



MANUAL DE COSTOS

SISTEMAS SIERRA
SISTEMA DE PUNTO DE VENTA

Revisión: 02-Nov-2011



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	27
REPORTE DE BASICOS ANALITICO CON IMAGEN	27
REPORTE DE BASICOS ANALITICO CON IMAGEN SIN COSTO	27
CATALOGO DE BASICOS RESUMEN.....	28
REPORTE DE BASICOS RESUMEN	28
REPORTE DE BASICOS RESUMEN SIN COSTO	29
ANALIZAR RECETAS DE BASICOS.....	29
RECETARIO - RECETA DE BASICO.....	30
RECETARIO - RECETA DE BASICO SIN COSTO.....	30
RECETAS	31
CATALOGO DE RECETAS ANALITICO	31
REPORTE DE RECETAS ANALITICO	31
REPORTE DE RECETAS ANALITICO SIN COSTO	32
REPORTE DE RECETAS ANALITICO CON IMAGEN	32
REPORTE DE RECETAS ANALITICO CON IMAGEN SIN COSTO.....	32
RECETAS - ANALISIS DE COSTOS	33
REPORTE DE RECETAS – ANALISIS DE COSTOS.....	33
REPORTE DE RECETAS – ANALISIS DE COSTOS SIN COSTO.....	34
RECETAS - COSTOS UNITARIOS ANALITICO.....	34
REPORTE DE RECETAS – COSTOS UNITARIOS ANALITICO	35
REPORTE DE RECETAS – COSTOS UNITARIOS ANALITICO SIN COSTO	35
RECETAS - COSTOS UNITARIOS RESUMEN.....	36
REPORTE DE RECETAS – COSTOS UNITARIOS RESUMEN	36
REPORTE DE RECETAS – COSTOS UNITARIOS RESUMEN SIN COSTO	37
RECETAS - COSTOS DIRECTOS.....	37
REPORTE DE RECETAS – COSTOS DIRECTOS	38
REPORTE DE RECETAS – COSTOS DIRECTOS SIN COSTO	38
RECETAS - ANALISIS DE MARGENES	39
REPORTE DE RECETAS – ANALISIS DE MARGENES.....	39
REPORTE DE RECETAS – ANALISIS DE MARGENES SIN COSTO.....	40
RECETAS - PRECIOS DE VENTA	40
REPORTE DE RECETAS – PRECIOS DE VENTA.....	41
REPORTE DE RECETAS – PRECIOS DE VENTA SIN COSTO.....	41
RECETAS - SIMULACION DE PRECIOS.....	42
REPORTE DE RECETAS –SIMULACION DE PRECIOS	42
REPORTE DE RECETAS – SIMULACION DE PRECIOS SIN COSTO	43
ANALIZAR RECETAS.....	43
RECETARIO - RECETA.....	44
RECETARIO - RECETA SIN COSTO.....	44
RECETAS - RECETAS A VERIFICAR.....	45
REPORTE DE RECETAS – RECETAS A VERIFICAR	45
REPORTE DE RECETAS – RECETAS A VERIFICAR SIN COSTO	46
CATALOGO DE PLUS.....	47
REPORTE CATALOGO DE PLUS.....	47
GRUPOS	48
SELECCIONES.....	49
TABLAS DE IVA	50



MANTENIMIENTO	51
PARAMETROS	51
SUSTITUIR INSUMOS EN RECETAS	52
SUSTITUIR BASICOS EN RECETAS	53
MODIFICAR VOLUMEN EN RECETAS.....	54
MODIFICAR TIPOS.....	55
ACTUALIZAR PRECIOS	56
SEGURIDAD	57
CONSULTAR SEGURIDAD	57
BORRAR SEGURIDAD.....	58
MANUAL DEL USUARIO	58
INFORMACION DEL SISTEMA	59
CALCULADORA	59
OPCIONES PARA IMPRESIÓN DE REPORTES	60
AUDITORIA	61



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 auditoría 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, bueyitos 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, más el costo de la mano de obra, más el costo de equipo, utilizados en la elaboración de una receta.
- **Costo unitario.-** Es el costo directo, más 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.

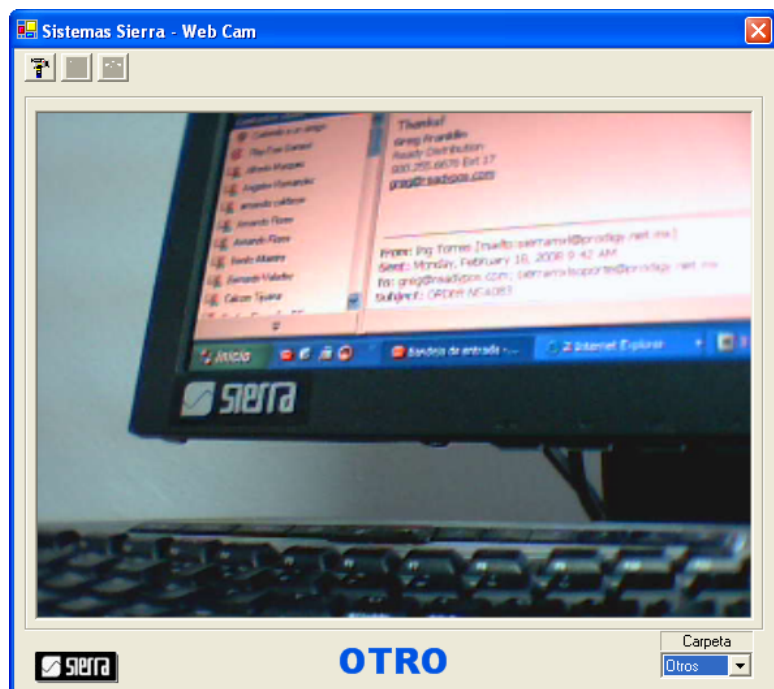


TOMAR FOTOS

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

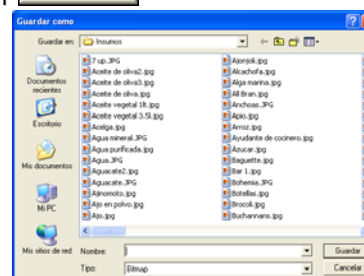


Cada botón realiza una función diferente.

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

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

Clic en



PROCEDIMIENTO:

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

2. Clic en , para tomar la foto.

3. Clic en



Insumo de materia prima



Mano de obra



Equipo



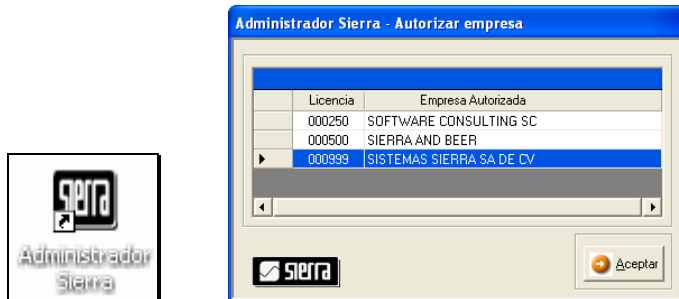
Básico



Receta



ENTRAR AL SISTEMA



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

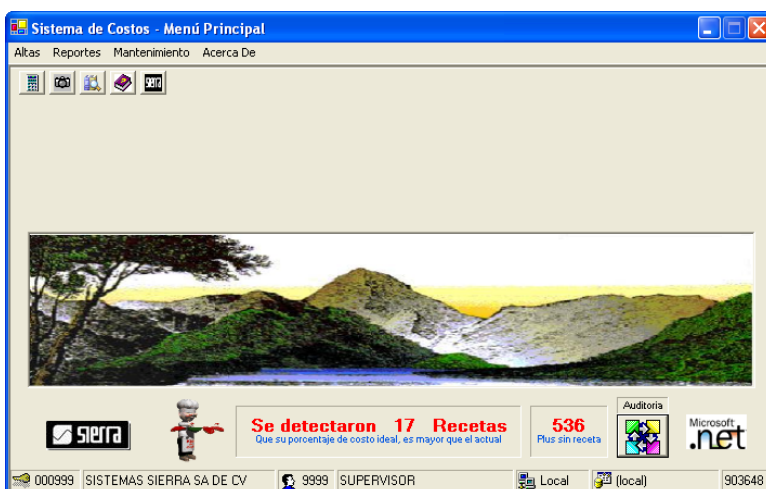


- ☐ Clic en Se exhibe la siguiente pantalla para autorizar el acceso.



- ☐ 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



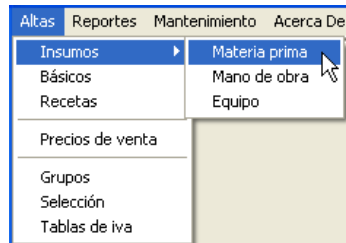
- ☐ El sistema exhibe el menú principal.
- ☐ En la parte superior izquierda se exhiben unos botones, que son accesos rápidos.
- ☐ Cada botón realiza una función diferente.
 - o 1.- Calculadora.
 - o 2.- Tomar fotos.
 - o 3.- Reporte de recetas a verificar.
 - o 4.- Manual del usuario.
 - o 5.- Información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



ALTAS

INSUMOS

MATERIA PRIMA



- ❑ Clic en Altas, Insumos, Materia prima.

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.
- ❑ **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

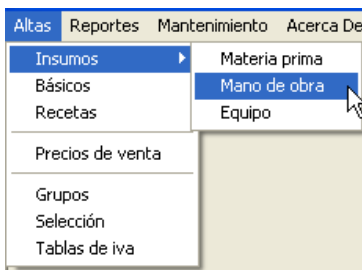
- ❑ En la parte superior se exhiben los botones
- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Exhibir todo.
 - 2.- Insertar insumo.
 - 3.- Imprimir insumos.
- ❑ Puede utilizar las barras horizontal y vertical para desplazarse. También puede ampliar los campos.
Sólo posicione el curso y arrastre

ASIGNAR NUMERO DE INSUMO

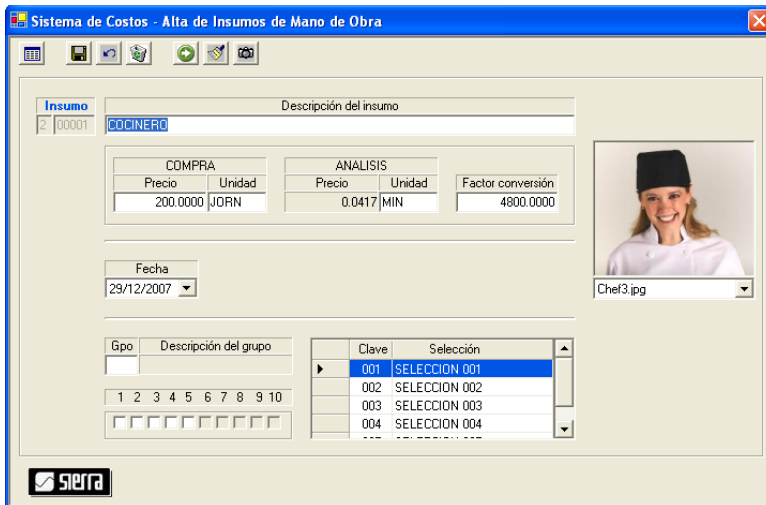
Esta opción asigna un número entre 00000 y 99999, de un insumo que no esté ocupado.



MANO DE OBRA



- ❑ Clic en Altas, Insumos, Mano de obra.

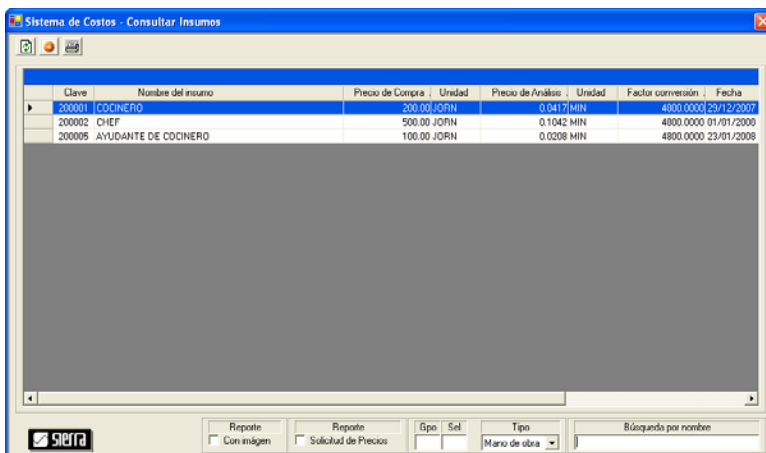


Consultar insumos
Asignar número de insumo

- ❑ 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



- ❑ En la parte superior se exhiben los botones

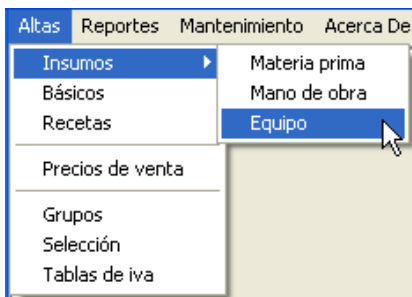
1 2 3
- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Exhibir todo.
 - 2.- Insertar insumo.
 - 3.- Imprimir insumos.
- ❑ Puede utilizar las barras horizontal y vertical para desplazarse. También puede ampliar los campos.
Sólo posicione el curso y arrastre

ASIGNAR NUMERO DE INSUMO

Esta opción asigna un número entre 00000 y 99999, 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

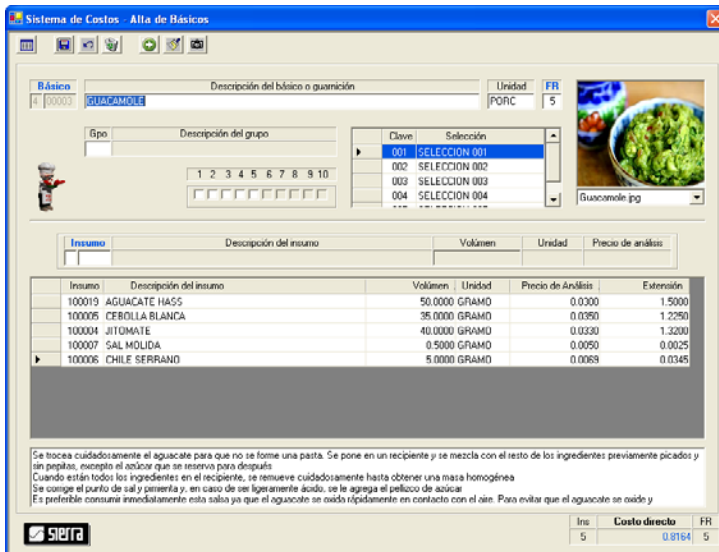
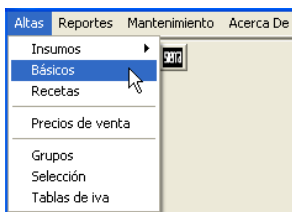
- ❑ En la parte superior se exhiben los botones
- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Exhibir todo.
 - 2.- Insertar insumo.
 - 3.- Imprimir insumos.
- ❑ Puede utilizar las barras horizontal y vertical para desplazarse. También puede ampliar los campos.
Sólo posicione el curso y arrastre

ASIGNAR NUMERO DE INSUMO

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



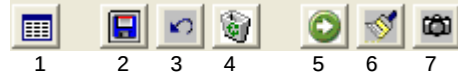
BASICOS



Consultar básicos
Asignar número de básico

- ❑ Clic en Altas, Básicos.

