.0000	GRAMO	0.0050	0.0000	0.1000
	PREPARACION:			Costo Directo		22.3710

Calentar el horno a 220°C (425°F)
Lección básica de anatomía pollera: El ala del pollo se divide en tres partes. Cortar cada ala en estas tres partes y descartar la punta del ala. No hay que quitarle la piel al ala, pero si conviene cortar cualquier exceso de piel.
En un bol, mezclar la harina, la sal, pimienta, ajo, cayena, y paprika (o pimentón).
Bañar las alas en la harina y colocar en una bandeja de Pyrex. Conviene poner aluminio antiaérea en la bandeja o, en su defecto, frotar la bandeja con un poco de mantequilla.
Poner la bandeja al horno durante 20 minutos.
Sacar la bandeja (sin apagar el horno). Poner la salsa sobre las alas, asegurándose de que queden cubiertas por ambos lados. Dar la vuelta a las alas. Si se tiene salsa de sobra, una opción es poner la salsa en un bol y directamente cubrir al ala, cubriéndolo con un tenedor o unas tenazas de cocina.

Alitas Buffalo.jpg

Número actual de página: 1 Número total de páginas: 2 Factor de zoom: Ancho de página

- En la parte superior izquierda se exhiben los botones



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

- Clic en para imprimir.

REPORTE DE RECETAS ANALITICO CON IMAGEN SIN COSTO

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

RECETAS 17/02/2008 05:11:18pm
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

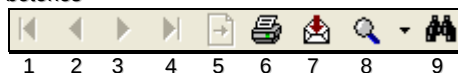
Clave	Descripción	Volumen	Unidad	MO Todos	%Desa
500002	ALITAS BUFALO		PLATO	Pm: 0.0000	G: 0.01
100027	ALITAS DE POLLO	500.0000	GRAMO		0.0000
100100	HARINA	125.0000	GRAMO		0.0000
100028	PIMENTA NEGRA	15.0000	GRAMO		0.0000
100022	AJO	15.0000	GRAMO		0.0000
100047	CAYENAS EN POLVO	5.0000	GRAMO		0.0000
100048	PAPRIKA (PIMIENTO PICANTE)	5.0000	GRAMO		0.0000
100016	SALSA TABASCO	65.0000	ML		0.0000
100007	SAL MOLIDA	20.0000	GRAMO		0.0000

Calentar el horno a 220°C (425°F)
Lección básica de anatomía pollera: El ala del pollo se divide en tres partes. Cortar cada ala en estas tres partes y descartar la punta del ala. No hay que quitarle la piel al ala, pero si conviene cortar cualquier exceso de piel.
En un bol, mezclar la harina, la sal, pimienta, ajo, cayena, y paprika (o pimentón).
Bañar las alas en la harina y colocar en una bandeja de Pyrex. Conviene poner aluminio antiaérea en la bandeja o, en su defecto, frotar la bandeja con un poco de mantequilla.
Poner la bandeja al horno durante 20 minutos.
Sacar la bandeja (sin apagar el horno). Poner la salsa sobre las alas, asegurándose de que queden cubiertas por ambos lados. Dar la vuelta a las alas. Si se tiene salsa de sobra, una opción es poner la salsa en un bol y directamente cubrir al ala, cubriéndolo con un tenedor o unas tenazas de cocina.

Alitas Buffalo.jpg

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

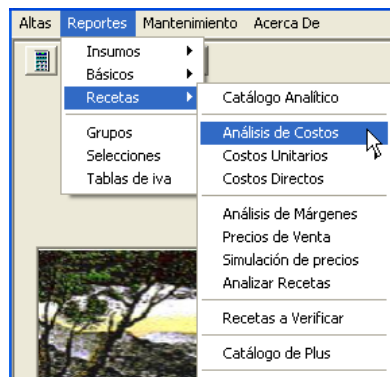


- Cada botón realiza una función diferente.
- o 1.- Ir a primer página.
 - o 2.- Ir a página anterior.
 - o 3.- Ir a página siguiente.
 - o 4.- Ir a última página.
 - o 5.- Ir a página.
 - o 6.- Imprimir informe.
 - o 7.- Exportar informe: Puede ser formato Adobe acrobat, excel, word, o texto.
 - o 8.-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

- Clic en para imprimir.



RECETAS - ANALISIS DE COSTOS



- ❑ Clic en Reportes, Recetas, Análisis de Costos.

Sistema de Costos - Imprimir Recetas Análisis de Costos

Clave	Nombre de la receta	Unidad	Grupo	Materia Prima	Materia de Obra	Equipo	Costo Directo
500001	QUESOS DE QUESO	PLATO	001	45.1120	0.0000	0.0000	45.1120
500002	ALITAS BUFALO	PLATO	001	22.3710	0.0000	0.0000	22.3710
500004	CHAMPIGNONES FRESCOS AL AJILLO	PLATO	001	2.3362	0.0000	0.0000	2.3362
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	001	13.2504	0.0000	0.0000	13.2504
500010	CALDO TUALPERO	PLATO	001	4.4089	0.0000	0.0000	4.4089
500011	ENSALADA CESAR	ORDEN	001	14.3519	0.0000	0.0000	14.3519
500014	FETUCINI ALFREDO	ORDEN	001	26.5300	0.0000	0.0000	26.5300
500015	LECHE	VASO	001	1.6560	0.0000	0.0000	1.6560
500016	COCTEL DE CAMARON	ORDEN	001	22.3730	0.0000	0.0000	22.3730
500017	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJO	ORDEN	001	27.1535	0.0000	0.0000	27.1535
500019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA	PLATO	001	52.3434	0.0000	0.0000	52.3434
500022	FILETE DE RES ARRIERO	ORDEN	001	25.5308	0.0000	0.0000	25.5308
500027	CHILES RELLENOS DE QUESO	PLATO	001	3.5253	0.0000	0.0000	3.5253
500028	NEW YORK STEAK A LA PARILLA	ORDEN	001	48.3442	0.0000	0.0000	48.3442
500029	RIB EYE STEAK A LA PARILLA	ORDEN	001	22.8942	0.0000	0.0000	22.8942
500030	HELADO DE VAINILLA	ORDEN	001	8.0475	0.0000	0.0000	8.0475
500032	WHISKY BUCHANAN'S BOTELLA	BOTELLA	001	261.2893	0.0000	0.0000	261.2893
500034	LIMONADA	COPA	001	2.1367	0.0000	0.0000	2.1367
500035	BLO-LIGHT	PEZCA	001	10.0000	0.0000	0.0000	10.0000

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

- ❑ Cada botón realiza una función diferente.

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

- ❑ En la parte inferior puede filtrar por:

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

- ❑ Opciones de repote:

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

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

REPORTE DE RECETAS - ANALISIS DE COSTOS

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

RECETAS: Análisis de Costos

SISTEMAS SIERRA SA DE CV

17/02/2008 10:33:49 AM

Clave	Descripción de la receta	Unidad	Materia prima	Materia obra	Equipo	Costo Directo	Materia prima	Materia obra	Equipo	Costo Total
500001	QUESOS DE QUESO	PLATO	45.1120	0.0000	0.0000	45.1120	0.0000	0.0000	0.0000	45.1120
500002	ALITAS BUFALO	PLATO	22.3710	0.0000	0.0000	22.3710	0.0000	0.0000	0.0000	22.3710
500004	CHAMPIGNONES FRESCOS AL AJILLO	PLATO	2.3362	0.0000	0.0000	2.3362	0.0000	0.0000	0.0000	2.3362
500005	CECINA DE RES	PLATO	0.9642	0.0000	0.0000	0.9642	0.0000	0.0000	0.0000	0.9642
500006	ALL BRAN CON PASAS	PLATO	3.4175	0.0000	0.0000	3.4175	0.0000	0.0000	0.0000	3.4175
500009	SOPA DE TORTILLA AZTECA	ORDEN	13.2504	0.0000	0.0000	13.2504	0.0000	0.0000	0.0000	13.2504
500010	CALDO TUALPERO	PLATO	4.4089	0.0000	0.0000	4.4089	0.0000	0.0000	0.0000	4.4089
500011	ENSALADA CESAR	ORDEN	14.3519	0.0000	0.0000	14.3519	0.0000	0.0000	0.0000	14.3519
500014	FETUCINI ALFREDO	ORDEN	26.5300	0.0000	0.0000	26.5300	0.0000	0.0000	0.0000	26.5300
500015	LECHE	VASO	1.6560	0.0000	0.0000	1.6560	0.0000	0.0000	0.0000	1.6560
500016	COCTEL DE CAMARON	ORDEN	22.3730	0.0000	0.0000	22.3730	0.0000	0.0000	0.0000	22.3730
500017	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJO	ORDEN	27.1535	0.0000	0.0000	27.1535	0.0000	0.0000	0.0000	27.1535
500019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA	PLATO	52.3434	0.0000	0.0000	52.3434	0.0000	0.0000	0.0000	52.3434
500022	FILETE DE RES ARRIERO	ORDEN	25.5308	0.0000	0.0000	25.5308	0.0000	0.0000	0.0000	25.5308
500027	CHILES RELLENOS DE QUESO	PLATO	3.5253	0.0000	0.0000	3.5253	0.0000	0.0000	0.0000	3.5253
500028	NEW YORK STEAK A LA PARILLA	ORDEN	48.3442	0.0000	0.0000	48.3442	0.0000	0.0000	0.0000	48.3442
500029	RIB EYE STEAK A LA PARILLA	ORDEN	22.8942	0.0000	0.0000	22.8942	0.0000	0.0000	0.0000	22.8942
500030	HELADO DE VAINILLA	ORDEN	8.0475	0.0000	0.0000	8.0475	0.0000	0.0000	0.0000	8.0475
500032	WHISKY BUCHANAN'S BOTELLA	BOTELLA	261.2893	0.0000	0.0000	261.2893	0.0000	0.0000	0.0000	261.2893
500034	LIMONADA	COPA	2.1367	0.0000	0.0000	2.1367	0.0000	0.0000	0.0000	2.1367
500035	BLO-LIGHT	PEZCA	10.0000	0.0000	0.0000	10.0000	0.0000	0.0000	0.0000	10.0000

Número actual de página: 1 Número total de páginas: 2 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.

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

- ❑ Clic en para imprimir.



REPORTE DE RECETAS – ANALISIS DE COSTOS SIN COSTO

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

RECETAS: Análisis de Costos
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

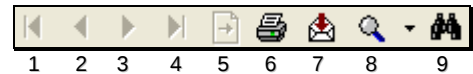
17/02/2008
09:32:16 H.

MD Todos Costos

Clave	Descripción de la receta	Unidad
500001	DEDOS DE QUESO	PLATO
500002	ALTAS BUFALO	PLATO
500004	CHAMPIGNONES FRESCOS AL AJILLO	PLATO
500005	CECINA DE RES	PLATO
500006	ALL BRAN CON PASAS	ORDEN
500009	SOPA DE TORTILLA AZTECA	ORDEN
500010	CALDO TLALPENO	PLATO
500011	ENSALADA CESAR	ORDEN
500014	PETUCCONI ALFREDO	ORDEN
500015	LECHE	ORDEN
500016	COCTEL DE CAMARON	ORDEN
500017	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJO	ORDEN
500019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA	PLATO
500022	FILETE DE RES ARRIBERO	ORDEN
500027	CHILES RELLENOS DE QUESO	PLATO
500029	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA	ORDEN
500029	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA	ORDEN
500030	HELADO DE VAINILLA	ORDEN
500032	WHISKY BUCHANAN'S BOTELLA	BOTELLA
500034	LIMONADA	COPA
500035	NARANJADA	COPA
500038	HOT Cakes con TOCINO	ORDEN
500040	HUEVOS A LA MEXICANA	ORDEN
500041	HUEVOS RANCHEROS	ORDEN
500044	OMELETTE DE CHAMPIGNONES	ORDEN
500048	ENCHILADAS ROJAS	PLATO
500050	INSURDI DE SANE (SALMON)	ORDEN
500053	FUTOMAKI HAMASHI	ORDEN
500063	BUD LIGHT	PIEZA

Número actual de página: 1 Número total de páginas: 2 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.

RECETAS - COSTOS UNITARIOS ANALITICO

Altas Reportes Mantenimiento Acerca De

Insumos
Básicos
Recetas
Grupos
Selecciones
Tablas de Iva

Catálogo Analítico
Análisis de Costos
Costos Unitarios
Costos Directos
Análisis de Márgenes
Precios de Venta
Simulación de precios
Analizar Recetas
Recetas a Verificar
Catálogo de Plus

Analítico
Resumen

- Clic en Reportes, Recetas, Costos Unitarios, Analítico.

