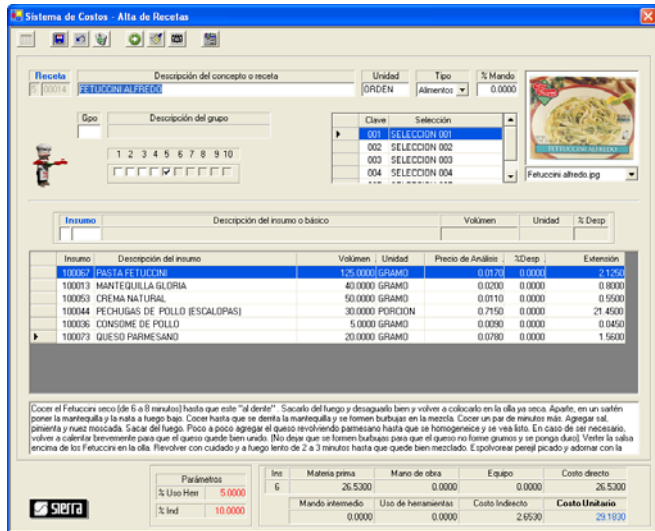




NUEVO SISTEMA DE COSTOS

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



Sistema de Costos - Alfo de Recetas

Descripción del concepto o receta: **FELUCONI ALFREDO**

Unidad: **ORDEN** Tipo: **Alimentos** % Mando: **0.0000**

Grupo: **001 SELECCION 001**

Insuno	Descripción del insuno o básico	Volumen	Unidad	Precio de Análisis	% Desp	Extensión
100002	PASTA EL TUCUCO	125.0000	GRAMO	0.0120	0.0000	2.1500
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	CONSIDNE DE POLLO	5.0000	GRAMO	0.0300	0.0000	0.1500
100073	QUESO PARMESANO	20.0000	GRAMO	0.0780	0.0000	1.5600

Costo del Feluconi seco (de 5 a 8 minutos) hasta que este "al dente". Sacarlo del fuego y desagualla bien y volver a colocarlo en la olla ya seca. Apagite, 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 deje que se formen burbujas para que el queso no forme grumos y se ponga duro). Verter la salsa encima de los Felucini en la olla. Revolver con cuidado y a fuego lento de 2 a 3 minutos hasta que quede bien mezclada. Espolvorear perejil picado y adornar con la

Parámetros: **5.0000** **10.0000**

Ins: **6** Materia prima: **25.5300** Mano de obra: **0.0000** Equipo: **0.0000** Costo directo: **25.5300**

Mando intermedio: **0.0000** Costo indirecto: **2.4500** Costo Unitario: **25.1800**

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

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

Materia prima GRUPO 003

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

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

Solicite información.

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

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

Clave	Descripción	Volumen	Unidad	Costo	% Desp	Total
500001	DEDOS DE QUESO		PLATO	Pm: 3.0000	G-910	
100084	QUESO MANCHEGO	500.0000	GRAMO	0.0500	10.0000	25.0000
100056	HARINA PARA HOT CAKES	100.0000	GRAMO	0.0800	0.0000	8.4000
100041	HUEVO DE GALLINA	100.0000	GRAMO	0.0100	0.0000	0.7000
100058	PIAN MOLICO	75.0000	GRAMO	0.1400	0.0000	10.5000
100003	TORTILLAS DE MAIZ	1.0000	PIEZA	0.2100	0.0000	0.2100
	Costo Directo					45.1100
500004	CHAMPIGNONES FRESCOS AL AJILLO		PLATO	Pm: 0.0000	G-910	
100021	CHAMPIGNON FRESCO	125.0000	GRAMO	0.0200	0.0000	2.1250
400013	SALSA AL MOJO DE AJIO	1.0000	PORC	0.1800	0.0000	0.1822
100024	CHILACATE	1.0000	GRAMO	0.0300	0.0000	0.0280
	Costo Directo					2.3352

PREPARACION:
Se corta el queso en dedos, se enharinan, luego se pasan por el huevo batido, el pan molido y se frien. Se sirven calientes.

PREPARACION:
Limpiar bien los champiñones, cortarlos en láminas y salarlos. En una sartén con aceite, poner a freír los ajos cortados a láminas y cuando empiecen a tomar ligeramente color dorado, añadir los champiñones. Darles unas vueltas y esprimir abundante perejil picado. Seguir rotando hasta que los champiñones estén en su punto.

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

Sistema de Costos - Imprimir
Informe principal

RECETAS A VERIFICAR
SISTEMAS SIERRA SA DE CV
14/02/2008
09:18:42 p.m.

Clave	Descripción de la receta	Grupo	Costo Unitario	Unidad	Precio sobre	% Actual	% Ideal.1	% Ideal.2
500001	DEDOS DE QUESO	010	49.6200	PLATO	72.60	75.2	30.0	31.0
500009	SOPA DE TORTILLA AZTECA		14.6227	ORDEN	30.50	53.6	30.0	31.0
500011	ENSALADA CESAR		15.7871	ORDEN	35.00	49.9	30.0	31.0
500014	FELUCONI ALFREDO		29.1830	ORDEN	80.00	40.1	30.0	31.0
500017	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJIO		29.9129	ORDEN	80.00	41.1	31.0	32.0
500018	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHILLA		57.5778	PLATO	90.00	70.4	31.0	32.0
500028	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA		50.9786	ORDEN	120.00	48.7	31.0	32.0
500032	WHISKY BUCHANAN'S BOTELLA		287.4162	BOTELLA	800.00	39.5	31.0	32.0
500053	PUTO SAKI HAWAII		18.8027	ORDEN	40.00	51.7	31.0	32.0
500063	BUD LIGHT		11.0000	PIEZA	20.00	60.9	31.0	32.0
500072	QUESO FUNDIDO NATURAL		50.5897	ORDEN	50.00	45.3	31.0	32.0
500122	WHISKY BUCHANAN'S ROCKS		21.9628	COPA	50.00	48.3	31.0	32.0
500141	WHISKY BUCHANAN'S ROBLE		43.3762	COPA	100.00	47.7	31.0	32.0
500220	WHISKY BUCHANAN'S DERECHO		21.8876	COPA	50.00	47.7	31.0	32.0
500223	WHISKY BUCHANAN'S AGUA		22.1444	COPA	50.00	48.7	31.0	32.0
520104	FILETE DE RES ARRISERO	101	28.9639	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



...desde 1980.