- ❑ En la parte superior se exhiben los botones



- ❑ 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.

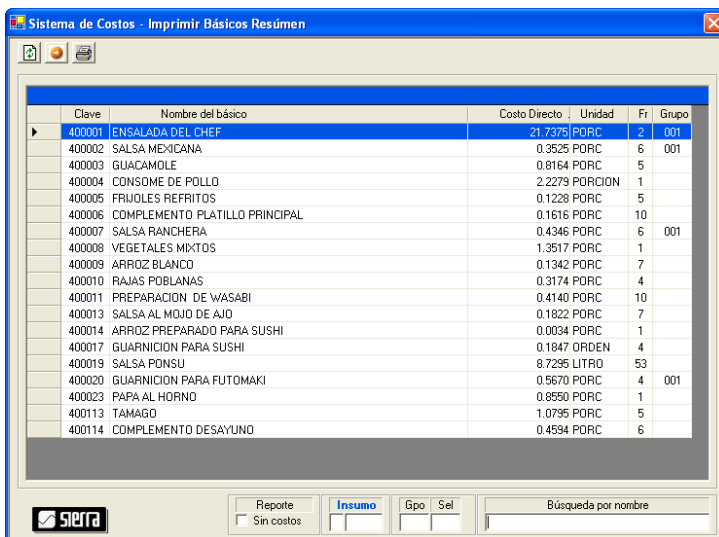
- ❑ **Preparación.-** Es la descripción del procedimiento para elaborar la receta.

- ❑ **Costo directo.-** Es el costo de todos los insumos que conforman la receta.

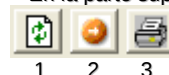
- ❑ Indicar el número de básico, o clic derecho en campo, y se exhibe el menú contextual de la izquierda.

- ❑ 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.

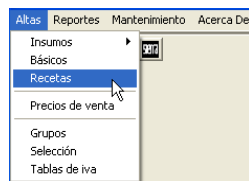
Sólo posicione el curso y arrastre

ASIGNAR NUMERO DE BASICO

Esta opción asigna un número entre 00000 y 99999, 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

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

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

Cocer el Fetuccini seco (de 6 a 8 minutos) hasta que este "al dente". Sacarlo del fuego y desmenuarlo bien y volver a colocarlo en la olla ya seca. Aparte, en un sartén poner la mantequilla y la nata a fuego bajo. Cocer hasta que se 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

Ins: Materia prima: 26.5300, Mano de obra: 0.0000, Equipo: 0.0000, Costo directo: 26.5300

Mando intermedio: 0.0000, Uso de herramientas: 0.0000, Costo Indirecto: 2.6530, Costo Unitario: 29.1830

Consultar recetas

Asignar número de receta

Duplicar receta

Consultar catálogo de Plus

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	DECORDS DE QUESO	PLATO	010	45.1100	0.0000	0.0000	45.1100
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 BIRAN 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 TIALPENO	PLATO		4.4089	0.0000	0.0000	4.4089
500011	ENSALADA CESAR	ORDEN		14.3519	0.0000	0.0000	14.3519
500014	FETUCCINI ALFREDO	ORDEN		26.5300	0.0000	0.0000	26.5300
500015	LECHE	VASO		1.6560	0.0000	0.0000	1.6560
500016	COCTEL DE CAMARON	ORDEN		22.9790	0.0000	0.0000	22.9790
500017	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJO	ORDEN		27.1935	0.0000	0.0000	27.1935
500019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA	PLATO		52.3434	0.0000	0.0000	52.3434
500022	FILETE DE RES ARRABERO	ORDEN		25.5308	0.0000	0.0000	25.5308
500027	CHILES RELLENOS DE QUESO	PLATO		3.5253	0.0000	0.0000	3.5253
500028	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA	ORDEN		46.3442	0.0000	0.0000	46.3442
500029	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA	ORDEN		22.8942	0.0000	0.0000	22.8942
500030	HELADO DE VAINILLA	ORDEN		8.0475	0.0000	0.0000	8.0475
500032	WANGSKY BUCHANAN'S BOTELLA	BOTELLA		261.2893	0.0000	0.0000	261.2893
500034	LIMONADA	COPA		2.1367	0.0000	0.0000	2.1367
500035	MOJITO	COPA		2.1367	0.0000	0.0000	2.1367

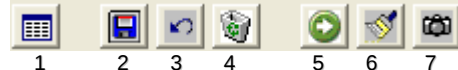
Reporte: Sin costos, % Costo: 0, Tipo: Todos, Insuno: Gpo: Sel: Búsqueda por nombre

ASIGNAR NUMERO DE RECETA

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

❑ Clic en Altas, Recetas.

❑ En la parte superior se exhiben los botones



❑ Cada botón realiza una función diferente.

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

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

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

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

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

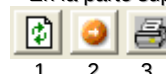
❑ **Preparación.**- Es la descripción del procedimiento para elaborar la receta.

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

❑ 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.

Sólo posicione el curso y arrastre





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 BUCHANNAN'S 750 ML	2.0000	ONZA	9.8580	0.0000	19.7160
100208	AGUA MINERAL SCARCH 355ML	1.0000	PIEZA	2.0833	0.0000	2.0833
100116	HIELO 15KG	500.0000	GRAMO	0.0005	0.0000	0.2500

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

clic en

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

3. Clic derecho en el campo de número de receta, y clic en , para asignar el número nuevo de la receta a duplicar.

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

5. Haga las modificaciones necesarias y grabe

CONSULTAR CATALOGO DE PLUS

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

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	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	AztDPedr	0.00	0.00	0.00

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

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 sólo 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		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 sólo dar **enter** en este campo.

ASIGNAR SELECCIONES (> DE 10)

Sistema de Costos - Asignar Selección

400007 SALSAS RANCHERA

☒ 001	☐ 011	☐ 021	☐ 031	☐ 041	☐ 051	☐ 061	☐ 071	☐ 081	☐ 091
☐ 002	☐ 012	☐ 022	☐ 032	☐ 042	☐ 052	☐ 062	☐ 072	☐ 082	☐ 092
☐ 003	☐ 013	☐ 023	☐ 033	☐ 043	☐ 053	☐ 063	☐ 073	☐ 083	☐ 093
☐ 004	☐ 014	☐ 024	☐ 034	☐ 044	☐ 054	☐ 064	☐ 074	☐ 084	☐ 094
☐ 005	☐ 015	☐ 025	☐ 035	☐ 045	☐ 055	☐ 065	☐ 075	☐ 085	☐ 095
☐ 006	☐ 016	☐ 026	☐ 036	☐ 046	☐ 056	☐ 066	☐ 076	☐ 086	☐ 096
☐ 007	☐ 017	☐ 027	☐ 037	☐ 047	☐ 057	☐ 067	☐ 077	☐ 087	☐ 097
☐ 008	☐ 018	☐ 028	☐ 038	☐ 048	☐ 058	☐ 068	☐ 078	☐ 088	☐ 098
☐ 009	☐ 019	☐ 029	☐ 039	☐ 049	☐ 059	☐ 069	☐ 079	☐ 089	☐ 099
☐ 010	☐ 020	☐ 030	☐ 040	☐ 050	☐ 060	☐ 070	☐ 080	☐ 090	☐ 100

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

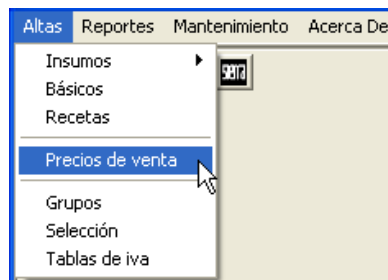
- ☐ Permite agrupar insumos, básicos, o recetas.
- ☐ El sistema permite asignar hasta 100 selecciones.
- ☐ Un insumo, básico, o receta, puede pertenecer a más de un a selección.
- ☐ En la parte superior se exhibe el botón.



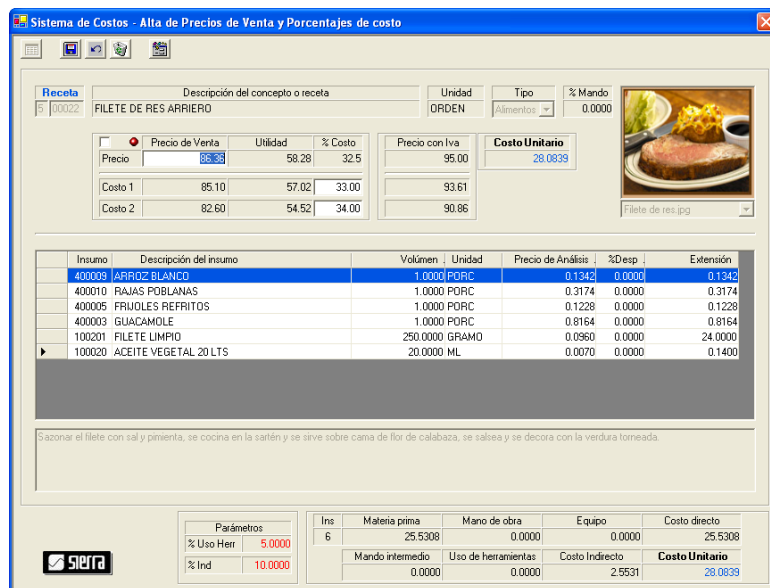
1 Alta de selecciones.

- ☐ Puede asignar la selección, seleccionando 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: FILETE DE RES ARRIERO

Precio de Venta	Utilidad	% Costo	Precio con Iva	Costo Unitario
93.36	58.28	32.5	95.00	28.0839
Costo 1	85.10	57.02	33.00	93.61
Costo 2	82.60	54.52	34.00	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 POBLANAS	1.0000	PORC	0.3174	0.0000	0.3174
400005	FRUJOS REFRITOS	1.0000	PORC	0.1228	0.0000	0.1228
400003	GUACAMOLE	1.0000	PORC	0.8164	0.0000	0.8164
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

Parámetros:

Ins	Materia prima	Mano de obra	Equipo	Costo directo
6	25.5308	0.0000	0.0000	25.5308

Costo indirecto: 0.0000, Costo indirecto: 0.0000, Costo indirecto: 2.5531, Costo Unitario: 28.0839

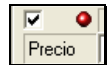
- ❑ En la parte superior se exhiben los botones



- ❑ 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.

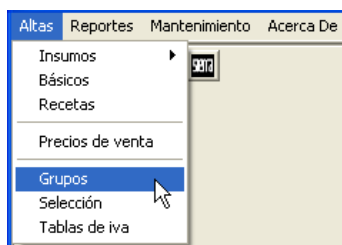
PROCEDIMIENTO

Esta opción tiene 2 procesos:

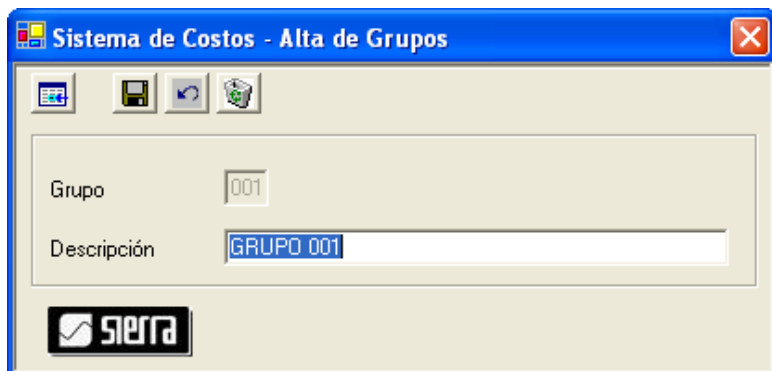
- **Precio de venta.**
 - El precio de venta es actualizado automáticamente durante el proceso de cierre. El sistema actualiza los precios de la Base de Datos de ventas; sin embargo puede modificarlos a través de esta opción.
 - **El precio de venta debe ser capturado sin iva.** Si marca , puede indicar 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, Grupos.



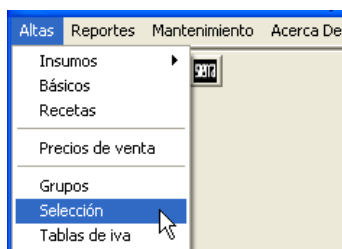
- ❑ En la parte superior se exhiben los botones



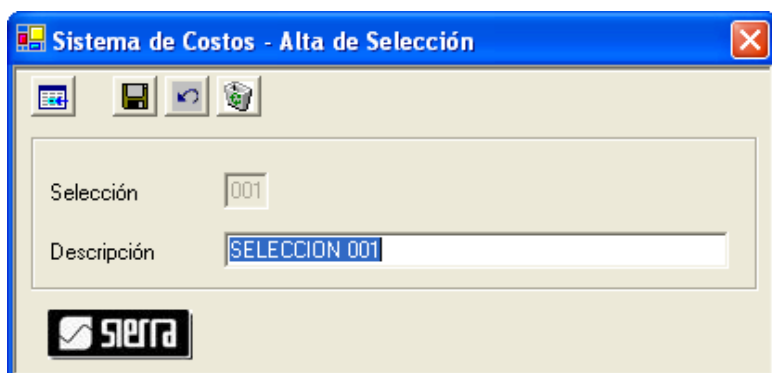
Cada botón realiza una función diferente.

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

SELECCIONES



- ❑ Clic en Alta, Selección.



- ❑ En la parte superior se exhiben los botones

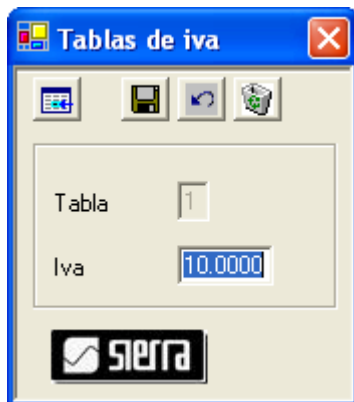
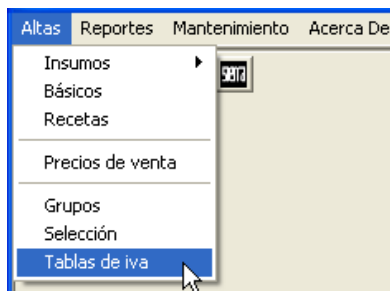


Cada botón realiza una función diferente.

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



TABLAS DE IVA



- ❑ Clic en Altas, Tablas de iva.

- ❑ En la parte superior se exhiben los botones



Cada botón realiza una función diferente.

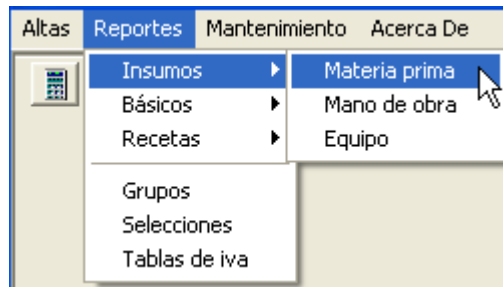
- 1.- Consultar tablas de iva.
- 2.- Grabar tabla de iva.
- 3.- Cancelar la operación.
- 4.- Borrar tabla de iva.