Sistema de Costos - Imprimir Recetas Costo Unitario Detalle

Clave	Nombre de la receta	Unidad	Grupo	Materia Prima	Mano de Obra	Equipo	Costo Directo
500001	DEDOS DE QUESO	PLATO	010	45.1100	0.0000	0.0000	45.1100
500002	ALTAS BUFALO	PLATO	001	22.3710	0.0000	0.0000	22.3710
500004	CHAMPIGNONES FRESCOS AL AJILLO	PLATO	010	2.2352	0.0000	0.0000	2.2352
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 TLALPENO	PLATO		4.4089	0.0000	0.0000	4.4089
500011	ENSALADA CESAR	ORDEN		14.3519	0.0000	0.0000	14.3519
500014	PETUCCONI 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 ARRIBERO	ORDEN		25.5308	0.0000	0.0000	25.5308
500027	CHILES RELLENOS DE QUESO	PLATO		3.5253	0.0000	0.0000	3.5253
500029	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
500032	WHISKY BUCHANAN'S BOTELLA	BOTELLA		261.2093	0.0000	0.0000	261.2093
500034	LIMONADA	COPA		2.1367	0.0000	0.0000	2.1367
500053	FUTOMAKI HAMASHI	PIEZA		0.0000	0.0000	0.0000	0.0000

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

- En la parte superior izquierda se exhiben los botones



- 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 UNITARIOS ANALITICO

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

RECETAS: Costo Unitario 17/02/2008
SISTEMAS SIERRA SA DE CV 05:32:40p.m.

Clave	Descripción de la receta	Unidad	Costo Directo	Mando Int	Uso herr	Indirectos	Costo Unitario
500001	DEDOS DE QUESO	PLATO	45.1109	0.0000	0.0000	4.5111	49.6220
500002	ALITAS BUFALO	PLATO	22.3710	0.0000	0.0000	2.2371	24.6081
500004	CHAMPIGNONES FRESCOS AL AJILLO	PLATO	2.3352	0.0000	0.0000	0.2335	2.5687
500005	CECINA DE RES	PLATO	0.9642	0.0000	0.0000	0.0964	1.0606
500006	ALL BRAN CON PASAS	PLATO	3.4175	0.0000	0.0000	0.3418	3.7593
500009	SOPA DE TORTILLA AZTECA	ORDEN	13.2934	0.0000	0.0000	1.3293	14.6227
500010	CALDO TLALPEÑO	PLATO	4.4089	0.0000	0.0000	0.4409	4.8498
500011	ENSALADA CESAR	ORDEN	14.3519	0.0000	0.0000	1.4352	15.7871
500014	FETUCINI ALFREDO	ORDEN	26.5300	0.0000	0.0000	2.6530	29.1830
500015	LECHE	VASO	1.6560	0.0000	0.0000	0.1656	1.8216
500016	COCTEL DE CAMARON	ORDEN	22.9790	0.0000	0.0000	2.2979	25.2769
500017	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJO	ORDEN	27.1935	0.0000	0.0000	2.7194	29.9129
500019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHAS	PLATO	52.3434	0.0000	0.0000	5.2343	57.5778
500022	FILETE DE RES ARRIERO	ORDEN	25.5308	0.0000	0.0000	2.5531	28.0839
500027	CHILES RELLENOS DE QUESO	PLATO	3.5263	0.0000	0.0000	0.3525	3.8778
500028	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	46.3442	0.0000	0.0000	4.6344	50.9786
500029	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	22.8942	0.0000	0.0000	2.2894	25.1836
500030	HELADO DE VAINILLA	ORDEN	8.0475	0.0000	0.0000	0.8048	8.8523
500032	WHISKY BUCHANNANS BOTELLA	BOTELLA	261.2893	0.0000	0.0000	26.1289	287.4182

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 RECETAS – COSTOS UNITARIOS ANALITICO SIN COSTO

Sistema de Costos - Imprimir

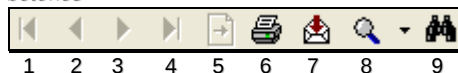
Informe principal

RECETAS: Costo Unitario 17/02/2008
SISTEMAS SIERRA SA DE CV 05:34:17p.m.

Clave	Descripción de la receta	Unidad	Costo
500001	DEDOS DE QUESO	PLATO	
500002	ALITAS BUFALO	PLATO	
500004	CHAMPIGNONES FRESCOS AL AJILLO	PLATO	
500005	CECINA DE RES	PLATO	
500006	ALL BRAN CON PASAS	PLATO	
500009	SOPA DE TORTILLA AZTECA	ORDEN	
500010	CALDO TLALPEÑO	PLATO	
500011	ENSALADA CESAR	ORDEN	
500014	FETUCINI ALFREDO	ORDEN	
500015	LECHE	VASO	
500016	COCTEL DE CAMARON	ORDEN	
500017	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJO	ORDEN	
500019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHAS	PLATO	
500022	FILETE DE RES ARRIERO	ORDEN	
500027	CHILES RELLENOS DE QUESO	PLATO	
500028	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	
500029	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	
500030	HELADO DE VAINILLA	ORDEN	
500032	WHISKY BUCHANNANS BOTELLA	BOTELLA	

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

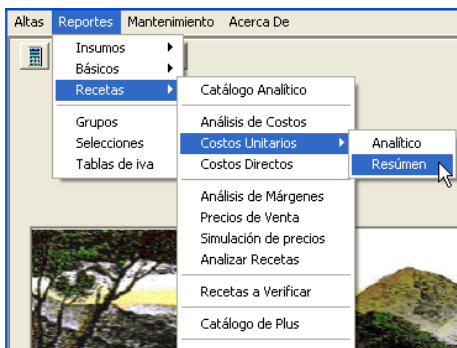


- Cada botón realiza una función diferente.
- 1.- Ir a primer página.
 - 2.- Ir a página anterior.
 - 3.- Ir a página siguiente.
 - 4.- Ir a última página.
 - 5.- Ir a página.
 - 6.- Imprimir informe.
 - 7.- Exportar informe: Puede ser formato Adobe acrobat, excel, word, o texto.
 - 8.- Zoom.
 - 9.-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

- Clic en  para imprimir.



RECETAS - COSTOS UNITARIOS RESUMEN



- ❑ Clic en Reportes, Recetas, Costos Unitarios, Resumen.

Sistema de Costos - Imprimir Recetas Costo Unitario Resumen

Clave	Nombre de la receta	Unidad	Grupo	Materia Prima	Mano de Obra	Equipo	Costo Directo
500001	DEDOS DE QUESO	PLATO	001	22.3710	0.0000	0.0000	22.3710
500002	ALTITAS BUFALO	PLATO	010	2.3352	0.0000	0.0000	2.3352
500004	CHAMPIGNONES FRESCOS AL AJILLO	PLATO	001	0.9642	0.0000	0.0000	0.9642
500005	CECINA DE RES	PLATO	001	3.4175	0.0000	0.0000	3.4175
500006	ALL BRAN CON PASAS	ORDEN	001	13.2934	0.0000	0.0000	13.2934
500009	SOPA DE TORTILLA AZTECA	PLATO	010	4.4089	0.0000	0.0000	4.4089
500010	CALDO TLALPENO	ORDEN	001	14.3519	0.0000	0.0000	14.3519
500011	ENSALADA CESAR	ORDEN	001	26.5300	0.0000	0.0000	26.5300
500014	FETUCINI ALFREDO	VASO	001	1.6560	0.0000	0.0000	1.6560
500015	LECHE	ORDEN	001	22.9790	0.0000	0.0000	22.9790
500016	COCTEL DE CAMARON	ORDEN	001	27.1935	0.0000	0.0000	27.1935
500017	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJO	PLATO	010	52.3434	0.0000	0.0000	52.3434
500019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA	ORDEN	001	25.5300	0.0000	0.0000	25.5300
500022	FILETE DE RES ARRIBERO	PLATO	010	3.5253	0.0000	0.0000	3.5253
500027	CHILES RELLENOS DE QUESO	ORDEN	001	46.3442	0.0000	0.0000	46.3442
500028	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	001	22.0942	0.0000	0.0000	22.0942
500029	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	001	8.0475	0.0000	0.0000	8.0475
500030	HELADO DE VAINILLA	BOTELLA	001	261.2693	0.0000	0.0000	261.2693
500032	WHISKY BUCHANNANS BOTELLA	COPA	001	2.1367	0.0000	0.0000	2.1367
500034	LIMONADA	COPA	001	5.5000	0.0000	0.0000	5.5000
500036	AGUACATE	COPA	001	0.0000	0.0000	0.0000	0.0000

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

- ❑ En la parte superior izquierda se exhiben los botones
 - 1.- Exhíbe todo.
 - 2.- Insertar (no aplica para esta opción)
 - 3.- Imprimir.
- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
- ❑ 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 UNITARIOS RESUMEN

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

RECETAS: Costo Unitario 17/02/2008 09:38:37 p.m.

SISTEMAS SIERRA SA DE CV

Clave	Descripción de la receta	Unidad	%Mando Int	Grupo	Costos
500001	DEDOS DE QUESO	PLATO	3.0000	010	49.6220
500002	ALTITAS BUFALO	PLATO	0.0000	001	24.6081
500004	CHAMPIGNONES FRESCOS AL AJILLO	PLATO	0.0000	010	2.5687
500005	CECINA DE RES	PLATO	0.0000	001	1.0606
500006	ALL BRAN CON PASAS	PLATO	0.0000	001	3.7593
500009	SOPA DE TORTILLA AZTECA	ORDEN	0.0000	001	14.6227
500010	CALDO TLALPENO	PLATO	0.0000	001	4.8498
500011	ENSALADA CESAR	ORDEN	0.0000	001	15.7871
500014	FETUCINI ALFREDO	ORDEN	0.0000	001	29.1830
500015	LECHE	VASO	0.0000	001	1.8216
500016	COCTEL DE CAMARON	ORDEN	0.0000	001	25.2769
500017	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJO	ORDEN	0.0000	001	29.9129
500019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA	PLATO	0.0000	001	57.5778
500022	FILETE DE RES ARRIBERO	ORDEN	0.0000	001	28.0639
500027	CHILES RELLENOS DE QUESO	PLATO	0.0000	001	3.8778
500028	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	0.0000	001	50.9786
500029	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	0.0000	001	25.1836
500030	HELADO DE VAINILLA	ORDEN	0.0000	001	8.8523
500032	WHISKY BUCHANNANS BOTELLA	BOTELLA	0.0000	001	287.4182

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.- 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.
- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
- ❑ Clic en para imprimir.



REPORTE DE RECETAS – COSTOS UNITARIOS RESUMEN SIN COSTO

Sistema de Costos - Imprimir

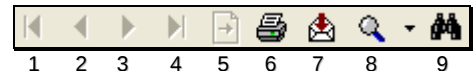
Informe principal

RECETAS: Costo Unitario
SISTEMAS SIERRA SA DE CV 17/02/2008 09:40:09 am

Clave	Descripción de la receta	Unidad	%Mando int	Grupo
500001	DEDOS DE QUESO	PLATO	3.0000	010
500002	ALITAS BUFALO	PLATO	0.0000	001
500004	CHAMPIGNONES FRESCOS AL AJILLO	PLATO	0.0000	010
500005	CECINA DE RES	PLATO	0.0000	001
500006	ALL BRIAN CON PASAS	PLATO	0.0000	001
500009	SOPE DE TORTILLA AZTECA	ORDEN	0.0000	
500010	CALDO TLAUPEÑO	PLATO	0.0000	
500011	ENSALADA CESAR	ORDEN	0.0000	
500014	FETUCCINI ALFREDO	ORDEN	0.0000	
500015	LECHE	VASO	0.0000	
500016	COCTEL DE CAMARON	ORDEN	0.0000	
500017	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJO	ORDEN	0.0000	
500019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA	PLATO	0.0000	
500022	FILETE DE RES ARRIERO	ORDEN	0.0000	
500027	CHILES RELLENOS DE QUESO	PLATO	0.0000	
500028	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	0.0000	
500029	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	0.0000	
500030	HELADO DE VAINILLA	ORDEN	0.0000	
500030	WHISKY BUCHANAN'S BOTELLA	BOTELLA	0.0000	

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

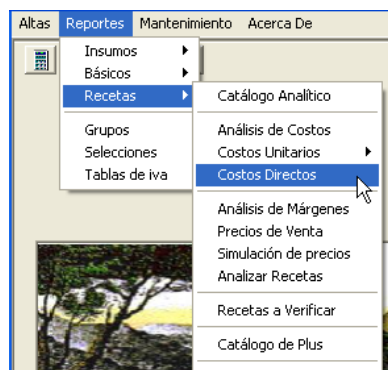
- En la parte superior izquierda se exhiben los botones



- Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Ir a 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.

RECETAS - COSTOS DIRECTOS



- Clic en Reportes, Recetas, Costos Directos.

Sistema de Costos - Imprimir Recetas Costos Directos

Clave	Nombre de la receta	Unidad	Grupo	Materia Prima	Mano de Obra	Equipo	Costo Directo
500001	DEDOS DE QUESO	PLATO	001	22.3710	0.0000	0.0000	22.3710
500002	ALITAS BUFALO	PLATO	010	2.3362	0.0000	0.0000	2.3362
500004	CHAMPIGNONES FRESCOS AL AJILLO	PLATO	001	0.9642	0.0000	0.0000	0.9642
500005	CECINA DE RES	PLATO	001	3.4175	0.0000	0.0000	3.4175
500006	ALL BRIAN CON PASAS	PLATO	001	13.2534	0.0000	0.0000	13.2534
500009	SOPE DE TORTILLA AZTECA	ORDEN		4.4069	0.0000	0.0000	4.4069
500010	CALDO TLAUPEÑO	ORDEN		14.3519	0.0000	0.0000	14.3519
500011	ENSALADA CESAR	ORDEN		26.5300	0.0000	0.0000	26.5300
500014	FETUCCINI ALFREDO	ORDEN		1.6560	0.0000	0.0000	1.6560
500015	LECHE	VASO		22.3790	0.0000	0.0000	22.3790
500016	COCTEL DE CAMARON	ORDEN		27.1335	0.0000	0.0000	27.1335
500017	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJO	ORDEN		52.3434	0.0000	0.0000	52.3434
500019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA	PLATO		28.5308	0.0000	0.0000	28.5308
500022	FILETE DE RES ARRIERO	ORDEN		3.5253	0.0000	0.0000	3.5253
500027	CHILES RELLENOS DE QUESO	PLATO		46.3442	0.0000	0.0000	46.3442
500028	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA	ORDEN		22.8942	0.0000	0.0000	22.8942
500029	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA	ORDEN		8.0475	0.0000	0.0000	8.0475
500030	HELADO DE VAINILLA	ORDEN		261.2693	0.0000	0.0000	261.2693
500032	WHISKY BUCHANAN'S BOTELLA	BOTELLA		2.1267	0.0000	0.0000	2.1267
500034	LIMONADA	COPA					

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 de Costos - Imprimir

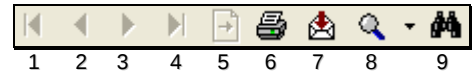
Informe principal

RECETAS: Costo Directo 17/02/2008
SISTEMAS SIERRA SA DE CV 09:43:14p.m.

Clave	Descripción de la receta	Unidad	Grupo	Materia prima	Mano de obra	Equipo	Costo Directo
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
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 TLAUPEÑO	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		22.0790	0.0000	0.0000	22.0790
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 ARRERO	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		8.6475	0.0000	0.0000	8.6475
500032	WHISKY BUCHANAN'S BOTELLA	BOTELLA		261.2863	0.0000	0.0000	261.2863

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 RECETAS – COSTOS DIRECTOS SIN COSTO

Sistema de Costos - Imprimir

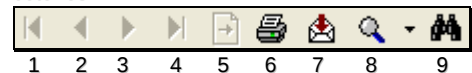
Informe principal

RECETAS: Costo Directo 17/02/2008
SISTEMAS SIERRA SA DE CV 09:45:08p.m.

Clave	Descripción de la receta	Unidad	Grupo
500001	DEDOS DE QUESO	PLATO	010
500002	ALITAS BUFALO	PLATO	001
500004	CHAMPIGNONES FRESCOS AL AJILLO	PLATO	010
500005	CECINA DE RES	PLATO	001
500006	ALL BRAN CON PASAS	PLATO	001
500009	SOPA DE TORTILLA AZTECA	ORDEN	
500010	CALDO TLAUPEÑO	PLATO	
500011	ENSALADA CESAR	ORDEN	
500014	FETUCINI ALFREDO	ORDEN	
500015	LECHE	VASO	
500016	COCTEL DE CAMARON	ORDEN	
500017	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJO	ORDEN	
500019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA	PLATO	
500022	FILETE DE RES ARRERO	ORDEN	
500027	CHILES RELLENOS DE QUESO	PLATO	
500028	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	
500029	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	
500030	HELADO DE VAINILLA	ORDEN	
500032	WHISKY BUCHANAN'S BOTELLA	BOTELLA	

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

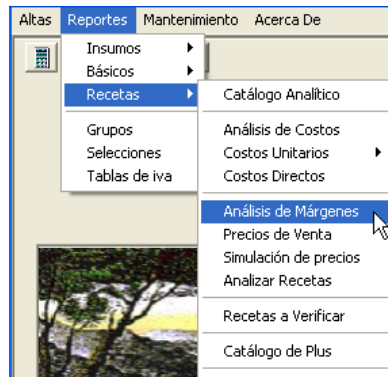


- Cada botón realiza una función diferente.
- 1.- Ir a primer página.
 - 2.- Ir a página anterior.
 - 3.- Ir a página siguiente.
 - 4.- Ir a última página.
 - 5.- Ir a página.
 - 6.- Imprimir informe.
 - 7.- Exportar informe: Puede ser formato Adobe acrobat, excel, word, o texto.
 - 8.- Zoom.
 - 9.-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

- Clic en  para imprimir.



RECETAS - ANALISIS DE MARGENES



- ❑ Clic en Reportes, Recetas, Análisis de Márgenes.

Sistema de Costos - Imprimir Recetas Análisis de Márgenes

Clave	Nombre de la receta	Unidad	Grupo	Materia Prima	Mano de Obra	Equipo	Costo Directo
500001	QUESOS DE QUESO	PLATO	001	45.1120	0.0000	0.0000	45.1120
500002	ALITAS BUFALO	PLATO	001	22.3710	0.0000	0.0000	22.3710
500004	CHAMPIGNONES FRESCOS AL AJILLO	PLATO	010	2.3362	0.0000	0.0000	2.3362
500006	CECHINA DE RES	PLATO	001	0.9642	0.0000	0.0000	0.9642
500008	ALL BREAD CON PASAS	PLATO	001	3.4175	0.0000	0.0000	3.4175
500009	SOPA DE TORTILLA AZTECA	ORDEN	001	13.2504	0.0000	0.0000	13.2504
500010	CALDO TUALPERO	PLATO	001	4.4089	0.0000	0.0000	4.4089
500011	ENSALADA CESAR	ORDEN	001	14.3519	0.0000	0.0000	14.3519
500014	FETUCINI ALFREDO	ORDEN	001	26.5300	0.0000	0.0000	26.5300
500015	LECHE	VASO	001	1.0560	0.0000	0.0000	1.0560
500016	COCTEL DE CAMARON	ORDEN	001	22.3710	0.0000	0.0000	22.3710
500017	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJO	ORDEN	001	27.1535	0.0000	0.0000	27.1535
500019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA	PLATO	001	52.3434	0.0000	0.0000	52.3434
500022	FILETE DE RES ARRIBERO	ORDEN	001	25.5308	0.0000	0.0000	25.5308
500027	CHILES RELLENOS DE QUESO	PLATO	001	3.1253	0.0000	0.0000	3.1253
500028	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	001	48.3442	0.0000	0.0000	48.3442
500029	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	001	22.8942	0.0000	0.0000	22.8942
500030	HELADO DE VAINILLA	ORDEN	001	8.0475	0.0000	0.0000	8.0475
500032	WHISKY BUCHANAN'S BOTELLA	BOTELLA	001	261.2093	0.0000	0.0000	261.2093
500034	LIMONADA	COPA	001	2.1267	0.0000	0.0000	2.1267

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

- ❑ En la parte superior izquierda se exhiben los botones
 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 - ANALISIS DE MARGENES

Sistema de Costos - Imprimir

RECETAS: Análisis de Márgenes

Clave	Descripción de la receta	Unidad	Grupo	OPCION COSTO 1	OPCION COSTO 2	% de COSTO ACTUAL	Costo Unitario
500001	QUESOS DE QUESO	PLATO	010	45.1120	0.0000	75.2	45.1120
500002	ALITAS BUFALO	PLATO	001	22.3710	0.0000	32.8	22.3710
500004	CHAMPIGNONES FRESCOS AL AJILLO	PLATO	010	2.3362	0.0000	5.8	2.3362
500006	CECHINA DE RES	PLATO	001	0.9642	0.0000	1.5	0.9642
500008	ALL BREAD CON PASAS	PLATO	001	3.4175	0.0000	27.6	3.4175
500009	SOPA DE TORTILLA AZTECA	ORDEN	001	13.2504	0.0000	53.6	13.2504
500010	CALDO TUALPERO	PLATO	001	4.4089	0.0000	27.2	4.4089
500011	ENSALADA CESAR	ORDEN	001	14.3519	0.0000	40.6	14.3519
500014	FETUCINI ALFREDO	ORDEN	001	26.5300	0.0000	42.1	26.5300
500015	LECHE	VASO	001	1.0560	0.0000	15.4	1.0560
500016	COCTEL DE CAMARON	ORDEN	001	22.3710	0.0000	32.7	22.3710
500017	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJO	ORDEN	001	27.1535	0.0000	41.1	27.1535
500019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA	PLATO	001	52.3434	0.0000	75.4	52.3434
500022	FILETE DE RES ARRIBERO	ORDEN	001	25.5308	0.0000	38.5	25.5308
500027	CHILES RELLENOS DE QUESO	PLATO	001	3.1253	0.0000	7.1	3.1253
500028	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	001	48.3442	0.0000	46.7	48.3442
500029	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	001	22.8942	0.0000	32.1	22.8942
500030	HELADO DE VAINILLA	ORDEN	001	8.0475	0.0000	30.5	8.0475
500032	WHISKY BUCHANAN'S BOTELLA	BOTELLA	001	261.2093	0.0000	36.5	261.2093
500034	LIMONADA	COPA	001	2.1267	0.0000	12.9	2.1267
500035	NARANJADA	COPA	001	8.0000	0.0000	14.0	8.0000
500036	HOT CHILI CON TACOS	ORDEN	001	20.1100	0.0000	15.6	20.1100
500040	MEXICO A LA MEXICANA	ORDEN	001	8.2700	0.0000	6.8	8.2700
500041	MEXICO RANCHERO	ORDEN	001	8.5200	0.0000	5.4	8.5200
500044	CHULETTES DE CHAMPIGNONES	ORDEN	001	7.6500	0.0000	2.1	7.6500
500046	ENCHILADAS RIGUES	PLATO	001	16.2200	0.0000	15.1	16.2200
500050	MARGARITA DE SAKE (SALMON)	ORDEN	001	11.7200	0.0000	24.2	11.7200

Número actual de página: 1 Número total de páginas: 2 Factor de zoom: Ancho de página

- ❑ En la parte superior izquierda se exhiben los botones
 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.
- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
- ❑ Clic en para imprimir.



REPORTE DE RECETAS - ANALISIS DE MARGENES SIN COSTO

Sistema de Costos - Imprimir

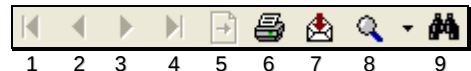
Informe principal

RECETAS: Análisis de Márgenes
SISTEMAS SIERRA SA DE CV 17/02/2008 09:56:56 a.m.

Clase	Descripción de la receta	Unidad	Grupo	OPCION COSTO 1		OPCION COSTO 2		% de COSTO ACTUAL	
				%Costo	Pre. Sin costo	%Costo	Pre. Sin costo	%Costo	Pre. Sin costo
500001	DEDOS DE QUESO	PLATO	010	30.0	181.95	31.0	176.08	75.2	72.60
500002	ALTAS BUFALO	PLATO	001	33.0	82.03	34.0	79.61	32.8	82.50
500004	CHAMPIGNONES FRESCOS AL AJILLO	PLATO	010	15.0	16.54	16.0	17.86	5.8	48.40
500005	CECINA DE RES	PLATO	001	35.0	3.33	37.0	3.15	1.8	86.00
500006	ALL BRIAN CON PASAS	PLATO	001	31.0	13.34	32.0	12.92	27.6	15.00
500009	SOPA DE TORTILLA AZTECA	ORDEN		30.0	53.62	31.0	51.89	53.6	30.00
500010	CALDO TIALPENO	PLATO		30.0	17.78	31.0	17.21	19.8	27.27
500011	ENSALADA CESAR	ORDEN		30.0	57.89	31.0	56.02	49.6	35.00
500014	PETUCCONI ALFREDO	ORDEN		30.0	107.00	31.0	103.55	48.1	80.00
500015	LECHE	VASO		30.0	6.68	31.0	6.48	13.4	15.00
500016	COCTEL DE CAMARON	ORDEN		33.0	84.28	34.0	81.79	32.7	85.00
500017	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJO	ORDEN		31.0	108.14	32.0	102.83	41.1	80.00
500019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA	PLATO		31.0	204.31	32.0	197.92	79.4	90.00
500022	FILETE DE RES ARRIBERO	ORDEN		33.0	93.61	34.0	90.98	32.5	95.00
500027	CHILES RELLENOS DE QUESO	PLATO		31.0	13.96	32.0	13.33	7.1	80.01
500028	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA	ORDEN		31.0	180.89	32.0	175.24	46.7	120.00
500029	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA	ORDEN		31.0	89.36	32.0	86.57	23.1	120.00
500030	HELADO DE VAINILLA	ORDEN		33.0	29.51	34.0	28.84	32.5	30.00
500032	VANILSKY BUCHANNANS BOTELLA	BOTELLA		31.0	1,019.87	32.0	988.00	39.5	800.00
500034	LIMONADA	COPA		31.0	8.34	32.0	8.08	12.9	20.00
500035	NARANJADA	COPA		31.0	9.00	32.0	8.72	14.0	20.00
500038	HOT CAKES CON TOCINO	ORDEN		31.0	20.11	32.0	19.48	15.6	40.00
500040	HUEVOS A LA MEXICANA	ORDEN		33.0	8.27	34.0	8.03	6.8	40.00
500041	HUEVOS RANCHEROS	ORDEN		32.0	8.52	33.0	8.26	5.8	49.01
500044	OMLETTE DE CHAMPIGNONES	ORDEN		30.0	7.85	31.0	7.41	5.1	45.00
500046	ENCHILADAS ROJAS	PLATO		31.0	16.22	32.0	15.71	13.6	40.00
500050	NIQUI DE SASE (SALMON)	ORDEN		31.0	11.72	32.0	11.36	24.2	15.00
500053	ESTRELLAS MARIASUE	ORDEN		31.0	66.75	32.0	64.63	61.7	40.00

Número actual de página: 1 Número total de páginas: 2 Factor de zoom: Ancho de página

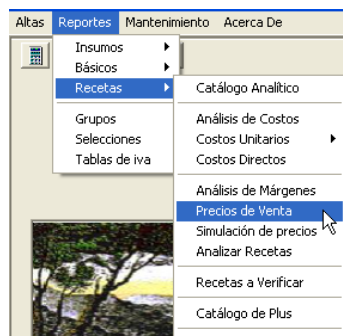
- En la parte superior izquierda se exhiben los botones



- 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.