REPORTES

INSUMOS

INSUMOS DE MATERIA PRIMA



- ❑ Clic en Reportes, Insumos, Materia prima.

Clave	Nombre del insumo	Precio de Compra	Unidad	Precio de Análisis	Unidad	Factor conversión	Fecha
100001	AGUACATE	40.00	KILO	0.0400	GRAM	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	PQTE	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	19.96	KILO	0.0200	GRAMO	1000.0000	29/01/2008
100014	SALSA JUGO MAGUI	26.05	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	PORC	4.0000	29/01/2008
100019	AGUACATE HASS	30.00	KILO	0.0300	GRAMO	1000.0000	29/01/2008
100020	ACEITE VEGETAL 20 LTS	140.00	BID	0.0070	ML	20000.0000	29/01/2008
100021	FRUCCIONARI EDECO	17.00	KILO	0.0170	GRAMO	1000.0000	29/01/2008

- ❑ 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 DE INSUMOS DE 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	GRAMO	1000.0000	30/12/2007	
100003	TORTILLAS DE MAIZ	6.75	PQTE	0.2109	PIEZA	32.0000	30/12/2007	
100004	JITOMATE	33.00	KILO	0.0330	GRAMO	1000.0000	01/01/2008	003
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	19.96	KILO	0.0200	GRAMO	1000.0000	29/01/2008	
100014	SALSA JUGO MAGUI	26.05	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	PORC	4.0000	29/01/2008	
100019	AGUACATE HASS	30.00	KILO	0.0300	GRAMO	1000.0000	29/01/2008	

- ❑ 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 INSUMOS DE MATERIA PRIMA CON IMAGEN

Sistema de Costos Imprimir

Informe principal

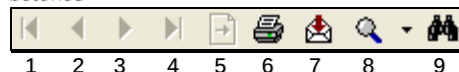
INSUMOS 17/02/2008
SISTEMAS SIERRA SA DE CV 02:03:10p.m.

Materia prima Costos

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

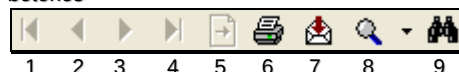
INSUMOS 17/02/2008
SISTEMAS SIERRA SA DE CV 02:01:39p.m.

Materia prima Costos

Clave	P.Compra	Unidad	Descripción del Insumo	Ref Proveedor
100001		KILO	AGUACATE	PRV
100002		KILO	CHILE MORRON	
100003			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	GALLETAS 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

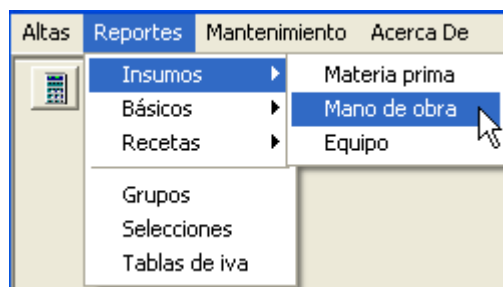


- Cada botón realiza una función diferente.
- 1.- Ir a primer página.
 - 2.- Ir a página anterior.
 - 3.- Ir a página siguiente.
 - 4.- Ir a última página.
 - 5.- Ir a página.
 - 6.- Imprimir informe.
 - 7.- Exportar informe: Puede ser formato Adobe acrobat, excel, word, o texto.
 - 8.- Zoom.
 - 9.-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

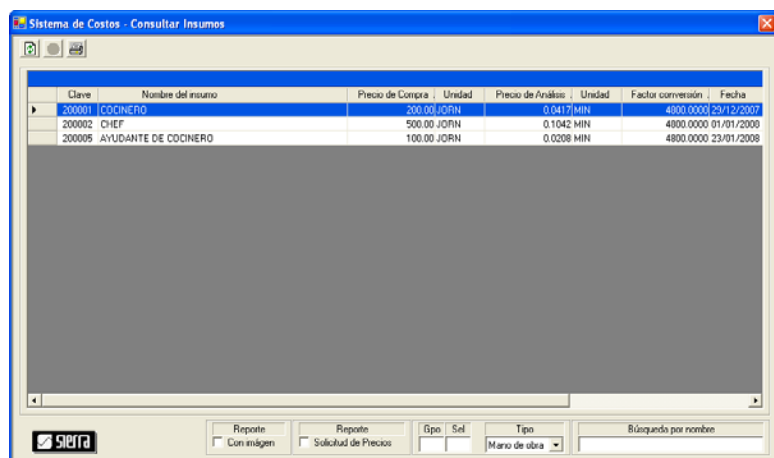
Clic en  para imprimir.



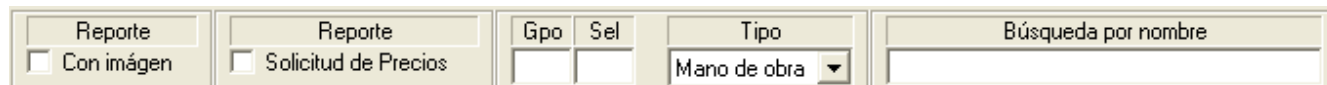
INSUMOS DE MANO DE OBRA



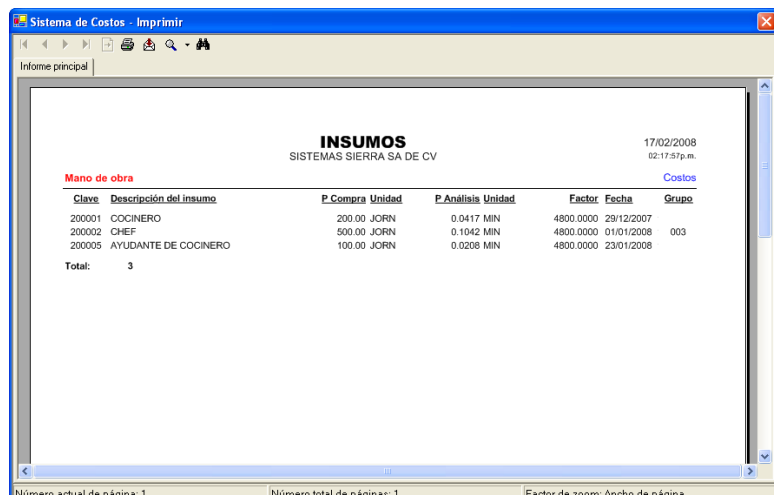
- ❑ Clic en Reportes, Insumos, Mano de obra.



- ❑ 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 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 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 CON IMAGEN

Sistema de Costos Imprimir

Informe principal

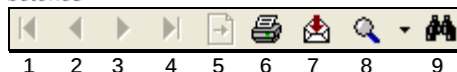
INSUMOS 17/02/2008 02:19:24p.m.
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

Mano de obra Costos

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 página: 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

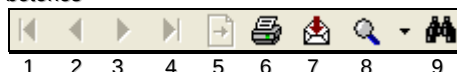
INSUMOS 17/02/2008 02:20:25p.m.
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

Mano de obra Costos

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 página: 1 Factor de zoom: Ancho de página

- En la parte superior izquierda se exhiben los botones

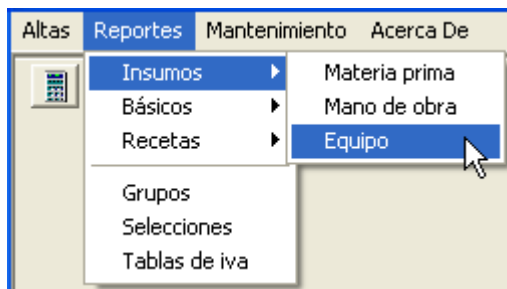


- Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Ir a primer página.
 - 2.- Ir a página anterior.
 - 3.- Ir a página siguiente.
 - 4.- Ir a última página.
 - 5.- Ir a página.
 - 6.- Imprimir informe.
 - 7.- Exportar informe: Puede ser formato Adobe acrobat, excel, word, o texto.
 - 8.- Zoom.
 - 9.-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

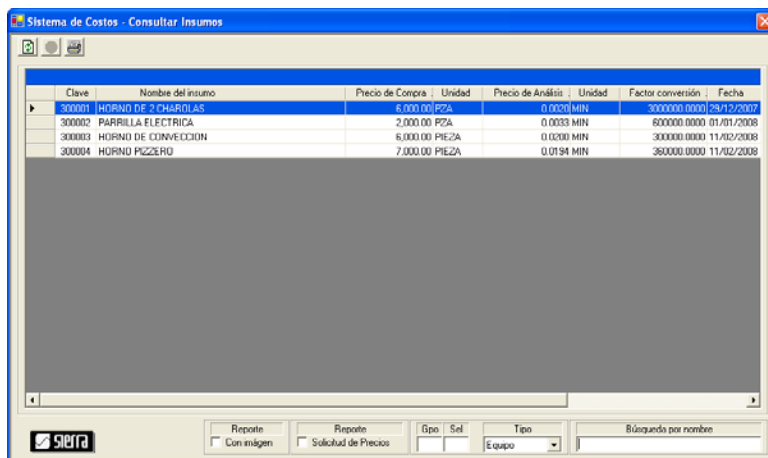
- Clic en  para imprimir.



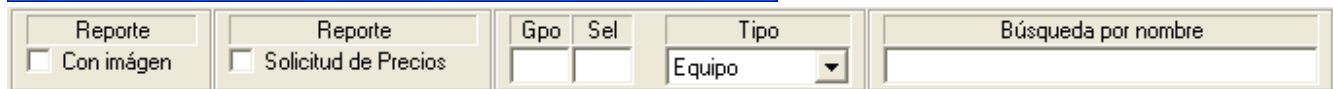
INSUMOS DE EQUIPO



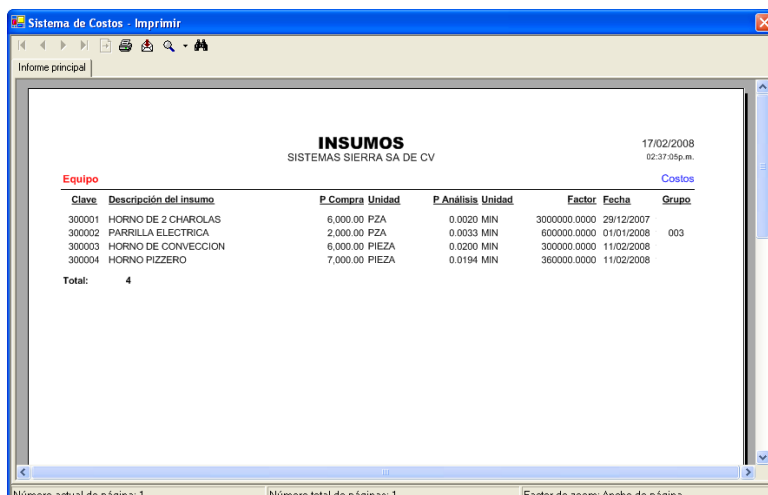
- ❑ Clic en Reportes, Insumos, Equipo.



- ❑ En la parte superior izquierda se exhiben los botones 
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 DE INSUMOS DE EQUIPO



- ❑ 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 INSUMOS DE EQUIPO CON IMAGEN

Sistema de Costos Imprimir

Informe principal

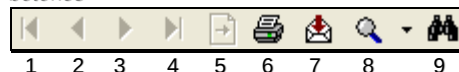
INSUMOS 17/02/2008 02:46:01 p.m.
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

Equipo **Costos**

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	600000.0000	01/01/2008	003

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

En la parte superior izquierda se exhiben los botones



- 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

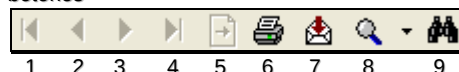
INSUMOS 17/02/2008 02:47:00 p.m.
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

Equipo **Costos**

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 página: 1 Factor de zoom: Ancho de página

En la parte superior izquierda se exhiben los botones



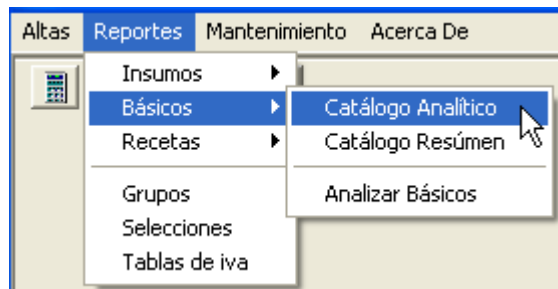
- Cada botón realiza una función diferente.
- 1.- Ir a primer página.
 - 2.- Ir a página anterior.
 - 3.- Ir a página siguiente.
 - 4.- Ir a última página.
 - 5.- Ir a página.
 - 6.- Imprimir informe.
 - 7.- Exportar informe: Puede ser formato Adobe acrobat, excel, word, o texto.
 - 8.- Zoom.
 - 9.-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

Clic en  para imprimir.

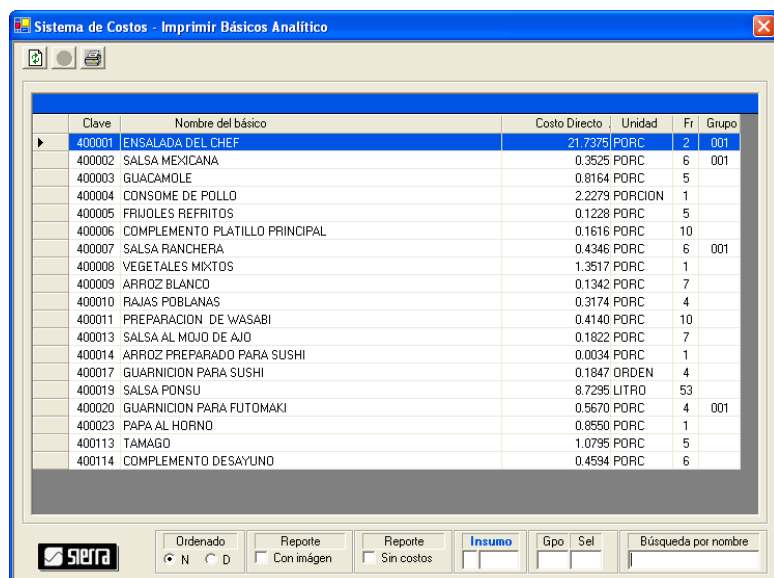


BASICOS

CATALOGO DE BASICOS ANALITICO



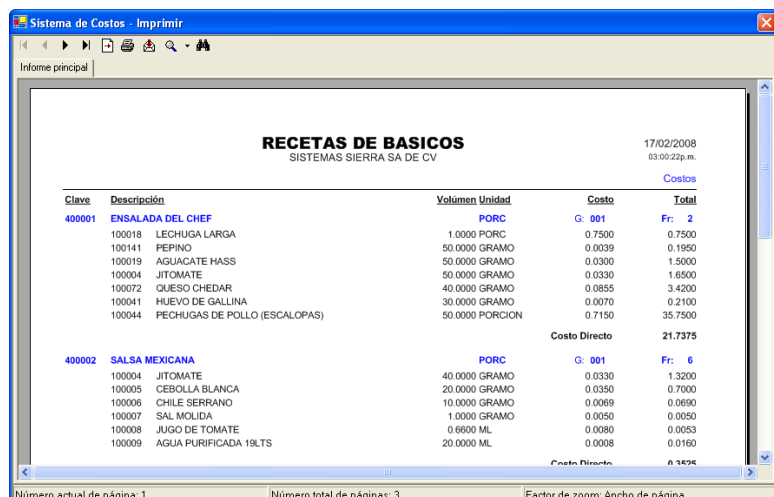
- ❑ Clic en Reportes, Básicos, Catálogo Analítico.