RECETAS - PRECIOS DE VENTA



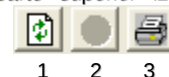
- Clic en Reportes, Recetas, Precios de Venta.

Sistema de Costos - Imprimir Recetas Precios de Venta

Clase	Nombre de la receta	Unidad	Grupo	Materia Prima	Margen de Glos	Costo	Costo Directo
500001	DEDOS DE QUESO	PLATO	010	45.1109	0.0000	0.0000	45.1109
500002	ALTAS BUFALO	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 BRIAN CON PASAS	PLATO	001	3.4175	0.0000	0.0000	3.4175
500009	SOPA DE TORTILLA AZTECA	ORDEN		13.2334	0.0000	0.0000	13.2334
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	PETUCCONI 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 ARRIBERO	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		0.0475	0.0000	0.0000	0.0475
500032	VANILSKY BUCHANNANS BOTELLA	BOTELLA		267.2893	0.0000	0.0000	267.2893
500034	LIMONADA	COPA		2.1367	0.0000	0.0000	2.1367
500053	ESTRELLAS MARIASUE	ORDEN		66.75	0.0000	0.0000	66.75

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

- En la parte superior izquierda se exhiben los botones



- 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 – PRECIOS DE VENTA

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

RECETAS: Precio de Venta 17/02/2008
SISTEMAS SIERRA SA DE CV 06:02:31 p.m.

M0 Todos Costos

Clave	Descripción de la receta	Grupo	Costo Unitario	Unidad	Precio Venta	%Costo	Precio c/iva
500001	DEDOS DE QUESO	010	49.6220	PLATO	66.00	75.2	72.60
500002	ALITAS BUFALO	001	24.6081	PLATO	75.00	32.8	82.50
500004	CHAMPIGNONES FRESCOS AL AJILLO	010	2.5687	PLATO	44.00	5.8	48.40
500005	CECINA DE RES	001	1.0606	PLATO	60.00	1.8	66.00
500006	ALL BRAN CON PASAS	001	3.7593	PLATO	13.64	27.6	15.00
500009	SOPA DE TORTILLA AZTECA		14.6227	ORDEN	27.27	53.6	30.00
500010	CALDO TLALPEÑO		4.8498	PLATO	24.79	19.6	27.27
500011	ENSALADA CESAR		15.7871	ORDEN	31.82	49.6	35.00
500014	FETUCCINI ALFREDO		29.1830	ORDEN	72.73	40.1	80.00
500015	LECHE		1.8216	VASO	13.64	13.4	15.00
500016	COCTEL DE CAMARON		25.2769	ORDEN	77.27	32.7	85.00
500017	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJO		29.9129	ORDEN	72.73	41.1	80.00
500019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA		57.5778	PLATO	81.82	70.4	90.00
500022	FILETE DE RES ARRIERO		28.0839	ORDEN	86.36	32.5	95.00
500027	CHILES RELLENOS DE QUESO		3.8778	PLATO	54.55	7.1	60.01
500028	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA		50.9786	ORDEN	109.09	46.7	120.00
500029	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA		25.1836	ORDEN	109.09	23.1	120.00
500030	HELADO DE VAINILLA		8.8523	ORDEN	27.27	32.5	30.00
500032	WHISKY BUCHANAN'S BOTELLA		287.4182	BOTELLA	727.27	39.5	800.00

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 RECETAS – PRECIOS DE VENTA SIN COSTO

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

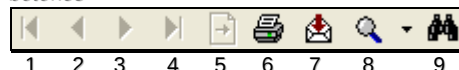
RECETAS: Precio de Venta 17/02/2008
SISTEMAS SIERRA SA DE CV 06:01:28 p.m.

M0 Todos Costos

Clave	Descripción de la receta	Grupo	Unidad	Precio Venta	Precio c/iva
500001	DEDOS DE QUESO	010	PLATO	66.00	72.60
500002	ALITAS BUFALO	001	PLATO	75.00	82.50
500004	CHAMPIGNONES FRESCOS AL AJILLO	010	PLATO	44.00	48.40
500005	CECINA DE RES	001	PLATO	60.00	66.00
500006	ALL BRAN CON PASAS	001	PLATO	13.64	15.00
500009	SOPA DE TORTILLA AZTECA		ORDEN	27.27	30.00
500010	CALDO TLALPEÑO		PLATO	24.79	27.27
500011	ENSALADA CESAR		ORDEN	31.82	35.00
500014	FETUCCINI ALFREDO		ORDEN	72.73	80.00
500015	LECHE		VASO	13.64	15.00
500016	COCTEL DE CAMARON		ORDEN	77.27	85.00
500017	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJO		ORDEN	72.73	80.00
500019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA		PLATO	81.82	90.00
500022	FILETE DE RES ARRIERO		ORDEN	86.36	95.00
500027	CHILES RELLENOS DE QUESO		PLATO	54.55	60.01
500028	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA		ORDEN	109.09	120.00
500029	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA		ORDEN	109.09	120.00
500030	HELADO DE VAINILLA		ORDEN	27.27	30.00
500032	WHISKY BUCHANAN'S BOTELLA		BOTELLA	727.27	800.00

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

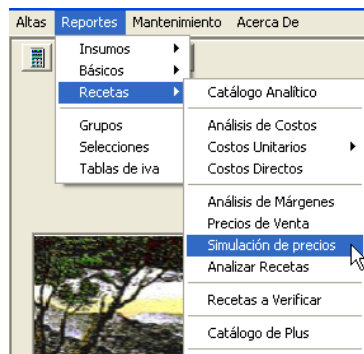


- Cada botón realiza una función diferente.
- 1.- Ir a primer página.
 - 2.- Ir a página anterior.
 - 3.- Ir a página siguiente.
 - 4.- Ir a última página.
 - 5.- Ir a página.
 - 6.- Imprimir informe.
 - 7.- Exportar informe: Puede ser formato Adobe acrobat, excel, word, o texto.
 - 8.- Zoom.
 - 9.-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

- Clic en  para imprimir.



RECETAS - SIMULACION DE PRECIOS



- ❑ Clic en Reportes, Recetas, Simulación de precios.

Sistema de Costos - Simulación de Precios de Venta

Clave	Nombre de la receta	Unidad	Grupo	Materia Prima	Mano de Obra	Equipo	Costo Directo
500001	DEDOS DE QUESO	PLATO	010	45.1109	0.0000	0.0000	45.1109
500002	ALTAS BUFALO	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 BRAN CON PASAS	PLATO	001	3.4175	0.0000	0.0000	3.4175
500009	SOPA DE TORTILLA AZTECA	ORDEN		13.2534	0.0000	0.0000	13.2534
500010	CALDO TIALPERO	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		27.1335	0.0000	0.0000	27.1335
500019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA	PLATO		52.3434	0.0000	0.0000	52.3434
500022	FILETE DE RES ARRIBERO	ORDEN		25.5300	0.0000	0.0000	25.5300
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		0.0475	0.0000	0.0000	0.0475
500032	WHISKY BUCHANNANS BOTELLA	BOTELLA		261.2893	0.0000	0.0000	261.2893
500034	LIMONADA	COPA		2.1367	0.0000	0.0000	2.1367
500036	ALMOLLO	ORDEN		1.5000	0.0000	0.0000	1.5000

Permite **modificar** el precio de venta en la Base de datos y **ajustar** a enteros.

☐ %/Pv ☐ %/Cto ☐ M ☐ A ☐ Reporte ☐ Sin costos ☐ % Costo ☐ Tipo ☐ 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**.
- ❑ **Aumentar precio de venta de acuerdo a un porcentaje, o de acuerdo a un porcentaje de costo.**
- ❑ Opciones de repote:
 - Recetas **sin costo.**, y
 - **Ordenado por cualquier columna.**

REPORTE DE RECETAS -SIMULACION DE PRECIOS

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

RECETAS: Simulación de Precio de Venta 17/02/2008 06:14:59 p.m.

SISTEMAS SIERRA SA DE CV

Clave	Descripción de la receta	Grupo	Costo Unitario	Unidad	Pv 0.0%	M0 Todos	Precio Venta	%Costo	Precio c/iva
500001	DEDOS DE QUESO	010	45.6220	PLATO	66.00	75.2	72.50		
500002	ALTAS BUFALO	001	24.6081	PLATO	75.00	32.8	82.50		
500004	CHAMPIGNONES FRESCOS AL AJILLO	010	2.5687	PLATO	44.00	5.8	48.40		
500005	CECINA DE RES	001	1.0606	PLATO	60.00	1.8	66.00		
500006	ALL BRAN CON PASAS	001	3.7593	PLATO	13.00	28.9	14.30		
500009	SOPA DE TORTILLA AZTECA		14.6227	ORDEN	27.00	54.2	29.70		
500010	CALDO TIALPERO		4.8498	PLATO	24.00	20.2	26.40		
500011	ENSALADA CESAR		15.7871	ORDEN	31.00	50.9	34.10		
500014	FETUCCINI ALFREDO		29.1830	ORDEN	72.00	40.5	79.20		
500015	LECHE		1.8216	VASO	13.00	14.0	14.30		
500016	COCTEL DE CAMARON		25.2769	ORDEN	77.00	32.8	84.70		
500017	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJO		29.9129	ORDEN	72.00	41.5	79.20		
500019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA		57.5778	PLATO	81.00	71.1	89.10		
500022	FILETE DE RES ARRIBERO		28.0839	ORDEN	86.00	32.7	94.50		
500027	CHILES RELLENOS DE QUESO		3.8778	PLATO	54.00	7.2	59.40		
500028	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA		50.9786	ORDEN	108.00	46.8	119.90		
500029	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA		25.1836	ORDEN	108.00	23.1	119.90		
500030	HELADO DE VAINILLA		8.8523	ORDEN	27.00	32.8	29.70		
500032	WHISKY BUCHANNANS BOTELLA		267.4182	BOTELLA	727.00	39.5	799.70		

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.



REPORTE DE RECETAS – SIMULACION DE PRECIOS SIN COSTO

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

RECETAS: Simulación de Precio de Venta 17/02/2008
SISTEMAS SIERRA SA DE CV 06:16:41 p.m.

Clave	Descripción de la receta	Grupo	Unidad	Pv 0.0%	M0 Todos	Costos	Precio venta	%Costo	Precio c/iva
500001	DEDOS DE QUESO	010	PLATO	66.00	75.2	72.60			
500002	ALITAS BUFALO	001	PLATO	75.00	32.8	82.50			
500004	CHAMPIÑONES FRESCOS AL AJILLO	010	PLATO	44.00	5.8	48.40			
500005	CECINA DE RES	001	PLATO	60.00	1.8	66.00			
500006	ALL BRAN CON PASAS	001	PLATO	13.00	28.9	14.30			
500009	SOPEA DE TORTILLA AZTECA		ORDEN	27.00	54.2	29.70			
500010	CALDO TLAPEÑO		PLATO	24.00	20.2	26.40			
500011	ENSALADA CESAR		ORDEN	31.00	50.9	34.10			
500014	FETUCCINI ALFREDO		ORDEN	72.00	40.5	79.20			
500015	LECHE		VASO	13.00	14.0	14.30			
500016	COCTEL DE CAMARON		ORDEN	77.00	32.8	84.70			
500017	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJO		ORDEN	72.00	41.5	79.20			
500019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA		PLATO	81.00	71.1	89.10			
500022	FILETE DE RES ARRIBERO		ORDEN	86.00	32.7	94.60			
500027	CHILES RELLENOS DE QUESO		PLATO	54.00	7.2	59.40			
500028	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA		ORDEN	108.00	46.8	119.90			
500029	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA		ORDEN	108.00	23.1	119.90			
500030	HELADO DE VAINILLA		ORDEN	27.00	32.8	29.70			
500032	WHISKY BUCHANAN'S BOTELLA		BOTELLA	727.00	39.5	799.70			

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

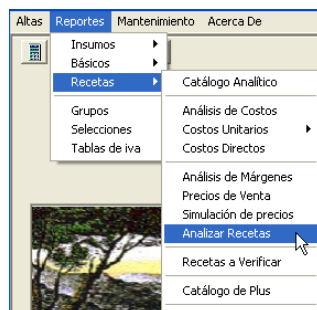
- En la parte superior izquierda se exhiben los botones



- 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.

ANALIZAR RECETAS



- Clic en Reportes, Básicos, Analizar Básicos.
- Se utilizar para revisar la receta del básico.

Sistema de Costos - Analizar Recetas

Clave	Nombre de la receta	Unidad	Grupo	Materia Prima	Mano de Obra	Equipo	Costo Directo
500017	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJO	ORDEN		27.1535	0.0000	0.0000	27.1535
500019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA	PLATO		52.3434	0.0000	0.0000	52.3434
500022	FILETE DE RES ARRIBERO	ORDEN		25.5308	0.0000	0.0000	25.5308
500027	CHILES RELLENOS DE QUESO	PLATO		3.5253	0.0000	0.0000	3.5253
500029	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA	ORDEN		46.3442	0.0000	0.0000	46.3442

RECETA - CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA

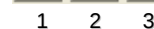
Insumo	Descripción del insumo	Volumen	Unidad	Precio de Análisis	%Disp	Extensión
100050	CAMARON GRANDE U-12 200 GRAMOS	1.0000	PORC	50.4000	0.0000	50.4000
100020	ACEITE VEGETAL 20 LTS	30.0000	ML	0.0070	0.0000	0.2100
100062	NARANJA	20.0000	GRAMO	0.0080	0.0000	0.1600
100029	PEREJIL LACIO	0.2500	PORC	0.2500	0.0000	0.0075
400009	VEGETALES MIXTOS	1.0000	PORC	1.3517	0.0000	1.3517
400009	APROX23 BLANCO	1.0000	PORC	0.1342	0.0000	0.1342

BASICO - VEGETALES MIXTOS - Fr: 1.0000

Insumo	Descripción del insumo	Volumen	Unidad	Precio de Análisis	Extensión
100076	TODINO REBANADO	5.0000	GRAMO	0.0345	0.2732
100005	CEBOLLA BLANCA	10.0000	GRAMO	0.0250	0.2500
100073	MARTEQUILLA GORDA	0.0000	GRAMO	0.0200	0.1600
100079	VERDURAS MIXTAS	125.0000	GRAMO	0.0045	0.5625

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

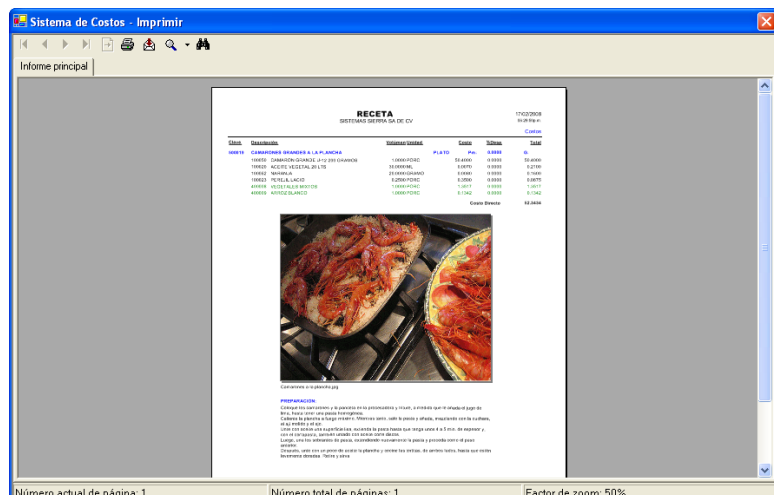
- En la parte superior izquierda se exhiben los botones



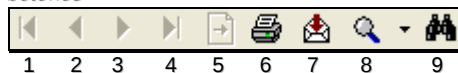
- Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Exhibe todo.
 - 2.- Insertar (no aplica para esta opción)
 - 3.- Imprimir.
- En la parte inferior puede filtrar por:
 - Nombre de la receta,
 - Por grupo,
 - Por selección,
 - Por recetas que contienen un determinado insumo o básico,
 - Por tipo (Alimentos o Bebidas), y
 - Por margen de costo.
- Opciones de repote:
 - Receta sin costo,



RECETARIO - RECETA



- ☐ En la parte superior izquierda se exhiben los botones

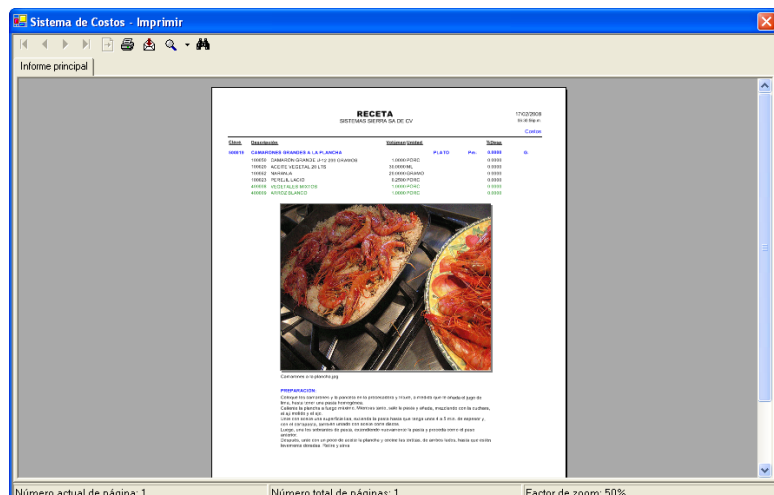


- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Ir a primer página.
 - 2.- Ir a página anterior.
 - 3.- Ir a página siguiente.
 - 4.- Ir a última página.
 - 5.- Ir a página.
 - 6.- Imprimir informe.
 - 7.- Exportar informe: Puede ser formato Adobe acrobat, excel, word, o texto.
 - 8.- Zoom.
 - 9.-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

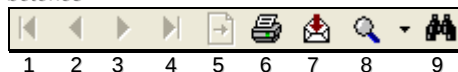


- Clic en para imprimir.

RECETARIO - RECETA SIN COSTO



- ☐ En la parte superior izquierda se exhiben los botones

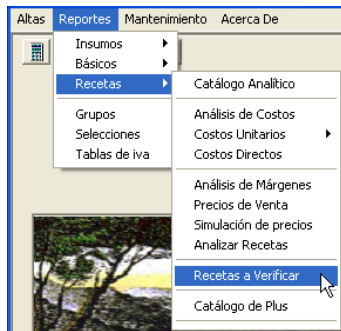


- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Ir a primer página.
 - 2.- Ir a página anterior.
 - 3.- Ir a página siguiente.
 - 4.- Ir a última página.
 - 5.- Ir a página.
 - 6.- Imprimir informe.
 - 7.- Exportar informe: Puede ser formato Adobe acrobat, excel, word, o texto.
 - 8.- Zoom.
 - 9.-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



- Clic en para imprimir.

RECETAS - RECETAS A VERIFICAR



- ❑ Clic en Reportes, Recetas, Recetas a Verificar.

Sistema de Costos - Imprimir Recetas a Verificar

Clave	Nombre de la receta	Unidad	Grupo	Materia Prima	Mano de Obra	Equipo	Costo Directo
500001	DEDOS DE QUESO	PLATO	010	45.1109	0.0000	0.0000	45.1109
500009	SOPA DE TORTILLA AZTECA	ORDEN		13.2934	0.0000	0.0000	13.2934
500011	ENSALADA CESAR	ORDEN		14.2519	0.0000	0.0000	14.2519
500014	FETUCCINI ALFREDO	ORDEN		26.5300	0.0000	0.0000	26.5300
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
500028	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA	ORDEN		46.3442	0.0000	0.0000	46.3442
500032	WHISKY BUCHANNANS BOTELLA	BOTELLA		261.2993	0.0000	0.0000	261.2993
500033	FUTOMAKI HAMASHI	ORDEN		17.0534	0.0000	0.0000	17.0534
500053	BUD LIGHT	PIEZA		10.0000	0.0000	0.0000	10.0000
500072	QUESO FUNDIDO NATURAL	ORDEN		18.7179	0.0000	0.0000	18.7179
500122	WHISKY BUCHANNANS ROCAS	COPA		19.9660	0.0000	0.0000	19.9660
500141	WHISKY BUCHANNANS DOBLE	COPA		39.4320	0.0000	0.0000	39.4320
500220	WHISKY BUCHANNANS DERECHO	COPA		19.7160	0.0000	0.0000	19.7160
500223	WHISKY BUCHANNANS AGUA	COPA		20.1313	0.0000	0.0000	20.1313
535104	FILETE DE RES ARRIERO	ORDEN	101	25.5300	0.0000	0.0000	25.5300
535105	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	101	22.8942	0.0000	0.0000	22.8942

- ❑ 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**.
- ❑ De acuerdo al porcentaje de costo **1 o 2**.
- ❑ Opciones de repote:
 - Recetas **sin costo**., y
 - **Ordenado por cualquier columna**.

☒ %Costo ☐ Reporte ☐ %Costo ☐ Tipo ☐ Insumo ☐ Gpo ☐ Sel

☒ 1 ☐ 2 ☐ Sin costos

REPORTE DE RECETAS - RECETAS A VERIFICAR

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

RECETAS A VERIFICAR 17/02/2008 06:40:22p.m.

SISTEMAS SIERRA SA DE CV

Clave	Descripción de la receta	Grupo	Costo Unitario	Unidad	Precio Silva	%Actual	%Ideal 1	%Ideal 2
500001	DEDOS DE QUESO	010	49.6220	PLATO	72.60	75.2	30.0	31.0
500009	SOPA DE TORTILLA AZTECA		14.6227	ORDEN	30.00	53.6	30.0	31.0
500011	ENSALADA CESAR		15.7871	ORDEN	35.00	49.6	30.0	31.0
500014	FETUCCINI 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	90.00	70.4	31.0	32.0
500028	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA		50.9786	ORDEN	120.00	46.7	31.0	32.0
500032	WHISKY BUCHANNANS BOTELLA		287.4182	BOTELLA	800.00	39.5	31.0	32.0
500033	FUTOMAKI HAMASHI		18.8027	ORDEN	40.00	51.7	31.0	32.0
500053	BUD LIGHT		11.0000	PIEZA	20.00	60.5	31.0	32.0
500072	QUESO FUNDIDO NATURAL		20.5897	ORDEN	50.00	45.3	31.0	32.0
500122	WHISKY BUCHANNANS ROCAS		21.9626	COPA	50.00	48.3	31.0	32.0
500141	WHISKY BUCHANNANS DOBLE		43.3752	COPA	100.00	47.7	31.0	32.0
500220	WHISKY BUCHANNANS DERECHO		21.8676	COPA	50.00	47.7	31.0	32.0
500223	WHISKY BUCHANNANS AGUA		22.1448	COPA	50.00	46.7	31.0	32.0
535104	FILETE DE RES ARRIERO	101	28.0839	ORDEN	132.00	23.4	0.0	0.0
535105	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA	101	25.1836	ORDEN	132.00	21.0	0.0	0.0
Total:			17					

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 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.



REPORTE DE RECETAS – RECETAS A VERIFICAR SIN COSTO

Sistema de Costos - Imprimir

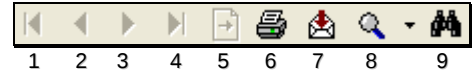
Informe principal

RECETAS A VERIFICAR 17/02/2008
SISTEMAS SIERRA SA DE CV 06:41:52p.m.

Clave	Descripción de la receta	Grupo	Unidad	Costos			
				Precio Silva	%Actual	%Ideal 1	%Ideal 2
500001	DEDOS DE QUESO	010	PLATO	72.60	75.2	30.0	31.0
500009	SOPA DE TORTILLA AZTECA		ORDEN	30.00	53.6	30.0	31.0
500011	ENSALADA CESAR		ORDEN	35.00	49.6	30.0	31.0
500014	FETUCCINI ALFREDO		ORDEN	80.00	40.1	30.0	31.0
500017	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJO		ORDEN	80.00	41.1	31.0	32.0
500019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA		PLATO	90.00	70.4	31.0	32.0
500028	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA		ORDEN	120.00	46.7	31.0	32.0
500032	WHISKY BUCHANAN'S BOTELLA		BOTELLA	800.00	39.5	31.0	32.0
500053	FUTOMAKI HAMASHI		ORDEN	40.00	51.7	31.0	32.0
500063	BUD LIGHT		PIEZA	20.00	60.5	31.0	32.0
500072	QUESO FUNDIDO NATURAL		ORDEN	50.00	45.3	31.0	32.0
500122	WHISKY BUCHANAN'S ROCAS		COPA	50.00	48.3	31.0	32.0
500141	WHISKY BUCHANAN'S DOBLE		COPA	100.00	47.7	31.0	32.0
500220	WHISKY BUCHANAN'S DERECHO		COPA	50.00	47.7	31.0	32.0
500223	WHISKY BUCHANAN'S AGUA		COPA	50.00	48.7	31.0	32.0
535104	FILETE DE RES ARRIERO	101	ORDEN	132.00	23.4	0.0	0.0
535105	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA	101	ORDEN	132.00	21.0	0.0	0.0
Total:				17			

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.

ESTE REPORTE ES MUY IMPORTANTE PARA EL CONTROL

El ejemplo de arriba muestra, que el porcentaje de costo actual de estas recetas, es mayor que el porcentaje de costos definido como control.

Se debe inmediatamente revisar estas recetas, y tomar una decisión para controlar el costo.

La decisión para reducir el costo, puede ser:

1. Aumentar el precio de venta, o
2. Reducir la porción, o
3. Modificar la presentación del platillo (guarniciones de menor costo), o
4. Una combinación de los puntos anteriores.