- ❑ 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 reporte :
 - 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

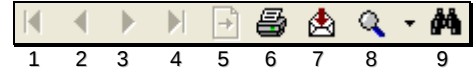
Informe principal

RECETAS DE BASICOS 17/02/2008
SISTEMAS SIERRA SA DE CV 03:06:04p.m.

Clave	Descripción	Volumen	Unidad	Costos
400001	ENSALADA DEL CHEF		PORC	G: 001 Fr: 2
100018	LECHUGA LARGA	1.0000	PORC	
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 18LTS	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
SISTEMAS SIERRA SA DE CV 03:07:47p.m.

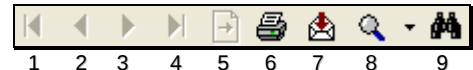
Clave	Descripción	Volumen	Unidad	Costo	Total
400001	ENSALADA DEL CHEF		PORC	G: 001 Fr: 2	
100018	LECHUGA LARGA	1.0000	PORC	0.7500	0.7500
100141	PEPINO	50.0000	GRAMO	0.0039	0.1950
100019	AGUACATE HASS	50.0000	GRAMO	0.0300	1.5000
100004	JITOMATE	50.0000	GRAMO	0.0300	1.5000
100072	QUESO CHEDAR	40.0000	GRAMO	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
SISTEMAS SIERRA SA DE CV 03:07:49p.m.

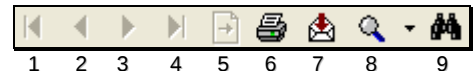
Clave	Descripción	Volumen	Unidad	Costos
400001	ENSALADA DEL CHEF		PORC	G: 001 Fr: 2
100018	LECHUGA LARGA	1.0000	PORC	
100141	PEPINO	50.0000	GRAMO	
100019	AGUACATE HASS	50.0000	GRAMO	
100004	JITOMATE	50.0000	GRAMO	
100072	QUESO CHEDAR	40.0000	GRAMO	
100041	HUEVO DE GALLINA	30.0000	GRAMO	
100044	PECHUGAS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

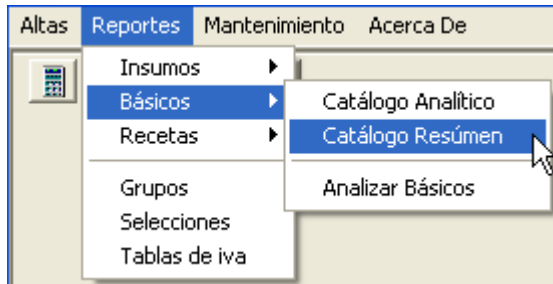


- Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Ir a primer página.
 - 2.- Ir a página anterior.
 - 3.- Ir a página siguiente.
 - 4.- Ir a última página.
 - 5.- Ir a página.
 - 6.- Imprimir informe.
 - 7.- Exportar informe: Puede ser formato Adobe acrobat, excel, word, o texto.
 - 8.- Zoom.
 - 9.-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

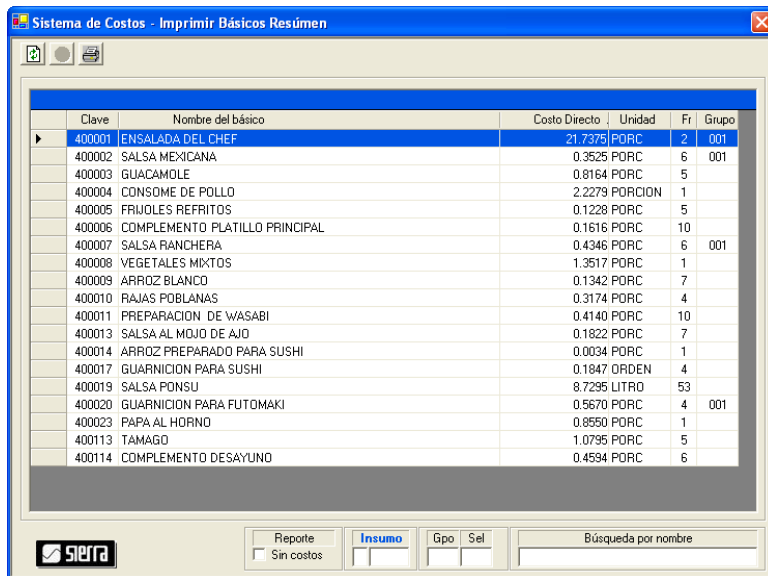
- Clic en  para imprimir.



CATALOGO DE BASICOS RESUMEN



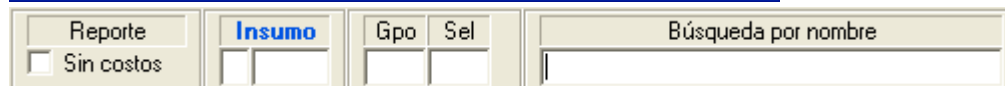
- ❑ Clic en Reportes, Básicos, Catálogo Resumen.



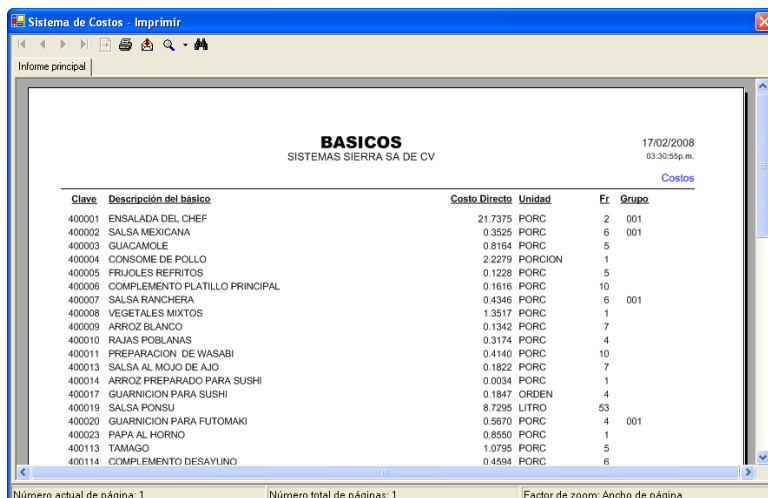
- ❑ En la parte superior izquierda se exhiben los botones



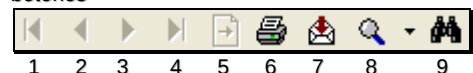
- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Exhibe todo.
 - 2.- Insertar (no aplica para esta opción)
 - 3.- Imprimir.
- ❑ En la parte inferior puede filtrar por:
 - **Nombre** del básico,
 - Por **grupo**,
 - Por **selección**, y
 - Por **básicos que contienen en su receta un determinado insumo**.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



REPORTE DE BASICOS RESUMEN



- ❑ 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 BASICOS RESUMEN SIN COSTO

Sistema de Costos - Imprimir

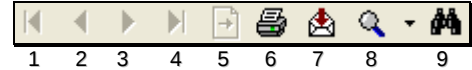
Informe principal

BASICOS 17/02/2008
SISTEMAS SIERRA SA DE CV 03:32:57 p.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	CONSUME 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 POBLANAS	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	4	
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	

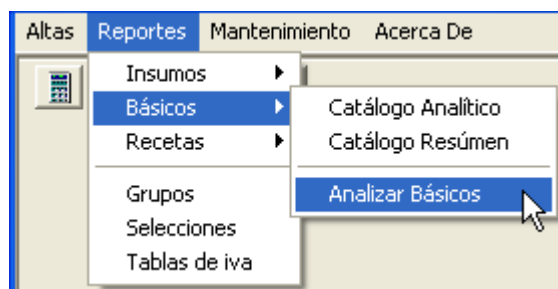
Número actual de página: 1 Número total de páginas: 1 Factor de zoom: Ancho de página

- 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	CONSUME 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	

BASICO - GUACAMOLE - Fr: 5.0000

Insuro	Descripción del insuro	Volumen	Unidad	Precio de análisis	Extensión
100013	AGUACATE HASS	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 MOLIDO	0.5000	GRAMO	0.0050	0.0025
100006	CHILE SERRANO	5.0000	GRAMO	0.0069	0.0345

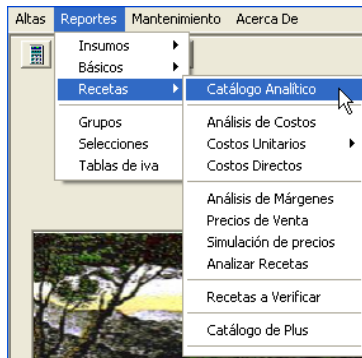
Reporte ☐ Sin costos Insuro Gpo Sel Búsqueda por nombre

- 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 insuro.
- Opciones de reporte :
 - Básicos **sin costos**.



RECETAS

CATALOGO DE RECETAS ANALITICO



- ❑ Clic en Reportes, Recetas, Catálogo Analítico.

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	ALITAS BUFALO	PLATO	001	22.3710	0.0000	0.0000	22.3710
500004	CHAMPIONES FRESCOS AL AJILLO	PLATO	010	2.3362	0.0000	0.0000	2.3362
500005	CECINA DE RES	PLATO	001	0.9642	0.0000	0.0000	0.9642
500006	AL BIAN CON PASAS	PLATO	001	2.4175	0.0000	0.0000	2.4175
500008	SOPA DE TORTILLA AZTECA	ORDEN		13.2934	0.0000	0.0000	13.2934
500010	CALDO TLAQUEPA	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		1.8560	0.0000	0.0000	1.8560
500016	COCTEL DE CAMARON	ORDEN		22.9790	0.0000	0.0000	22.9790
500017	FILET DE PESCADO AL MOJO DE AJIO	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	FILET DE RES ARRIERO	ORDEN		25.5308	0.0000	0.0000	25.5308
500027	CHILES RELLENOS DE QUESO	PLATO		3.5253	0.0000	0.0000	3.5253
500028	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA	ORDEN		46.3442	0.0000	0.0000	46.3442
500029	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA	ORDEN		22.8942	0.0000	0.0000	22.8942
500030	HELADO DE VAINILLA	ORDEN		8.0475	0.0000	0.0000	8.0475
500032	WHISKY BUCHANAN'S BOTELLA	BOTELLA		261.2693	0.0000	0.0000	261.2693
500034	LIMONADA	COPA		2.1267	0.0000	0.0000	2.1267
500036	ALBONDIGAS	PIEZA		4.1099	0.0000	0.0000	4.1099

- ❑ 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 reporte :

- Recetas **con imagen**,
- **Sin costos**, y
- **Ordenado por número o descripción**.

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

REPORTE DE RECETAS ANALITICO

Clave	Descripción	Volumen	Unidad	Costo	%Desp	Total
500001	DEDOS DE QUESO		PLATO	Pen: 3.0000	G: 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	Pen: 0.0000	G: 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	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
100116	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

- ❑ 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 ANALITICO SIN COSTO

Sistema de Costos - Imprimir

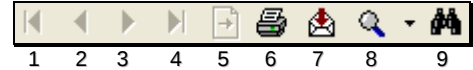
Informe principal

RECETAS 17/02/2008
SISTEMAS SIERRA SA DE CV 04:05:53 p.m.

Clave	Descripción	Volumen	Unidad	Plato	Pm:	M0 Todos	%Desa	Costos
500001	DEDOS DE QUESO							
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	
100003	TORTILLAS DE MAIZ	1.0000	PIEZA				0.0000	
500002	ALITAS BUFALO							
100027	ALITAS DE POLLO	500.0000	GRAMO				0.0000	
100100	HARINA	125.0000	GRAMO				0.0000	
100028	PIMIENTA 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	CHAMPIGNONES FRESCOS AL AJILLO							
				PLATO	Pm:	0.0000	G: 010	

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 RECETAS ANALITICO CON IMAGEN

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

RECETAS 17/02/2008
SISTEMAS SIERRA SA DE CV 04:10:37 p.m.

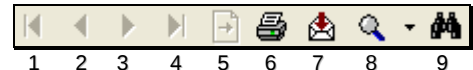
Clave	Descripción	Volumen	Unidad	Costo	%Desa	Total
500002	ALITAS BUFALO					
100027	ALITAS DE POLLO	500.0000	GRAMO	0.0180	0.0000	9.0000
100100	HARINA	125.0000	GRAMO	0.0028	0.0000	0.3500
100028	PIMIENTA NEGRA	15.0000	GRAMO	0.0120	0.0000	0.1800
100022	AJO	15.0000	GRAMO	0.0120	0.0000	0.1800
100047	CAYENAS 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 MOLIDA	20.0000	GRAMO	0.0050	0.0000	0.1000
				Costo Directo		22.3710

PREPARACION:
Calentar el horno a 220°C (425°F).
Leción básica de anatomía pollera: El ala del pollo se divide en tres partes. Contar 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 antideslizante 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, cubriendo con un bandeja o con un trozo de papel.

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.
 - 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 ANALITICO CON IMAGEN SIN COSTO

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

RECETAS 17/02/2008
SISTEMAS SIERRA SA DE CV 05:11:10 p.m.

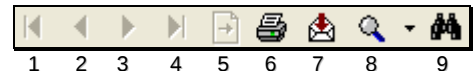
Clave	Descripción	Volumen	Unidad	Plato	Pm:	M0 Todos	%Desa	Costos
500002	ALITAS BUFALO							
100027	ALITAS DE POLLO	500.0000	GRAMO				0.0000	
100100	HARINA	125.0000	GRAMO				0.0000	
100028	PIMIENTA NEGRA	15.0000	GRAMO				0.0000	
100022	AJO	15.0000	GRAMO				0.0000	
100047	CAYENAS EN POLVO	5.0000	GRAMO				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	

PREPARACION:
Calentar el horno a 220°C (425°F).
Leción básica de anatomía pollera: El ala del pollo se divide en tres partes. Contar 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 antideslizante 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, cubriendo con un bandeja o con un trozo de papel.

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

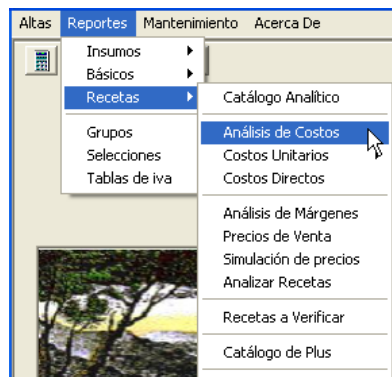


- Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Ir a primer página.
 - 2.- Ir a página anterior.
 - 3.- Ir a página siguiente.
 - 4.- Ir a última página.
 - 5.- Ir a página.
 - 6.- Imprimir informe.
 - 7.- Exportar informe: Puede ser formato Adobe acrobat, excel, word, o texto.
 - 8.- Zoom.
 - 9.-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

- Clic en  para imprimir.