Se presenta el siguiente ejemplo para resaltar la importancia de esta decisión.

SUPUESTO

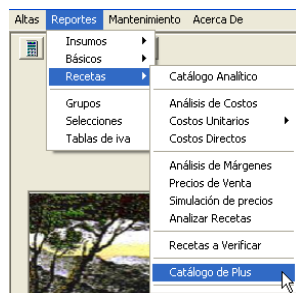
- Si de acuerdo al informe de **recetas a verificar**, se decide aumentar el precio de un platillo en **\$5.00**.
- Si se venden **20** unidades diarias, y hay **20** platillos en la misma situación.
- Sin esta información y en el mejor de los casos, esta misma decisión se tomaría **30** días después (Después de tener la información financiera, volver a costear las recetas, y darse cuenta que hay que aumentar el precio \$5.00).

AHORRO

- El **ahorro mensual** por esta **decisión a tiempo** es: **\$5.00 x 20 unidades/día x 20 platillos x 30 días = \$60,000.00**.



CATALOGO DE PLUS



- ❑ Clic en Reportes, Recetas, Catálogo de Plus.

Sistema de Costos - Consultar Plus

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	CopTorXX	86.00	0.00	0.00
11104	BOT TORRES XX	BotTorXX	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	CARLOS CARDENAL	CarlCard	0.00	0.00	0.00
11401	COPA CARLOS I	CopCarlI	76.00	0.00	0.00
11402	BOT CARLOS I	BotCarlI	1,300.00	0.00	0.00
11403	COPA CARDENAL MEND	CopCarlMe	86.00	0.00	0.00
11404	BOT CARDENAL MEND	BotCarlMe	1,300.00	0.00	0.00
115	AZTECA ORD DN PEDRO	AztDPedr	0.00	0.00	0.00
11501	COPA AZTECA ORD	CopAztOrd	49.00	0.00	0.00

Plu inic: 1 Plu final: 99999 Modificador: S N Plu de pago: S N Categorías: S N Búsqueda por nombre:

Total: 649 Sup: 5 Cat: 24 Sub: 66 Plus: 554

- ❑ 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 plu
 - Solo **categorías**,
 - Sin **Plus de pago**,
 - Sin **modificadores**,
 - Por **rango**, de plus.
- ❑ Opciones de repote:
 - **Ordenado por cualquier columna**.

Plu inic: 1 Plu final: 99999 Modificador: S N Plu de pago: S N Categorías: S N Búsqueda por nombre:

REPORTE CATALOGO DE PLUS

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

CATALOGO DE PLUS 17/02/2008 06:45:46p.m.

SISTEMAS SIERRA SA DE CV

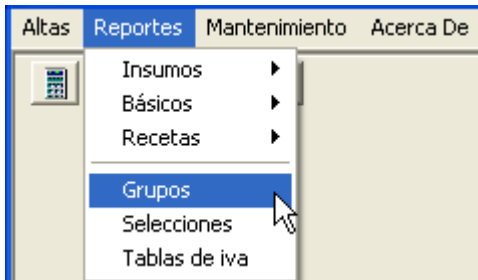
Plu	Nombre del Plu	Nombre corto	Precio 1	Precio 2	Precio 3
1	LICORES	Licores			
11	BRANDYS	Brandys			
111	TORRES	Torres			
11101	COPA TORRES X	CopTorX	49.00	0.00	0.00
11102	BOT TORRES X	BotTorX	690.00	0.00	0.00
11103	COPA TORRES XX	CopTorXX	86.00	0.00	0.00
11104	BOT TORRES XX	BotTorXX	1,300.00	0.00	0.00
112	TERRY	Terry			
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			
11301	COPA MAGNO	CopMagno	49.00	0.00	0.00
11302	BOT MAGNO	BotMagno	690.00	0.00	0.00
114	CARLOS CARDENAL	CarlCard			
11401	COPA CARLOS I	CopCarlI	76.00	0.00	0.00
11402	BOT CARLOS I	BotCarlI	1,300.00	0.00	0.00
11403	COPA CARDENAL MEND	CopCarlMe	86.00	0.00	0.00

Número actual de página: 1 Número total de páginas: 12 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.



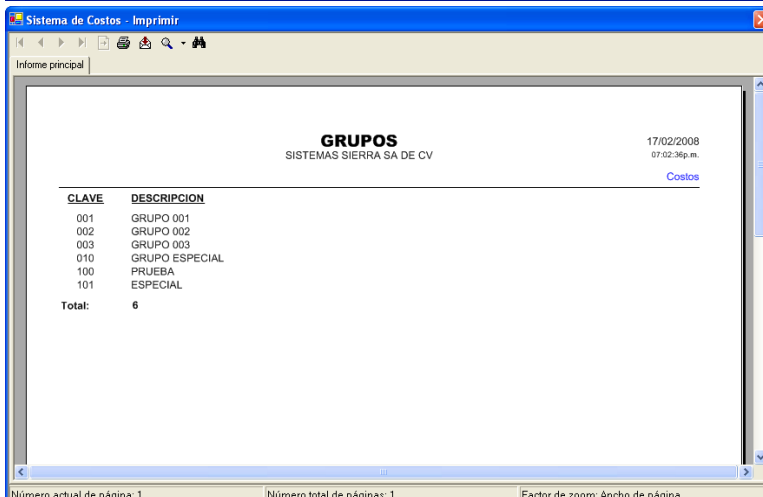
GRUPOS



- ❑ Clic en Reportes, 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.**



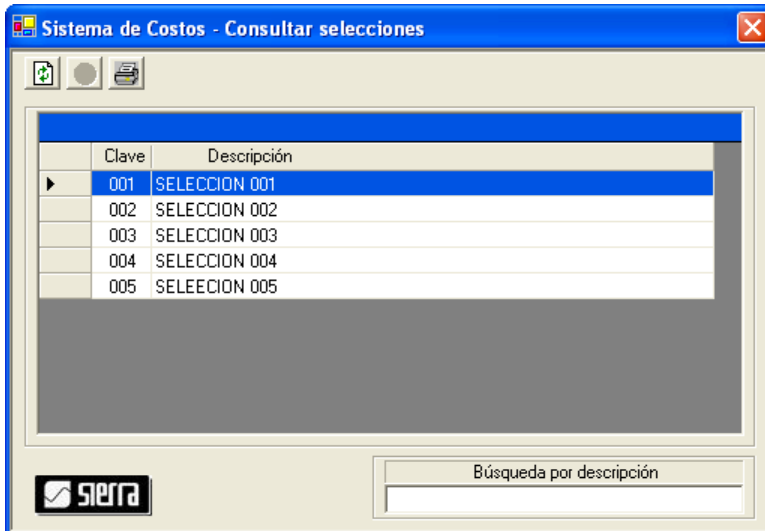
- ❑ En la parte superior izquierda se exhiben los botones 1 2 3 4 5 6 7 8 9
 - ❑ Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Ir a primer página.
 - 2.- Ir a página anterior.
 - 3.- Ir a página siguiente.
 - 4.- Ir a última página.
 - 5.- Ir a página.
 - 6.- Imprimir informe.
 - 7.- Exportar informe: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



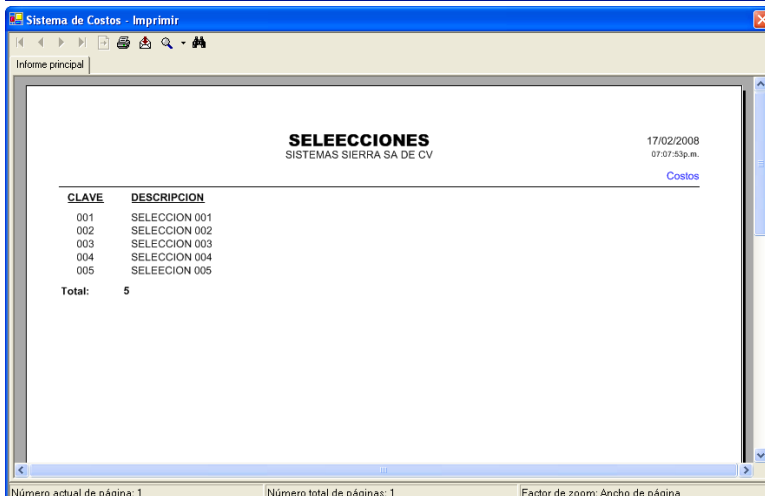
SELECCIONES



- ❑ Clic en Reportes, Selecciones.



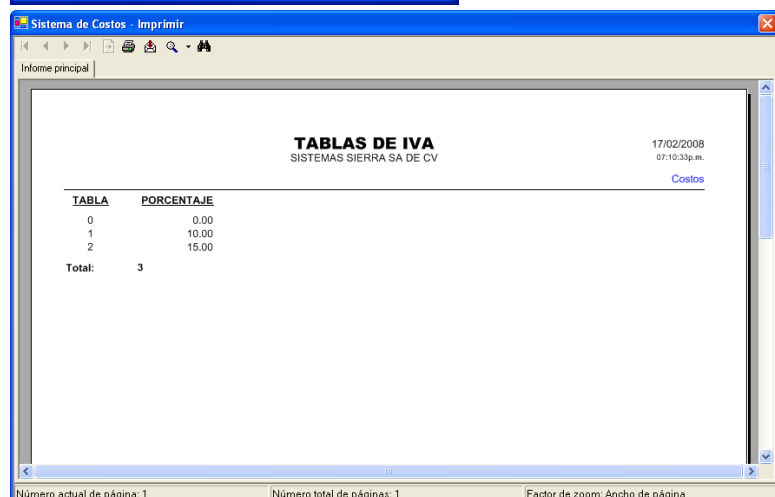
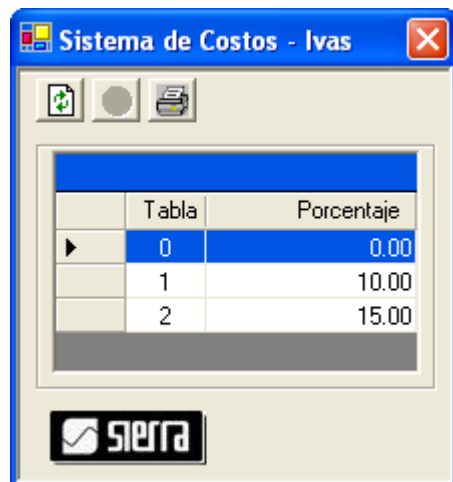
- ❑ En la parte superior izquierda se exhiben los botones
 - 1
 - 2
 - 3
- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Exhibe todo.
 - 2.- Insertar (no aplica para esta opción)
 - 3.- Imprimir.
- ❑ En la parte inferior puede filtrar por:
 - **Nombre** de al selección.
- ❑ Opciones de repote:
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



TABLAS DE IVA



- ❑ Clic en Reportes, Tablas de iva.

- ❑ 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.
- ❑ Opciones de repote:
 - Ordenado por cualquier columna.

- ❑ En la parte superior izquierda se exhiben los botones

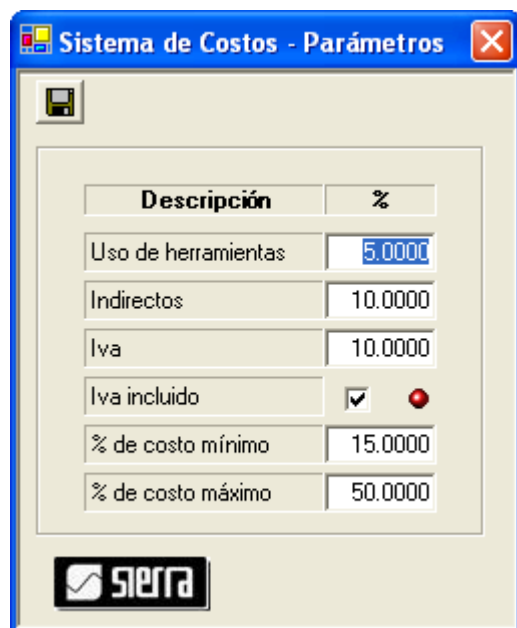
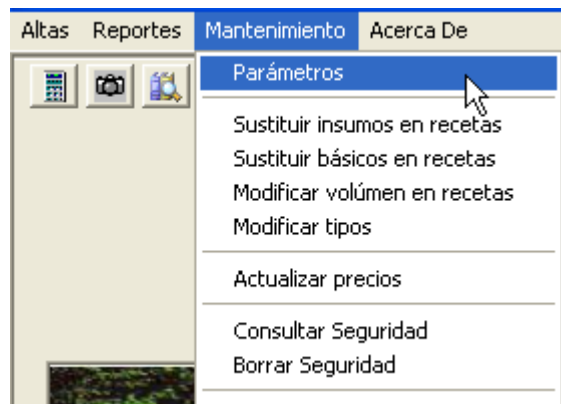


- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Ir a primer página.
 - 2.- Ir a página anterior.
 - 3.- Ir a página siguiente.
 - 4.- Ir a última página.
 - 5.- Ir a página.
 - 6.- Imprimir informe.
 - 7.- Exportar informe: Puede ser formato Adobe acrobat, excel, word, o texto.
 - 8.- Zoom.
 - 9.-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



MANTENIMIENTO

PARAMETROS

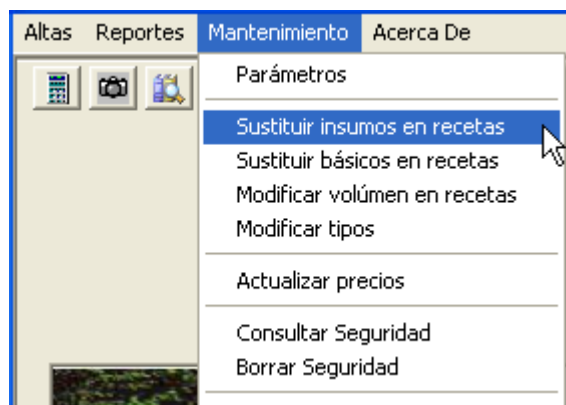


- ❑ Clic en Mantenimiento, Parámetros.

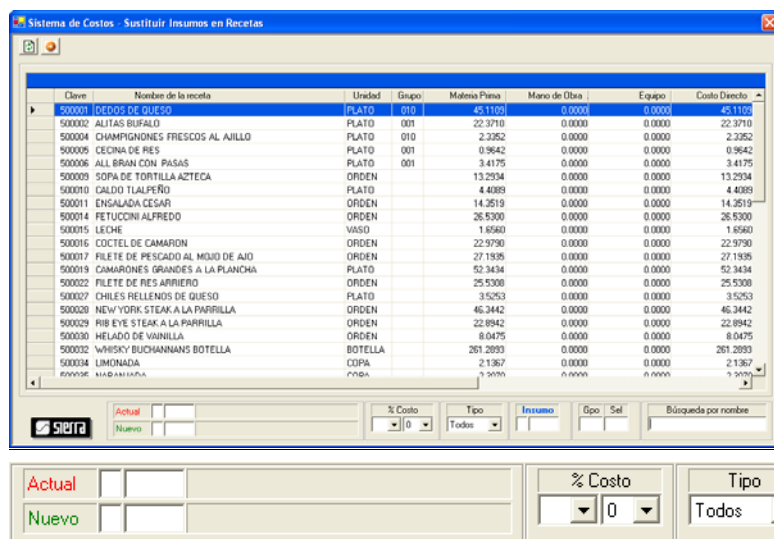
- ❑ En la parte superior izquierda se exhibe un botón 
 - 1
- ❑ El botón realiza la función de:
 - o 1.- Grabar.
- ❑ **Uso de Herramientas.**- Porcentaje de costo sobre mano de obra. Se aplica a todas las recetas. Se aplica al uso de cubiertos, platos y vasos.
- ❑ **Indirectos.**- Porcentaje de costo sobre el costo directo. Se aplica a todas las recetas.
- ❑ **Iva.**- Porcentaje de iva.
- ❑ **Iva incluido.**- Indicar si los Plus de la Base de datos de ventas, tienen el precio de venta incluido.
- ❑ **% de costo mínimo.**- Porcentaje mínimo de costo de las recetas, para efectos de auditoria.
- ❑ **% de costo máximo.**- Porcentaje máximo de costo de las recetas, para efectos de auditoria.



SUSTITUIR INSUMOS EN RECETAS



- ❑ Clic en Mantenimiento, Sustituir insumos en recetas.



- ❑ En la parte superior izquierda se exhiben los botones
- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Exhíbe todo.
 - 2.- Iniciar sustitución.
- ❑ 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:
 - **Ordenado por cualquier columna**.

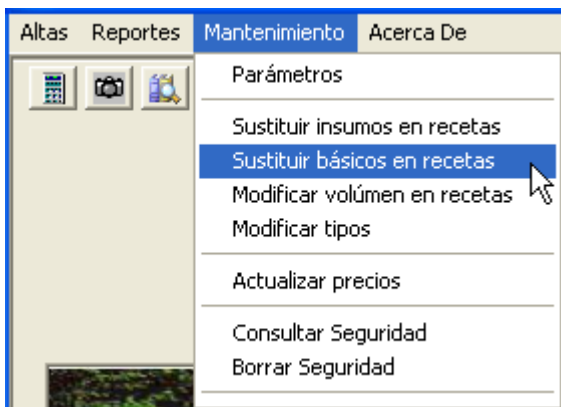
PROCEDIMIENTO:

- Indicar el insumo **Actual** (que va a ser sustituido).
- Indicar el insumo **Nuevo** (que va a sustituir).
- Iniciar sustitución

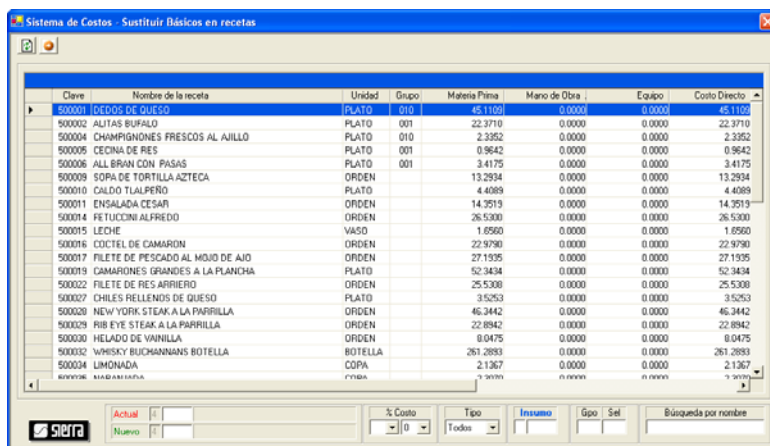
NOTA: Se recomienda tener un respaldo antes de iniciar la sustitución.



SUSTITUIR BASICOS EN RECETAS



- ❑ Clic en Mantenimiento, Sustituir básicos en recetas.



- ❑ En la parte superior izquierda se exhiben los botones
 - 1.- Exhíbe todo.
 - 2.- Iniciar sustitución.
- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
 - o 1.- Exhíbe todo.
 - o 2.- Iniciar sustitución.
- ❑ En la parte inferior puede filtrar por:
 - o **Nombre** de la receta,
 - o Por **grupo**, Por **selección**,
 - o Por **recetas que contienen un determinado insumo o básico**,
 - o Por **tipo** (Alimentos o Bebidas), y
 - o Por **margen de costo**.
- ❑ Opciones de repote:
 - o **Ordenado por cualquier columna**.

Actual	4		% Costo	0	Tipo	Todos	Insumo	Gpo	Sel	Búsqueda por nombre
Nuevo	4									

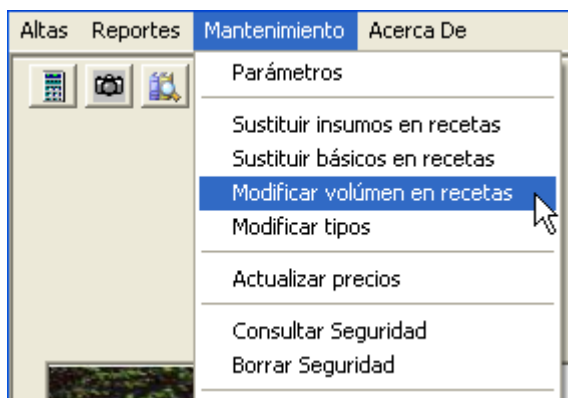
PROCEDIMIENTO:

- Indicar el básico **Actual** (que va a ser sustituido).
- Indicar el básico **Nuevo** (que va a sustituir).
- Iniciar sustitución

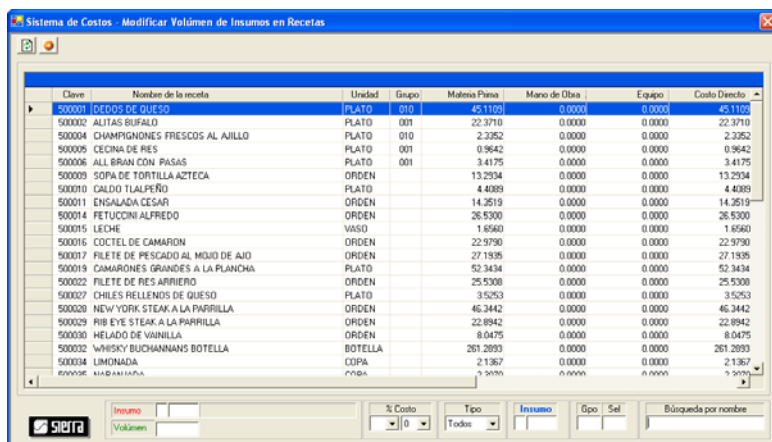
NOTA: Se recomienda tener un respaldo antes de iniciar la sustitución.



MODIFICAR VOLUMEN EN RECETAS



- ❑ Clic en Mantenimiento, Modificar volumen en recetas.



- ❑ En la parte superior izquierda se exhiben los botones   1 2
- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Exhibe todo.
 - 2.- Iniciar sustitución.
- ❑ 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:
 - **Ordenado por cualquier columna.**

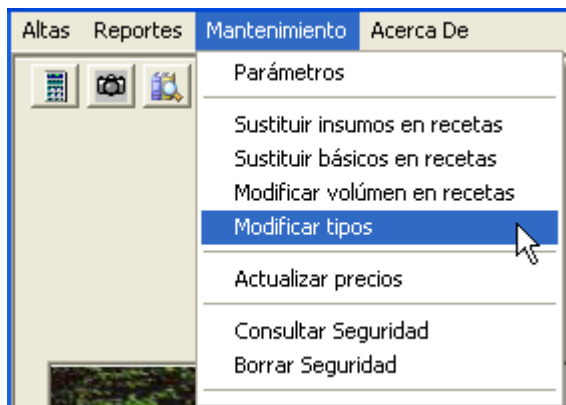
PROCEDIMIENTO:

- Indicar el insumo **Actual** (al que se va a modificar su volumen).
- Indicar el nuevo **Volumen** (que se va a sustituir).
- Iniciar sustitución o modificación .

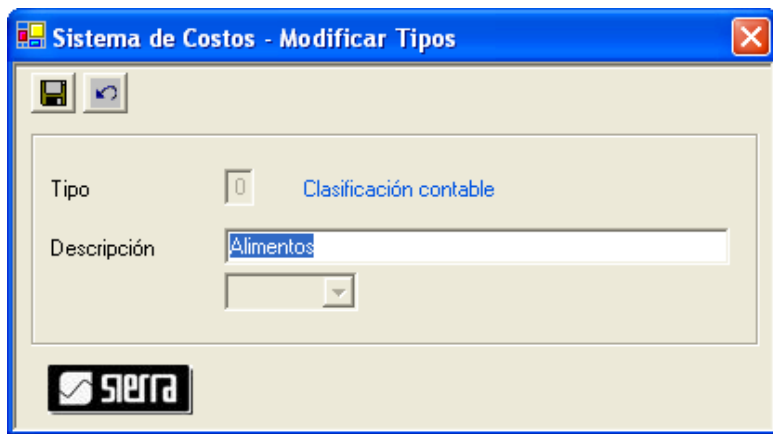
NOTA: Se recomienda tener un respaldo antes de iniciar la sustitución.



MODIFICAR TIPOS



- ❑ Clic en Mantenimiento, Modificar tipos.



- ❑ En la parte superior izquierda se exhiben los botones  
 - 1 2
- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Grabar.
 - 2.- Cancelar.
- ❑ NOTA:
 - Los tipos se utilizan para la clasificación contable.
 - Se permiten 5 clasificaciones.
 - Los tipos predefinidos son: Alimentos, Bebidas, Cover, Tienda, y Otros.

Insumo		% Costo	Tipo	Insumo	Gpo	Sel	Búsqueda por nombre
Volumen		0	Todos				

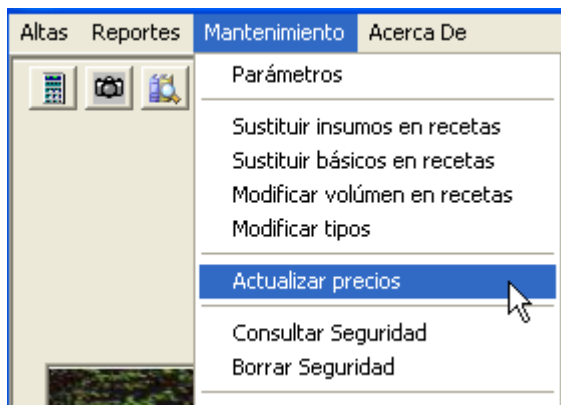
PROCEDIMIENTO:

- Indicar el insumo **Actual** (al que se va a modificar su volumen).
- Indicar el nuevo **Volumen** (que se va a sustituir).
- Iniciar sustitución o modificación .