RECETAS - ANALISIS DE COSTOS



- Clic en Reportes, Recetas, Análisis de Costos.

Clave	Nombre de la receta	Unidad	Grupo	Materia Prima	Mano de Obra	Equipo	Costo Directo
500001	ALITAS DE BIFALO	PLATO	001	22.3710	0.0000	0.0000	22.3710
500002	CHAMPIGNONES FRESCOS AL AJILLO	PLATO	010	2.3362	0.0000	0.0000	2.3362
500003	CECINA DE RES	PLATO	001	0.9642	0.0000	0.0000	0.9642
500004	ALL BIRN CON PASAS	PLATO	001	3.4175	0.0000	0.0000	3.4175
500005	SOPA DE TORTILLA AZTECA	ORDEN		13.2534	0.0000	0.0000	13.2534
500006	CALDO TLAQUEPA	ORDEN		4.4089	0.0000	0.0000	4.4089
500007	ENSALADA CESAR	ORDEN		14.3519	0.0000	0.0000	14.3519
500008	FETTUCCINI ALFREDO	ORDEN		26.5300	0.0000	0.0000	26.5300
500009	LECHE	VASO		1.6560	0.0000	0.0000	1.6560
500010	COCTEL DE CAMARON	ORDEN		22.5790	0.0000	0.0000	22.5790
500011	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJO	ORDEN		27.1535	0.0000	0.0000	27.1535
500012	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA	PLATO		92.3434	0.0000	0.0000	92.3434
500013	FILETE DE RES ARRIBRO	ORDEN		28.5308	0.0000	0.0000	28.5308
500014	CHILES RELLENOS DE QUESO	PLATO		3.5253	0.0000	0.0000	3.5253
500015	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA	ORDEN		46.3442	0.0000	0.0000	46.3442
500016	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA	ORDEN		22.8942	0.0000	0.0000	22.8942
500017	HELADO DE VAINILLA	ORDEN		9.0475	0.0000	0.0000	9.0475
500018	WHISKY BUCHANAN'S BOTELLA	BOTELLA		261.2093	0.0000	0.0000	261.2093
500019	LIMONADA	COPA		2.1367	0.0000	0.0000	2.1367

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

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

REPORTE DE RECETAS - ANALISIS DE COSTOS

Clave	Descripción de la receta	Unidad	Materia prima	Mano obra	Equipo	Costo Directo	Materia prima	Mano obra	Equipo	Costo Unitario
500001	ALITAS DE BIFALO	PLATO	45.1158	0.0000	0.0000	45.1158	0.0000	0.0000	4.5116	45.6300
500002	CHAMPIGNONES FRESCOS AL AJILLO	PLATO	22.3710	0.0000	0.0000	22.3710	0.0000	0.0000	2.2371	24.6081
500003	CECINA DE RES	PLATO	2.3362	0.0000	0.0000	2.3362	0.0000	0.0000	0.2336	2.5698
500004	ALL BIRN CON PASAS	PLATO	3.4175	0.0000	0.0000	3.4175	0.0000	0.0000	0.3418	3.7593
500005	SOPA DE TORTILLA AZTECA	ORDEN	13.2534	0.0000	0.0000	13.2534	0.0000	0.0000	1.3253	14.5787
500006	CALDO TLAQUEPA	ORDEN	4.4089	0.0000	0.0000	4.4089	0.0000	0.0000	0.4409	4.8498
500007	ENSALADA CESAR	ORDEN	14.3519	0.0000	0.0000	14.3519	0.0000	0.0000	1.4352	15.7871
500008	FETTUCCINI ALFREDO	ORDEN	26.5300	0.0000	0.0000	26.5300	0.0000	0.0000	2.6530	29.1830
500009	LECHE	VASO	1.6560	0.0000	0.0000	1.6560	0.0000	0.0000	0.1656	1.8216
500010	COCTEL DE CAMARON	ORDEN	22.5790	0.0000	0.0000	22.5790	0.0000	0.0000	2.2579	24.8369
500011	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJO	ORDEN	27.1535	0.0000	0.0000	27.1535	0.0000	0.0000	2.7153	29.8688
500012	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA	PLATO	92.3434	0.0000	0.0000	92.3434	0.0000	0.0000	9.2343	101.5777
500013	FILETE DE RES ARRIBRO	ORDEN	28.5308	0.0000	0.0000	28.5308	0.0000	0.0000	2.8531	31.3839
500014	CHILES RELLENOS DE QUESO	PLATO	3.5253	0.0000	0.0000	3.5253	0.0000	0.0000	0.3525	3.8778
500015	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	46.3442	0.0000	0.0000	46.3442	0.0000	0.0000	4.6344	50.9786
500016	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	22.8942	0.0000	0.0000	22.8942	0.0000	0.0000	2.2894	25.1836
500017	HELADO DE VAINILLA	ORDEN	9.0475	0.0000	0.0000	9.0475	0.0000	0.0000	0.9048	9.9523
500018	WHISKY BUCHANAN'S BOTELLA	BOTELLA	261.2093	0.0000	0.0000	261.2093	0.0000	0.0000	26.1209	287.3302
500019	LIMONADA	COPA	2.1367	0.0000	0.0000	2.1367	0.0000	0.0000	0.2137	2.3504
500020	NIVANAGUA	COPA	2.3070	0.0000	0.0000	2.3070	0.0000	0.0000	0.2307	2.5377
500021	HOT CHOCOLATE CON TONCO	ORDEN	5.1514	0.0000	0.0000	5.1514	0.0000	0.0000	0.5151	5.6665
500022	HELADOS A LA MEDICINA	ORDEN	2.3362	0.0000	0.0000	2.3362	0.0000	0.0000	0.2336	2.5698
500023	HELADOS RANCHOS	ORDEN	2.3362	0.0000	0.0000	2.3362	0.0000	0.0000	0.2336	2.5698
500024	CHILETTES DE CAMARONES	ORDEN	1.8972	0.0000	0.0000	1.8972	0.0000	0.0000	0.1897	2.0869
500025	ENCHILADAS ROSAS	PLATO	4.1150	0.0000	0.0000	4.1150	0.0000	0.0000	0.4115	4.5265
500026	QUESADILLAS DE QUESO	ORDEN	3.8204	0.0000	0.0000	3.8204	0.0000	0.0000	0.3820	4.2024
500027	FUTONKINASHI	ORDEN	17.0004	0.0000	0.0000	17.0004	0.0000	0.0000	1.7000	18.7004
500028	BUD LIGHT	PIEDRA	10.0000	0.0000	0.0000	10.0000	0.0000	0.0000	1.0000	11.0000

- 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 RECETAS – ANALISIS DE COSTOS SIN COSTO

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

RECETAS: Análisis de Costos
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

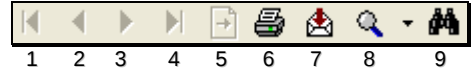
17/02/2008
09:22:15a.m.

MO 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	ALLI BRAN CON PASAS	PLATO
500009	SOPA DE TORTILLA AZTECA	ORDEN
500010	CALDO TLAUPEÑO	PLATO
500011	ENSALADA CESAR	ORDEN
500014	PETUCCONI 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 ARRIBERO	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
500034	LIMONADA	COPA
500035	NARANJADA	COPA
500038	HOT Cakes con tocino	ORDEN
500040	HUEVOS A LA MEDICINA	ORDEN
500041	HUEVOS RANCHEROS	ORDEN
500044	OMLETTE DE CHAMPIGNONES	ORDEN
500048	ENCHILADAS ROJAS	PLATO
500050	NGURRI DE SAKE (SALMON)	ORDEN
500053	PITTMAN HAMASH	ORDEN
500063	BUD LIGHT	PIEZA

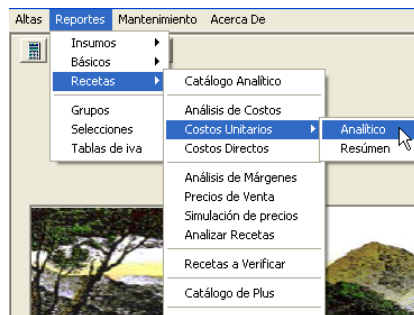
Número actual de página: 1 Número total de páginas: 2 Factor de zoom: Ancho de página

- En la parte superior izquierda se exhiben los botones



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



- 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	001	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	001	2.3352	0.0000	0.0000	2.3352
500005	CECINA DE RES	PLATO	001	0.9642	0.0000	0.0000	0.9642
500006	ALLI 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	PETUCCONI ALFREDO	ORDEN		26.5308	0.0000	0.0000	26.5308
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		8.0475	0.0000	0.0000	8.0475
500032	WHISKY BUCHANNANS BOTELLA	BOTELLA		261.2893	0.0000	0.0000	261.2893
500034	LIMONADA	COPA		2.1367	0.0000	0.0000	2.1367
500035	NARANJADA	COPA		2.3000	0.0000	0.0000	2.3000

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 reporte:
 - Recetas sin costo., y
 - Ordenado por cualquier columna.

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



REPORTE DE RECETAS – COSTOS UNITARIOS ANALITICO

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

RECETAS: Costo Unitario
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

17/02/2008
09:32:40p.m.

M0 Todos Costos

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	FETUCCINI 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 PLANCHA	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	3.5253	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
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

17/02/2008
09:34:17p.m.

M0 Todos Costos

Clave	Descripción de la receta	Unidad
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	FETUCCINI 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 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

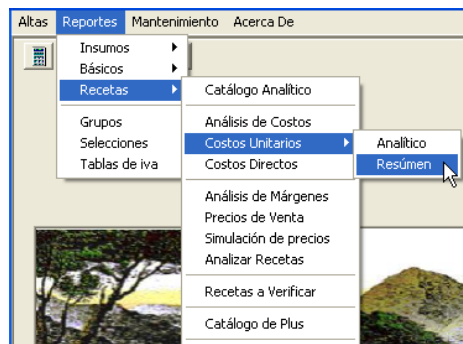


- Cada botón realiza una función diferente.
- 1.- Ir a primer página.
 - 2.- Ir a página anterior.
 - 3.- Ir a página siguiente.
 - 4.- Ir a última página.
 - 5.- Ir a página.
 - 6.- Imprimir informe.
 - 7.- Exportar informe: Puede ser formato Adobe acrobat, excel, word, o texto.
 - 8.- Zoom.
 - 9.-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

- Clic en  para imprimir.



RECETAS - COSTOS UNITARIOS RESUMEN



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

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	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 Tlalpeño	PLATO		4.4069	0.0000	0.0000	4.4069
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		1.0560	0.0000	0.0000	1.0560
500016	COCTEL DE CAMARON	ORDEN		22.9790	0.0000	0.0000	22.9790
500017	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJO	ORDEN		27.1935	0.0000	0.0000	27.1935
500019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA	PLATO		52.3434	0.0000	0.0000	52.3434
500022	FILETE DE RES ARRIERO	ORDEN		25.5308	0.0000	0.0000	25.5308
500027	CHILES RELLENOS DE QUESO	ORDEN		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		22.0942	0.0000	0.0000	22.0942
500030	HELADO DE VAINILLA	ORDEN		8.0475	0.0000	0.0000	8.0475
500032	WHISKY BUCHANNANS BOTELLA	BOTELLA		261.2893	0.0000	0.0000	261.2893
500034	LIMONADA	COPA		2.1367	0.0000	0.0000	2.1367

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

REPORTE DE RECETAS - COSTOS UNITARIOS RESUMEN

Clave	Descripción de la receta	Unidad	%Mando Int	Grupo	Costo Unitario
500001	DEDOS DE QUESO	PLATO	3.0000	010	49.6220
500002	ALITAS 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		14.6227
500010	CALDO Tlalpeño	PLATO	0.0000		4.8498
500011	ENSALADA CESAR	ORDEN	0.0000		15.7871
500014	FETUCCINI ALFREDO	ORDEN	0.0000		29.1830
500015	LECHE	VASO	0.0000		1.8216
500016	COCTEL DE CAMARON	ORDEN	0.0000		25.2799
500017	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJO	ORDEN	0.0000		29.9129
500019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA	PLATO	0.0000		57.5778
500022	FILETE DE RES ARRIERO	ORDEN	0.0000		28.0839
500027	CHILES RELLENOS DE QUESO	PLATO	0.0000		3.8778
500028	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	0.0000		50.9786
500029	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	0.0000		25.1836
500030	HELADO DE VAINILLA	ORDEN	0.0000		8.8523
500032	WHISKY BUCHANNANS BOTELLA	BOTELLA	0.0000		287.4182

- ❑ 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 RECETAS - COSTOS UNITARIOS RESUMEN SIN COSTO

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

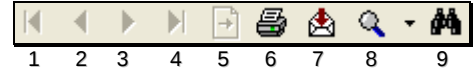
RECETAS: Costo Unitario 17/02/2008 09:40:06p.m.