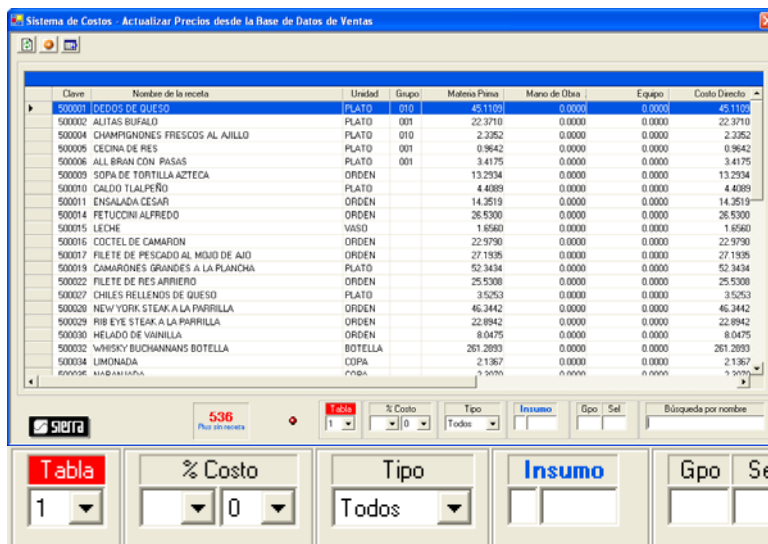
NOTA: Se recomienda tener un respaldo antes de iniciar la sustitución.



ACTUALIZAR PRECIOS



- ❑ Clic en Mantenimiento, Actualizar precios.



- ❑ En la parte superior izquierda se exhiben los botones 1 2 3
- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Exhibe todo.
 - 2.- Iniciar actualización.
 - 3.- Consultar catálogo de plus.
- ❑ 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:
 - **Ordenado por cualquier columna.**

PROCEDIMIENTO:

Este proceso lee los precios de venta de la tabla seleccionada, de la Base de datos de ventas (**POS-B**) ubicada en la carpeta **POS**, y actualiza la base de datos de Costos.

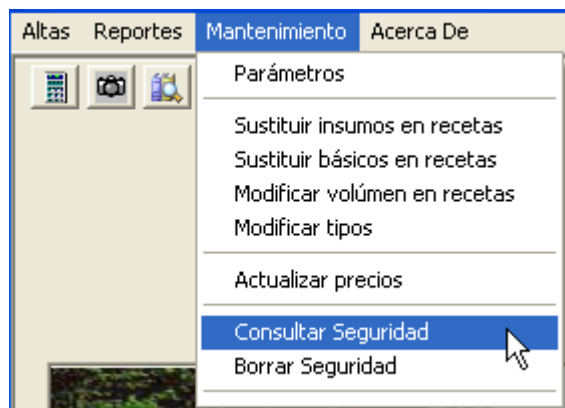
- Seleccionar **Tabla** de plus.
- Iniciar actualización

NOTA: Se recomienda tener un respaldo antes de iniciar la sustitución.



SEGURIDAD

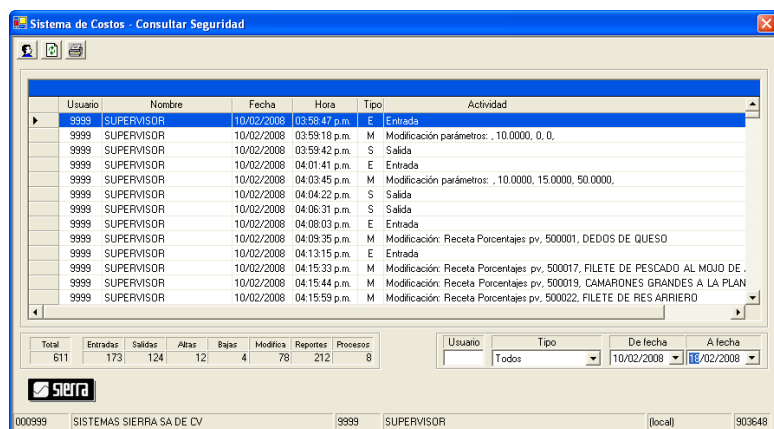
CONSULTAR SEGURIDAD



- ❑ 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 botones

1 2 3

- ❑ Cada botón realiza una función diferente.

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

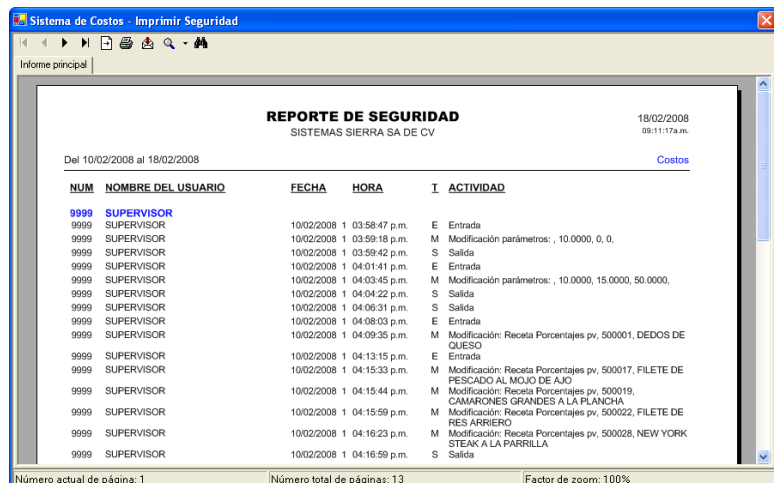
- ❑ Puede utilizar las barras horizontal y vertical para desplazarse. También puede ampliar los campos.

Solo posicione el curso y arrastre

- ❑ Clic en para imprimir.



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

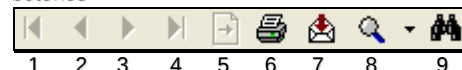


Filtro de registros por:

- **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



1 2 3 4 5 6 7 8 9

- ❑ Cada botón realiza una función diferente.

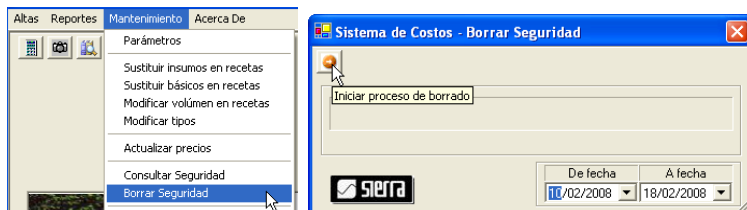
- 1.- Ir a primer página.
- 2.- Ir a página anterior.
- 3.- Ir a página siguiente.
- 4.- Ir a última página.
- 5.- Ir a página.
- 6.- Imprimir informe.
- 7.- Exportar informe: Puede ser formato Adobe acrobat, excel, word, o texto.
- 8.- Zoom.
- 9.- Texto de búsqueda.

- ❑ Clic en para imprimir.



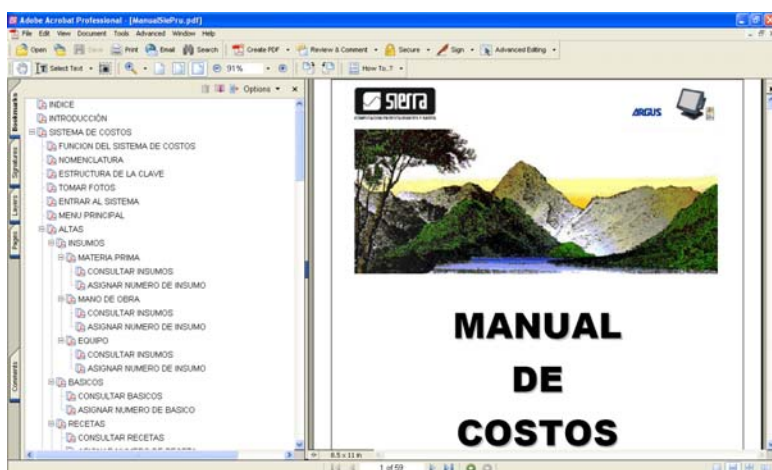
BORRAR SEGURIDAD

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.

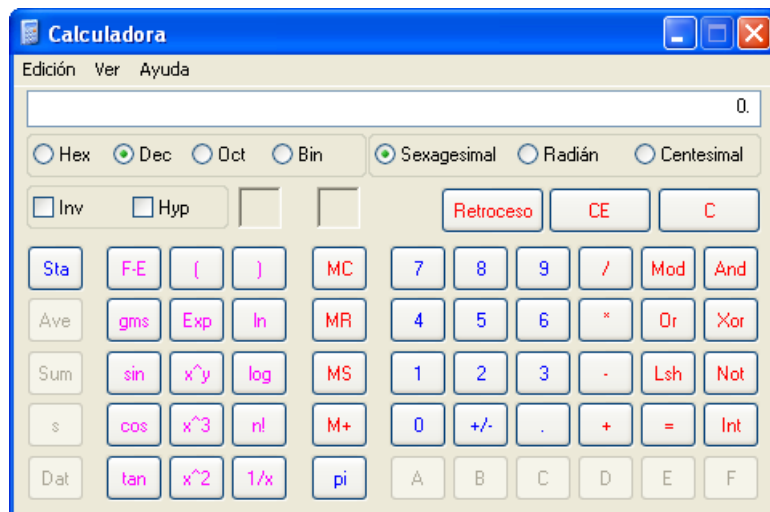


INFORMACION DEL SISTEMA



- ❑ 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  'Calculadora'.
- ❑ Puede minimizar la calculadora con clic en .
- ❑ Puede volver a llamarla con clic en .



OPCIONES PARA IMPRESIÓN DE REPORTES

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

RECETAS
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

17/02/2008
03:58:43 p.m.

Clave	Descripción	Volumen	Unidad	M0	Todos	Costo	%Desp	Costos
500001	DEDOS DE QUESO		PLATO	Pm:	3.0000	G: 610		
100084	QUESO MANCHEGO	500.0000	GRAMO			0.0460	10.0000	25.3000
100056	HARINA PARA HOT CAKES	100.0000	GRAMO			0.0840	0.0000	8.4000
100041	HUEVO DE GALLINA	100.0000	GRAMO			0.0070	0.0000	0.7000
100058	PAN MOLIDO	75.0000	GRAMO			0.1400	0.0000	10.5000
100003	TORTILLAS DE MAIZ	1.0000	PIEZA			0.2109	0.0000	0.2109
								Costo Directo 45.1109
500002	ALITAS BUFALO		PLATO	Pm:	0.0000	G: 001		
100027	ALITAS DE POLLO	500.0000	GRAMO			0.0180	0.0000	9.0000
100100	HARINA	125.0000	GRAMO			0.0028	0.0000	0.3500
100028	PIMIENTA NEGRA	15.0000	GRAMO			0.0120	0.0000	0.1800
100022	AJO	15.0000	GRAMO			0.0120	0.0000	0.1800
100047	CAYENAS EN POLVO	5.0000	GRAMO			0.0110	0.0000	0.0550
100048	PAPRIKA (PIMIENTO PICANTE)	5.0000	GRAMO			0.0130	0.0000	0.0650
100016	SALSA TABASCO	65.0000	ML			0.1914	0.0000	12.4410
100007	SAL MOLIDO	20.0000	GRAMO			0.0050	0.0000	0.1000
								Costo Directo 22.3710

Número actual de página: 1 Número total de páginas: 8 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 Propiedades...

Estado: Listo

Tipo: HP LaserJet 1200 Series PCL

Ubicación: \\TORRES\HPLaserJ

Comentario: ☐ Imprimir a un archivo

Intervalo de impresión:

☒ Todo

☐ Páginas de: 1 a: 1

☐ Selección

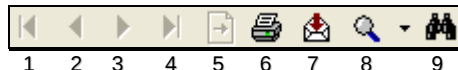
Copias:

Número de copias: 1

1 2 3 1 2 3

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.



AUDITORIA

El objetivo de este sistema es auditar la base de Datos de Costos, y **detectar errores o falta de información**, que generan fallas en el control. Exhibe la auditoria en pantalla y puede imprimirse su reporte.

Este módulo requiere de una licencia. No forma parte del sistema de costos.



- ❑ Clic en botón de auditoria.

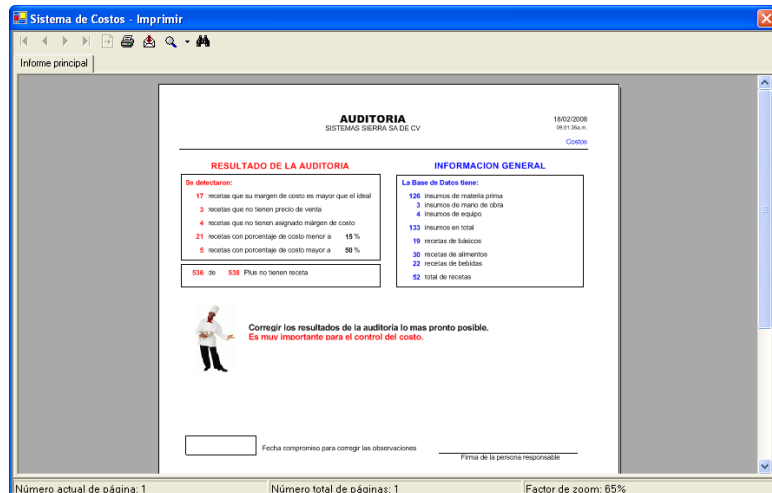


- ❑ En la parte superior izquierda se exhiben los botones

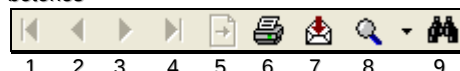
1 2

- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Modificar parámetros.
 - 2.- Imprimir.

- ❑ 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.

Cualquier duda, comunicarse a Sistemas Sierra.