SISTEMAS SIERRA SA DE CV

Clave	Descripción de la receta	Unidad	%Mando Int	Grupo	Costos
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 BRAN CON PASAS	ORDEN	0.0000		
500009	SOPA DE TORTILLA AZTECA	PLATO	0.0000		
500010	CALDO TLAUPEÑO	ORDEN	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 ARRIBERO	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		
500032	WHISKY BUCHANAN'S BOTELLA	BOTELLA	0.0000		

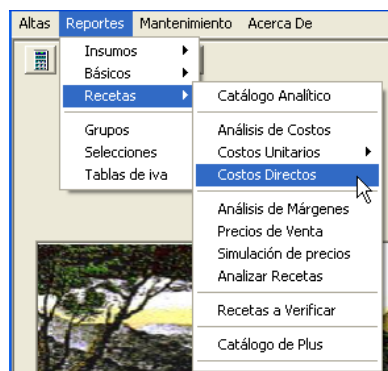
Número actual de página: 1 Número total de páginas: 1 Factor de zoom: Ancho de página

- 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

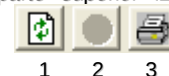


Sistema de Costos - Imprimir Recetas Costos Directos

Clave	Nombre de la receta	Unidad	Grupo	Materia Prima	Mano de Obra	Equipo	Costo Directo
500001	DEDOS DE QUESO	PLATO	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	2.3382	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		14.9519	0.0000	0.0000	14.9519
500014	FETUCCINI ALFREDO	ORDEN		26.5300	0.0000	0.0000	26.5300
500015	LECHE	VASO		1.6560	0.0000	0.0000	1.6560
500016	COCTEL DE CAMARON	ORDEN		22.9790	0.0000	0.0000	22.9790
500017	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJO	ORDEN		27.1935	0.0000	0.0000	27.1935
500019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA	PLATO		52.3434	0.0000	0.0000	52.3434
500022	FILETE DE RES ARRIBERO	ORDEN		29.5308	0.0000	0.0000	29.5308
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		261.2000	0.0000	0.0000	261.2000
500034	LIMONADA	COPA		2.1367	0.0000	0.0000	2.1367
500036	ALICATA CUPA	COPA		2.1367	0.0000	0.0000	2.1367

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 reporte:
 - 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 09:43:56p.m.
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

M0 Todos Costos

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 TLALPEÑO	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		20.5308	0.0000	0.0000	20.5308
500015	LECHE	VASO		1.0560	0.0000	0.0000	1.0560
500016	COCTEL DE CAMARON	ORDEN		22.9790	0.0000	0.0000	22.9790
500017	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJO	ORDEN		27.1935	0.0000	0.0000	27.1935
500019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA	PLATO		52.3434	0.0000	0.0000	52.3434
500022	FILETE DE RES ARRIERO	ORDEN		25.5308	0.0000	0.0000	25.5308
500027	CHILES RELLENOS DE QUESO	PLATO		3.5253	0.0000	0.0000	3.5253
500028	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA	ORDEN		46.3442	0.0000	0.0000	46.3442
500029	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA	ORDEN		22.8942	0.0000	0.0000	22.8942
500030	HELADO DE VAINILLA	ORDEN		8.0475	0.0000	0.0000	8.0475
500032	WHISKY BUCHANNANS BOTELLA	BOTELLA		261.2893	0.0000	0.0000	261.2893

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

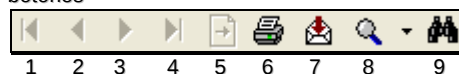
RECETAS: Costo Directo 17/02/2008 06:45:08p.m.
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

M0 Todos Costos

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 TLALPEÑO	PLATO	
500011	ENSALADA CESAR	ORDEN	
500014	FETUCCINI 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 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

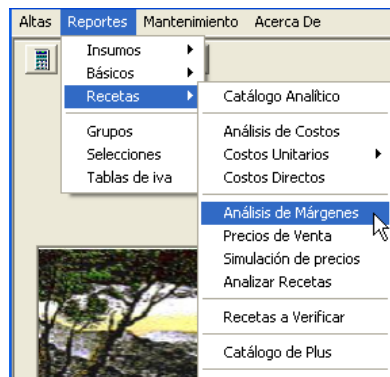


- Cada botón realiza una función diferente.
- 1.- Ir a primer página.
 - 2.- Ir a página anterior.
 - 3.- Ir a página siguiente.
 - 4.- Ir a última página.
 - 5.- Ir a página.
 - 6.- Imprimir informe.
 - 7.- Exportar informe: Puede ser formato Adobe acrobat, excel, word, o texto.
 - 8.- Zoom.
 - 9.-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

- Clic en  para imprimir.



RECETAS - ANALISIS DE MARGENES



- Clic en Reportes, Recetas, Análisis de Márgenes.

Clave	Nombre de la receta	Unidad	Grupo	Materia Prima	Mano de Obra	Equipo	Costo Directo
500001	DEGUSTO DE CHILE	PLATO	001	0.1100	0.0000	0.0000	0.1100
500002	ALTAS BUFALO	PLATO	001	22.3710	0.0000	0.0000	22.3710
500004	CHAMPAGONES FRESCOS AL AJILLO	PLATO	010	2.3562	0.0000	0.0000	2.3562
500009	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		13.2504	0.0000	0.0000	13.2504
500010	CALDO TLAQUEPA	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 MODO 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		25.5308	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		22.9942	0.0000	0.0000	22.9942
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	COPA		2.1367	0.0000	0.0000	2.1367
500035	ALBONDIGAS	PLATO		5.5000	0.0000	0.0000	5.5000

- 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 **margin de costo**.

- Opciones de reporte :
 - Recetas **sin costo.**, y
 - **Ordenado por cualquier columna.**

REPORTE DE RECETAS - ANALISIS DE MARGENES

Clave	Descripción de la receta	Unidad	Grupo	OPCION COSTO 1	OPCION COSTO 2	% de COSTO ACTUAL	Costo Unitario
500001	DEGUSTO DE CHILE	PLATO	010	181.85	31.9	176.98	72.85
500002	ALTAS BUFALO	PLATO	001	82.03	34.0	79.61	32.8
500004	CHAMPAGONES FRESCOS AL AJILLO	PLATO	010	18.84	16.0	17.88	5.8
500005	CECINA DE RES	PLATO	001	3.33	31.0	3.15	1.8
500006	ALL BRAN CON PASAS	PLATO	001	13.34	32.0	12.92	27.6
500009	SOPA DE TORTILLA AZTECA	ORDEN		53.62	31.0	51.89	53.6
500010	CALDO TLAQUEPA	PLATO		17.19	31.0	17.21	16.6
500011	ENSALADA CESAR	ORDEN		57.89	31.0	56.02	49.6
500014	FETUCCINI ALFREDO	ORDEN		107.00	31.0	103.58	40.1
500015	LECHE	VASO		6.05	31.0	5.48	15.4
500016	COCTEL DE CAMARON	ORDEN		64.35	34.0	61.79	32.7
500017	FILETE DE PESCADO AL MODO DE AJO	ORDEN		106.14	32.0	102.83	41.1
500019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA	PLATO		204.31	32.0	197.82	75.4
500022	FILETE DE RES ARRIBERO	ORDEN		93.61	34.0	90.36	32.5
500027	CHILES RELLENOS DE QUESO	PLATO		13.76	32.0	13.33	7.1
500028	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA	ORDEN		180.89	32.0	175.24	46.7
500029	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA	ORDEN		89.34	32.0	86.57	23.1
500030	HELADO DE VAINILLA	ORDEN		29.51	34.0	28.64	30.5
500032	WHISKY BUCHANAN'S BOTELLA	BOTELLA		1,019.87	32.0	988.00	39.5
500034	LIMONADA	COPA		9.34	32.0	9.08	12.9
500035	ALBONDIGAS	PLATO		9.00	32.0	8.72	14.0
500038	HOT Cakes con tocino	ORDEN		20.11	32.0	19.48	15.6
500040	HUEVOS A LA MEXICANA	ORDEN		8.27	34.0	8.03	6.8
500041	HUEVOS RANCHEROS	ORDEN		8.52	32.0	8.26	5.6
500044	CHULETTES DE CHAMPAGONES	ORDEN		7.65	31.0	7.41	5.1
500046	ENCHILADAS RIGIDS	PLATO		16.22	32.0	15.71	12.6
500050	WAGSHI DE SAKI (SALMON)	ORDEN		11.72	32.0	11.36	24.2

- 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.

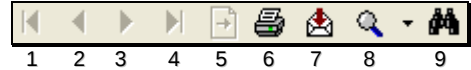


REPORTE DE RECETAS - ANALISIS DE MARGENES SIN COSTO

Sistema de Costos - Imprimir

</

En la parte superior izquierda se exhiben los botones

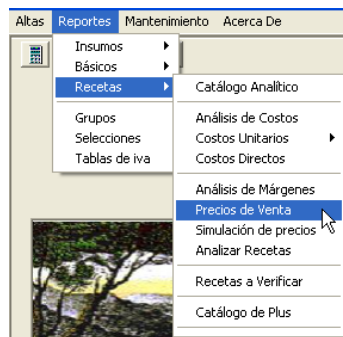


Cada botón realiza una función diferente.

- 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.

RECETAS - PRECIOS DE VENTA



Clic en Reportes, Recetas, Precios de Venta.

Sistema de Costos - Imprimir Recetas Precios de Venta

Clave	Nombre de la receta	Unidad	Grupo	Materia Prima	Mano de Obra	Equipo	Costo Directo
500001	DEDO 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	2.3262	0.0000	0.0000	2.3262
500005	CEONA 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		13.2394	0.0000	0.0000	13.2394
500010	CALDO TLALPERO	PLATO		4.4089	0.0000	0.0000	4.4089
500011	ENSALADA CESAR	ORDEN		14.2519	0.0000	0.0000	14.2519
500014	FETUCINI ALFREDO	ORDEN		26.5300	0.0000	0.0000	26.5300
500015	LECHE	VASO		1.0560	0.0000	0.0000	1.0560
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
500018	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		6.0475	0.0000	0.0000	6.0475
500032	WHISKY BUCHANAN'S BOTELLA	BOTELLA		261.2893	0.0000	0.0000	261.2893
500034	LIMONADA	COPA		2.1367	0.0000	0.0000	2.1367
500035	NARANJADA	COPA		2.1367	0.0000	0.0000	2.1367

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 reporte:

- 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

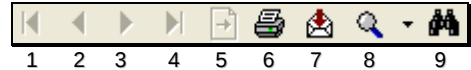
RECETAS: Precio de Venta
SISTEMAS SIERRA SA DE CV
17/02/2008
06:02:31 p.m.

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	SOPIA 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 BUCHANNANS 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

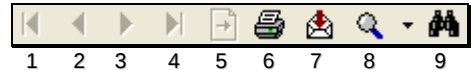
RECETAS: Precio de Venta
SISTEMAS SIERRA SA DE CV
17/02/2008
06:01:28 p.m.

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	SOPIA 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 BUCHANNANS 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



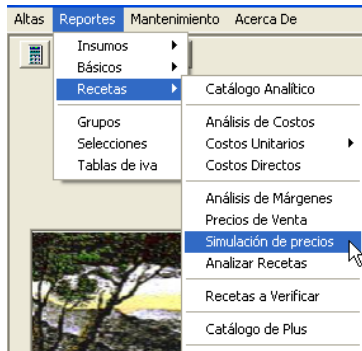
Cada botón realiza una función diferente.

- 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.

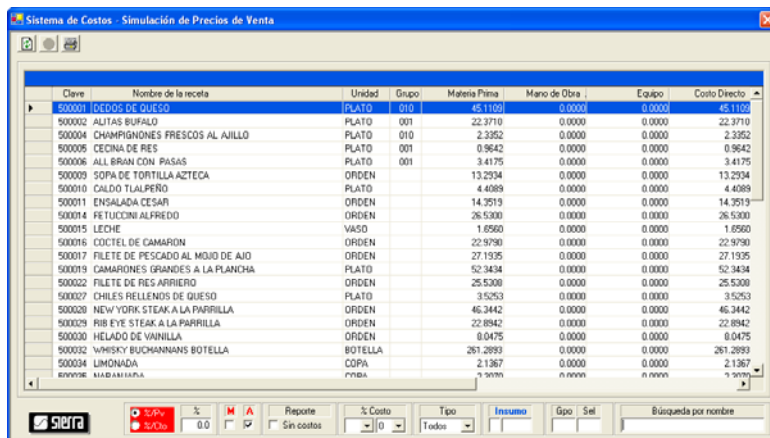
Clic en  para imprimir.



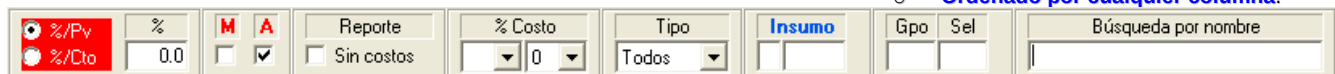
RECETAS - SIMULACION DE PRECIOS



- Clic en Reportes, Recetas, Simulación de precios.

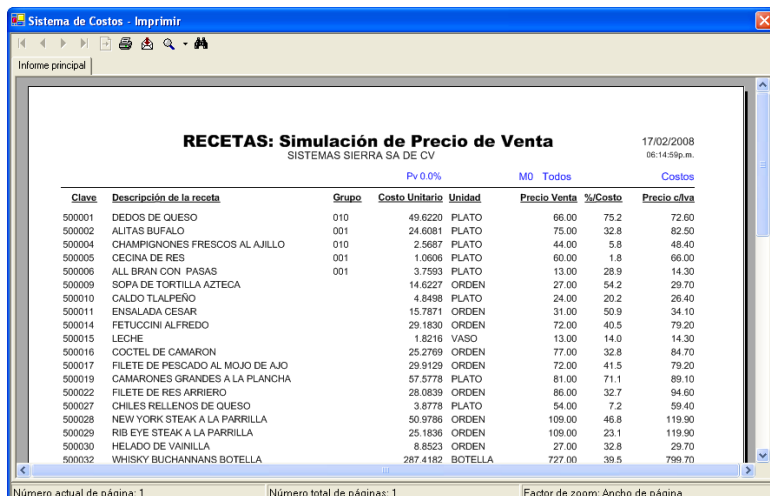


Permite **modificar** el precio de venta en la Base de datos y **ajustar** a enteros.



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

REPORTE DE RECETAS -SIMULACION DE PRECIOS



- 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 – SIMULACION DE PRECIOS SIN COSTO

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

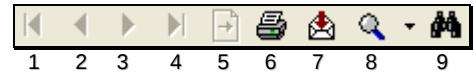
RECETAS: Simulación de Precio de Venta 17/02/2008
SISTEMAS SIERRA SA DE CV 06:16:41 p.m.

Pv 0.0% M0 Todos Costos

Clave	Descripción de la receta	Grupo	Unidad	Precio Venta	%Costo	Precio s/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	CHAMPIGNONES 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	SOPA DE TORTILLA AZTECA		ORDEN	27.00	54.2	29.70
500010	CALDO TUALPEÑO		PLATO	24.00	20.2	26.40
500011	ENSALADA CESAR		ORDEN	31.00	50.9	34.10
500014	PETUCCINI 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 ARRIERO		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

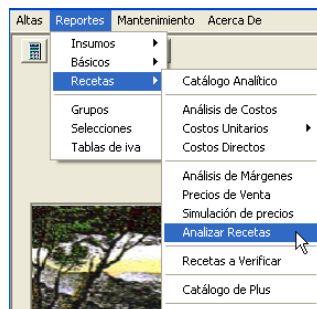
- En la parte superior izquierda se exhiben los botones



- 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		27.1935	0.0000	0.0000	27.1935
500022	FILETE DE RES ARRIERO	ORDEN		25.5308	0.0000	0.0000	25.5308
500027	CHILES RELLENOS DE QUESO	PLATO		3.5253	0.0000	0.0000	3.5253
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	3Cexp	Extensión
100050	CAMARON GRANDE U-12 200 GRAMOS	1.0000	PORC	50.4000	0.0000	50.4000
100030	ACEITE VEGETAL 20 LITS	30.0000	ML	0.0070	0.0000	0.2100
100062	NAPANIA	20.0000	GRAMO	0.0080	0.0000	0.1600
100023	PEREJIL LACIO	0.2500	PORC	0.3500	0.0000	0.0875
400003	VEGETALES MIXTOS	1.0000	PORC	1.5015	0.0000	1.5015
400009	APIOZ 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
100079	TUCCINO BERANADO	8.0000	GRAMO	0.0143	0.2736
100005	CEBOLLA BLANCA	10.0000	GRAMO	0.0350	0.3500
100013	MANTEQUILLA GLORIA	8.0000	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

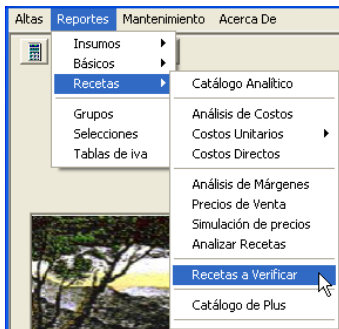


- Cada botón realiza una función diferente.
- 1.- Exhibe todo.
 - 2.- Insertar (no aplica para esta opción)
 - 3.- Imprimir.
- En la parte inferior puede filtrar por:
- Nombre de la receta,
 - Por grupo,
 - Por selección,
 - Por recetas que contienen un determinado insumo o básico,
 - Por tipo (Alimentos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





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	Costo	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		14.3519	0.0000	0.0000	14.3519
500014	PETUCINI 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		45.3442	0.0000	0.0000	45.3442
500032	WHISKY BUCHANNANS BOTELLA	BOTELLA		261.2893	0.0000	0.0000	261.2893
500053	FUTOMAKI HAMASHI	ORDEN		17.0594	0.0000	0.0000	17.0594
500063	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 ARRERO	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 
- ❑ 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 **margin de costo**.
- ❑ De acuerdo al porcentaje de costo **1 o 2**.
- ❑ Opciones de reporte :
 - Recetas **sin costo**., y
 - **Ordenado por cualquier columna**.

%Costo **Reporte** **%Costo** **Tipo** **Insumo** **Gpo** **Sel** **Búsqueda por nombre**

1 **2** ☐ Sin costos

REPORTES DE RECETAS - RECETAS A VERIFICAR

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

RECETAS A VERIFICAR 17/02/2008
SISTEMAS SIERRA SA DE CV 06:40:22p.m.

Clave	Descripción de la receta	Grupo	Costo Unitario	Unidad	Precio c/iva	%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	PETUCINI ALFREDO		29.1630	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
500053	FUTOMAKI HAMASHI		18.8027	ORDEN	40.00	51.7	31.0	32.0
500063	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		21.6876	COPA	50.00	47.7	31.0	32.0
500223	WHISKY BUCHANNANS AGUA		22.1444	COPA	50.00	48.7	31.0	32.0
535104	FILETE DE RES ARRERO	101	28.0839	ORDEN	132.00	23.4	0.0	0.0
535105	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA	101	25.1636	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.



REPORTE DE RECETAS – RECETAS A VERIFICAR SIN COSTO

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

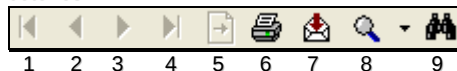
RECETAS A VERIFICAR 17/02/2008
SISTEMAS SIERRA SA DE CV 06:41:52p.m.

C1 M0 Todos Costos

Clave	Descripción de la receta	Grupo	Unidad	Precio c/iva	%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	FUTOMARI 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 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.

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

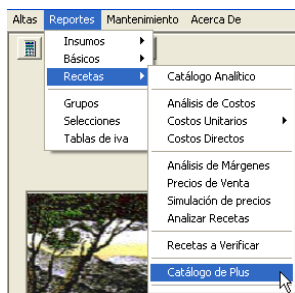
- Si de acuerdo al informe de **recetas a verificar**, se decide aumentar el precio de un platillo en **\$5.00**.
- Si se venden **20** unidades diarias, y hay **20** platillos en la misma situación.
- Sin esta información y en el mejor de los casos, esta misma decisión se tomaría **30** días después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

AHORRO

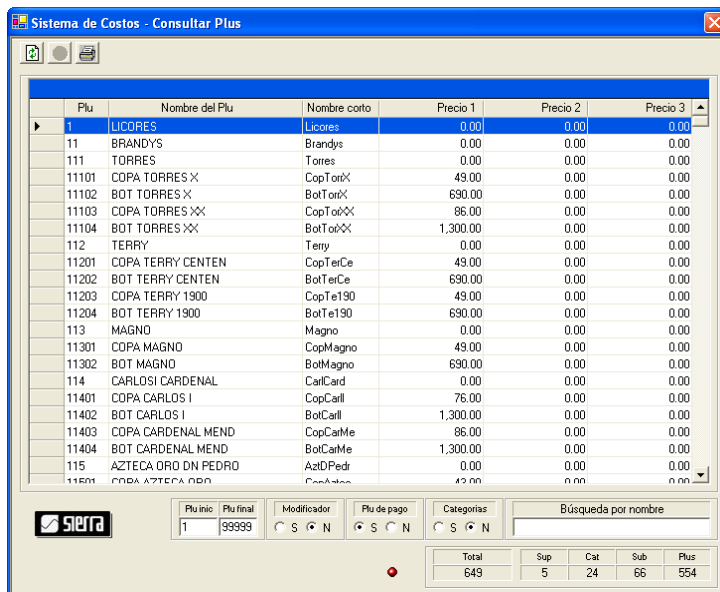
- El **ahorro mensual** por esta **decisión a tiempo** es: **\$5.00 x 20 unidades/día x 20 platillos x 30 días = \$60,000.00**.



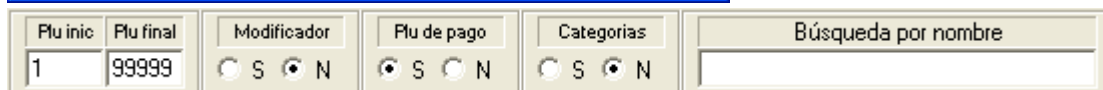
CATALOGO DE PLUS



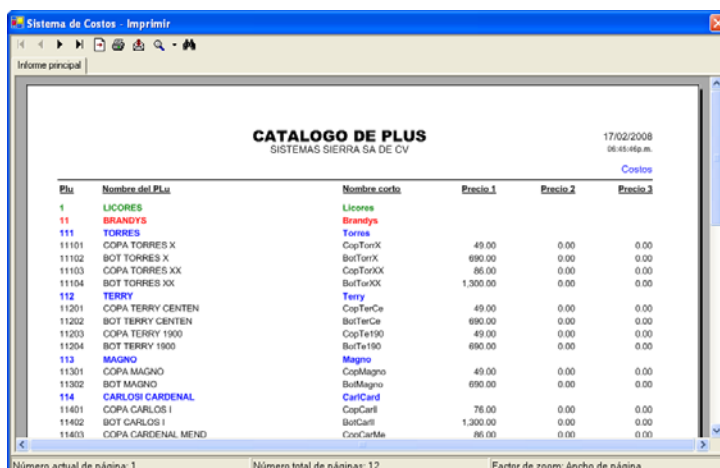
- ❑ Clic en Reportes, Recetas, Catálogo de Plus.

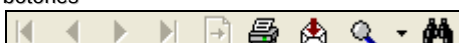


- ❑ En la parte superior izquierda se exhiben los botones  1 2 3
 - ❑ Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Exhibe todo.
 - 2.- Insertar (no aplica para esta opción)
 - 3.- Imprimir.
 - ❑ En la parte inferior puede filtrar por:
 - **Nombre** del plu
 - Sólo **categorias**,
 - Sin **Plus de pago**,
 - Sin **modificadores**,
 - Por **rango**, de plus.
 - ❑ Opciones de reporte :
 - **Ordenado por cualquier columna**.



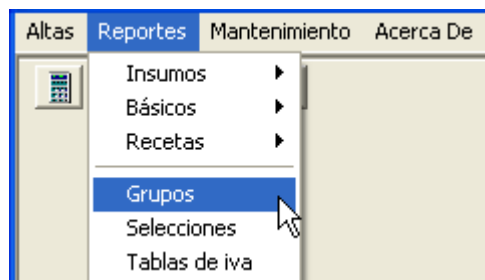
REPORTE CATALOGO DE PLUS



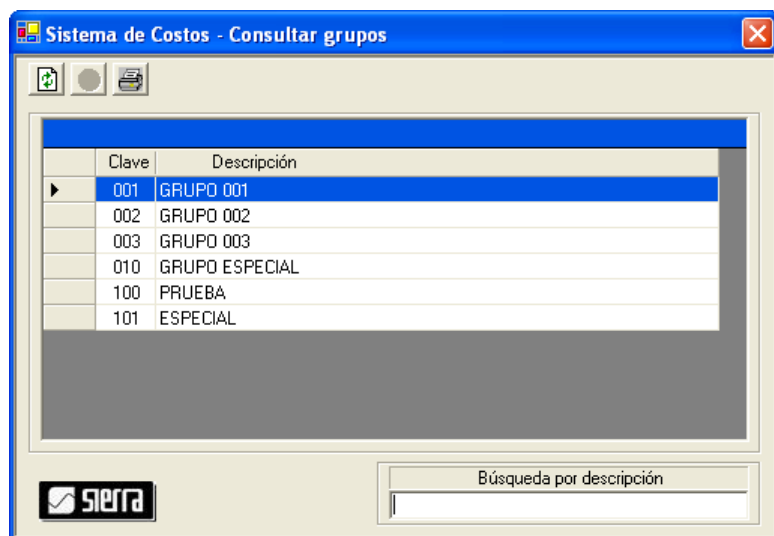
- ❑ En la parte superior izquierda se exhiben los botones  1 2 3 4 5 6 7 8 9
 - ❑ Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Ir a primer página.
 - 2.- Ir a página anterior.
 - 3.- Ir a página siguiente.
 - 4.- Ir a última página.
 - 5.- Ir a página.
 - 6.- Imprimir informe.
 - 7.- Exportar informe: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



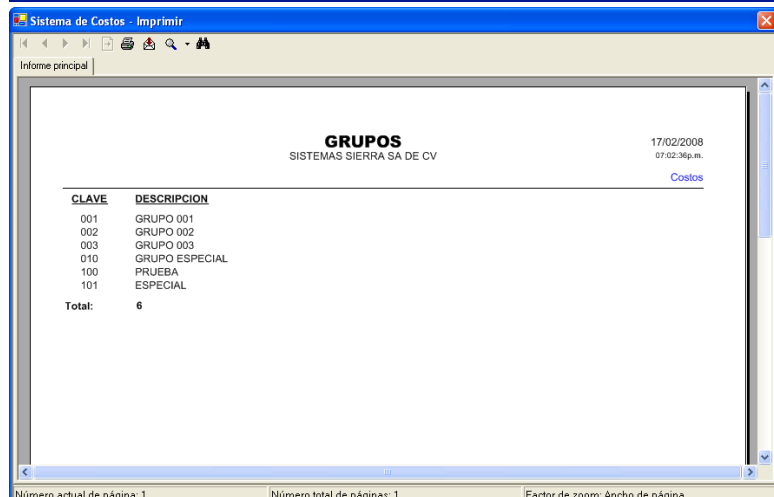
GRUPOS

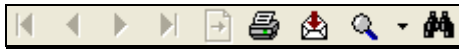


- ❑ Clic en Reportes, Grupos.



- ❑ 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 reporte :
 - **Ordenado por cualquier columna.**



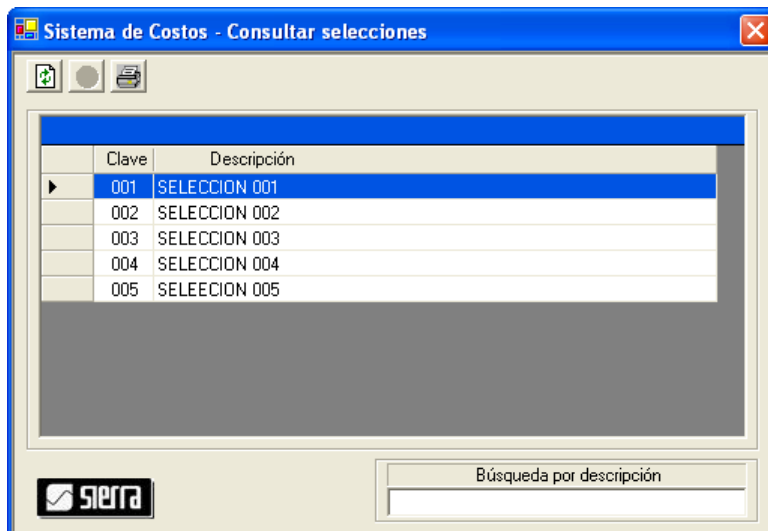
- ❑ En la parte superior izquierda se exhiben los botones  1 2 3 4 5 6 7 8 9
- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Ir a primer página.
 - 2.- Ir a página anterior.
 - 3.- Ir a página siguiente.
 - 4.- Ir a última página.
 - 5.- Ir a página.
 - 6.- Imprimir informe.
 - 7.- Exportar informe: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



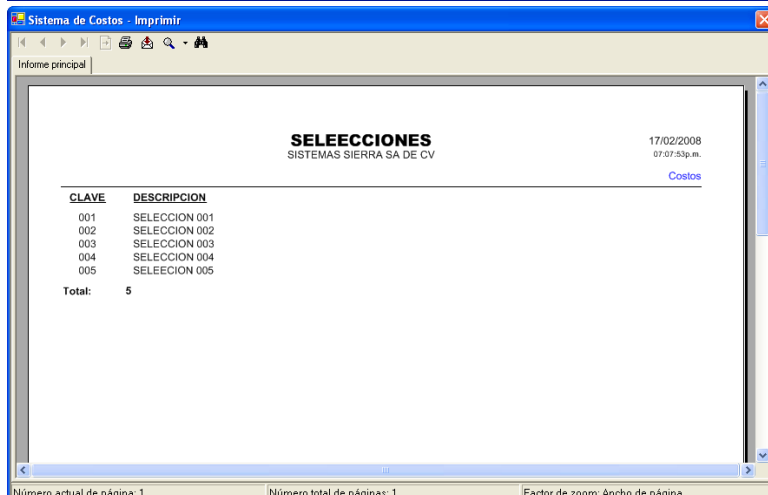
SELECCIONES



- ❑ Clic en Reportes, Selecciones.



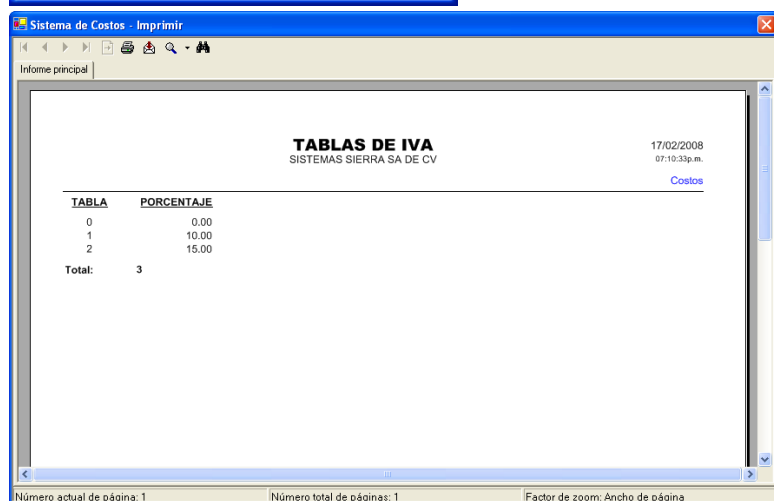
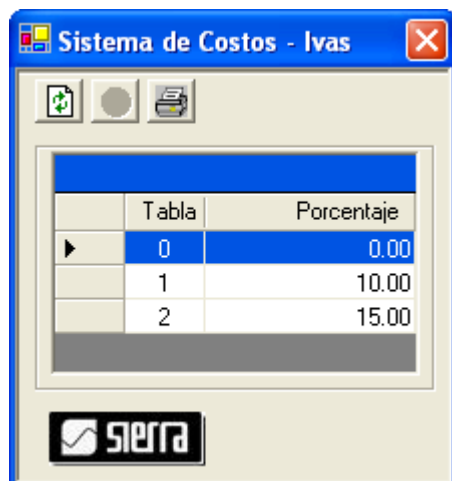
- ❑ En la parte superior izquierda se exhiben los botones   
 - 1
 - 2
 - 3
- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Exhibe todo.
 - 2.- Insertar (no aplica para esta opción)
 - 3.- Imprimir.
- ❑ En la parte inferior puede filtrar por:
 - **Nombre** de la selección.
- ❑ Opciones de reporte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



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



TABLAS DE IVA



- ❑ Clic en Reportes, Tablas de iva.

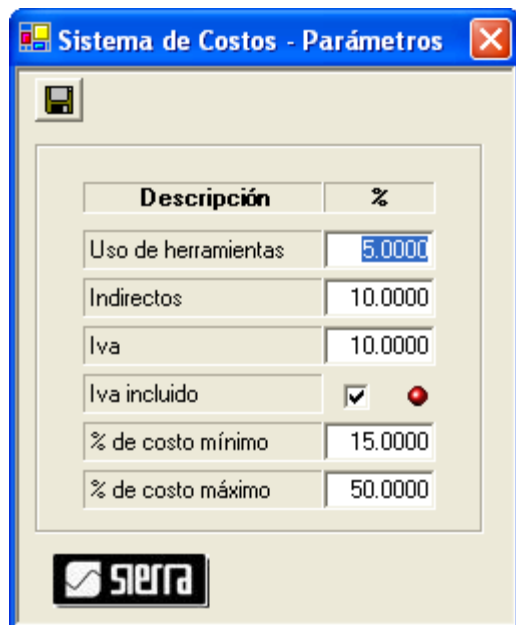
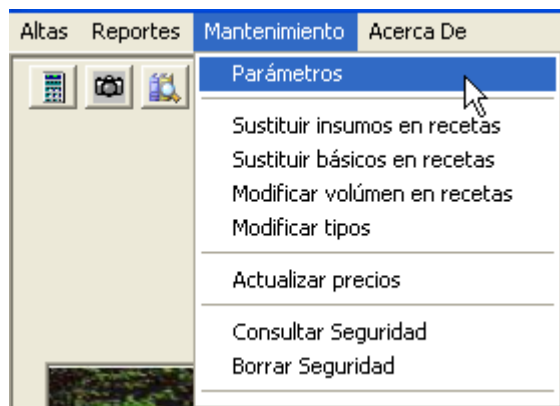
- ❑ En la parte superior izquierda se exhiben los botones   
1 2 3
- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
 - 1.- Exhibe todo.
 - 2.- Insertar (no aplica para esta opción)
 - 3.- Imprimir.
- ❑ Opciones de reporte :
 - **Ordenado por cualquier columna.**

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



MANTENIMIENTO

PARAMETROS

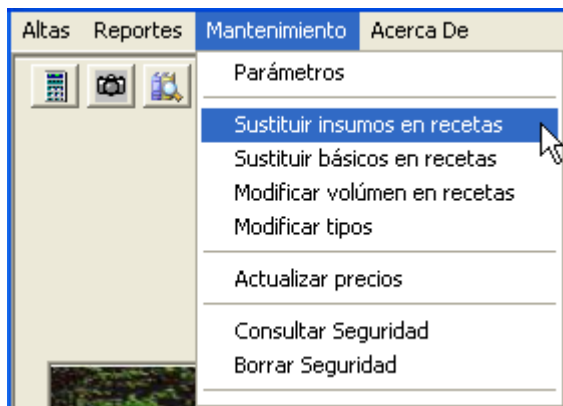


- ❑ Clic en Mantenimiento, Parámetros.

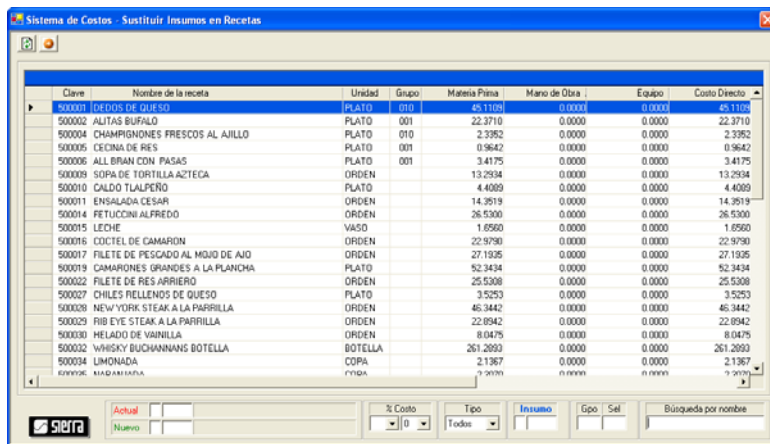
- ❑ En la parte superior izquierda se exhibe un botón 
 - 1
- ❑ El botón realiza la función de:
 - o 1.- Grabar.
- ❑ **Uso de Herramientas.**- Porcentaje de costo sobre mano de obra. Se aplica a todas las recetas. Se aplica al uso de cubiertos, platos y vasos.
- ❑ **Indirectos.**- Porcentaje de costo 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   1 2
- ❑ 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 reporte :
 - **Ordenado por cualquier columna**.

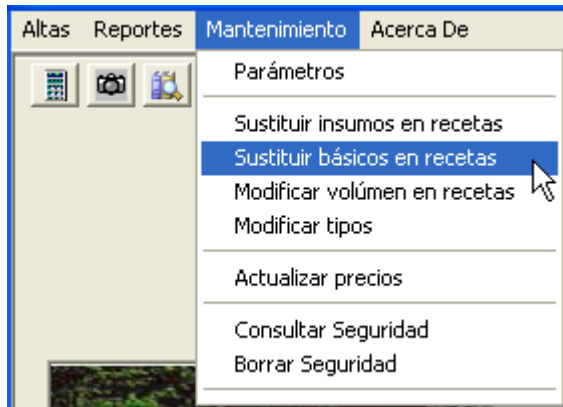
Actual			% Costo	Tipo	Insumo	Gpo	Sel	Búsqueda por nombre
Nuevo			0	Todos				

PROCEDIMIENTO:

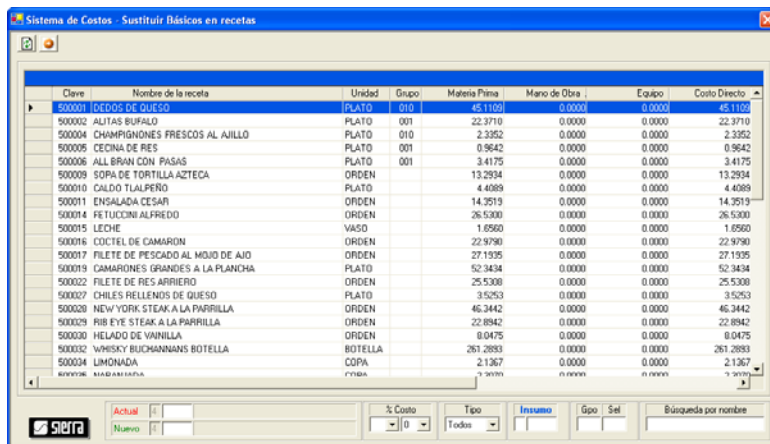
- Indicar el insumo **Actual** (que va a ser sustituido).
- Indicar el insumo **Nuevo** (que va a sustituir).
- Iniciar sustitución .

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.- Exhibe todo.
 - 2.- Iniciar sustitución.
- ❑ 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 reporte :
 - **Ordenado por cualquier columna.**

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

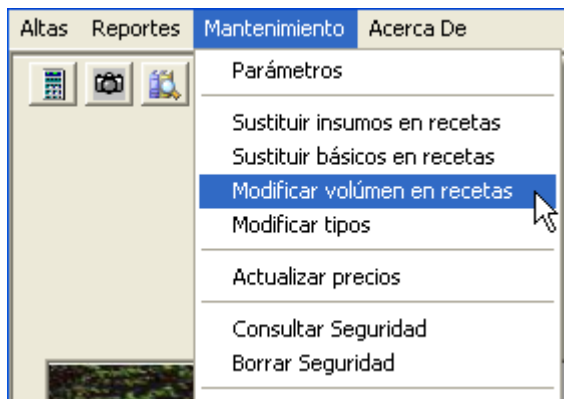
PROCEDIMIENTO:

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

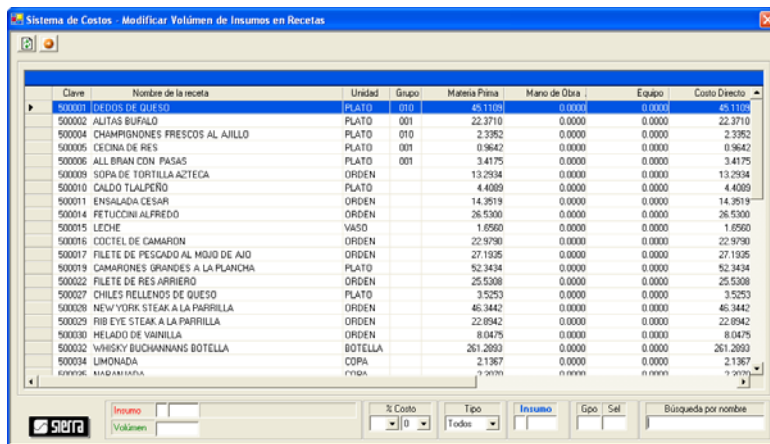
- Iniciar sustitución .

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.- Exhibe todo.
 - 2.- Iniciar sustitución.
- ❑ Cada botón realiza una función diferente.
 - o 1.- Exhibe 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 reporte :
 - o **Ordenado por cualquier columna**.

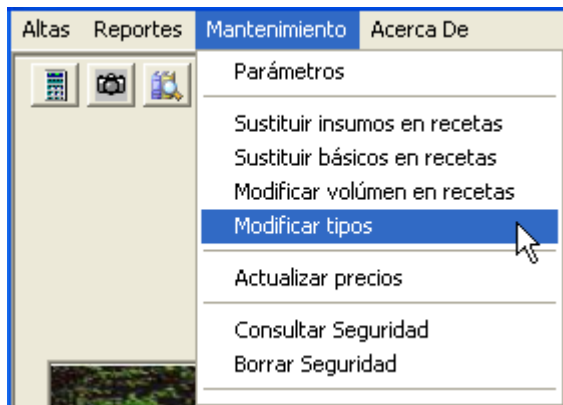
Insumo	% Costo	Tipo	Insumo	Gpo	Sel	Búsqueda por nombre
Volumen	0	Todos				

PROCEDIMIENTO:

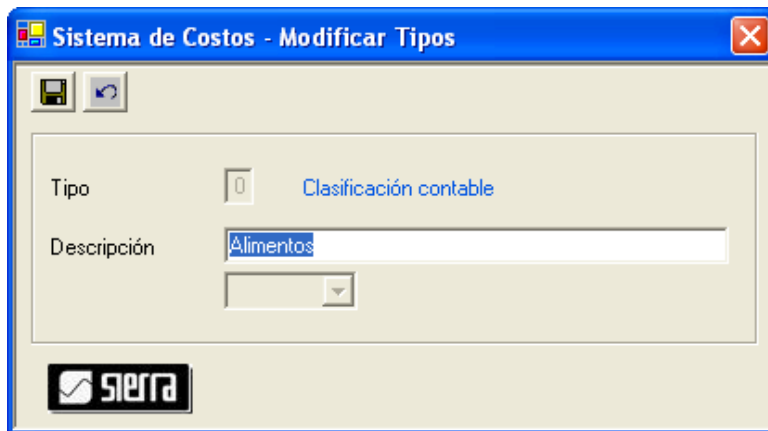
- Indicar el insumo **Actual** (al que se va a modificar su volumen).
- Indicar el nuevo **Volumen** (que se va a sustituir).
- Iniciar sustitución o modificación .

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

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
Volúmen		0	Todos				

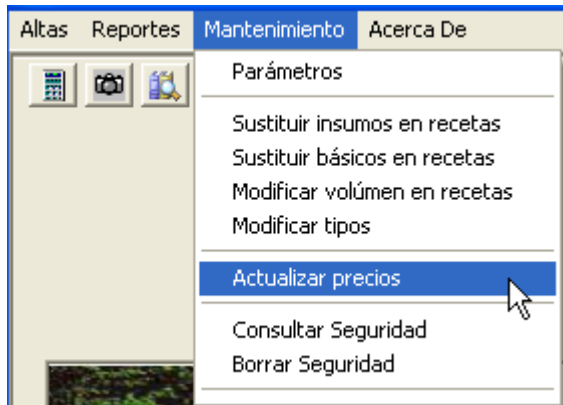
PROCEDIMIENTO:

- Indicar el insumo **Actual** (al que se va a modificar su volumen).
- Indicar el nuevo **Volúmen** (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.- Exhíbe 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 reporte :
 - **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.

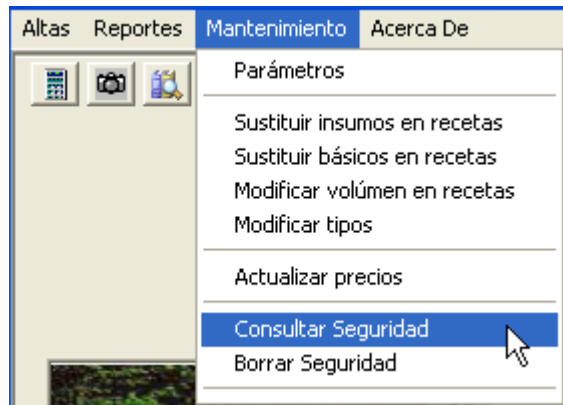
- Seleccionar **Tabla** de plus.
- Iniciar actualización 

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



SEGURIDAD

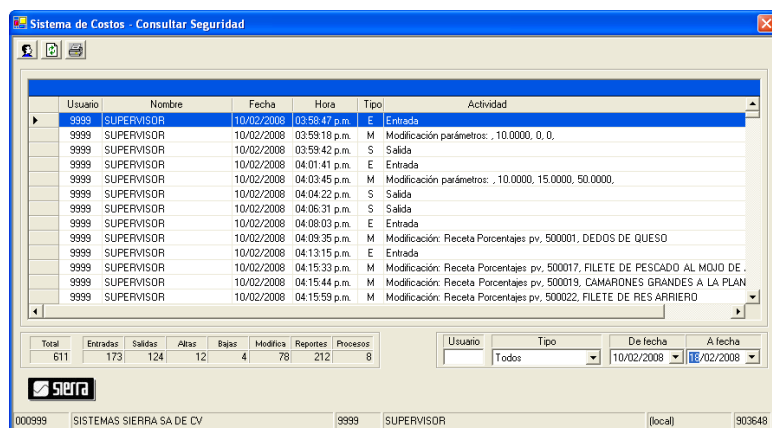
CONSULTAR SEGURIDAD



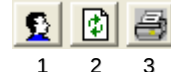
- ❑ Clic en Mantenimiento, Consultar Seguridad.

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



- ❑ 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.

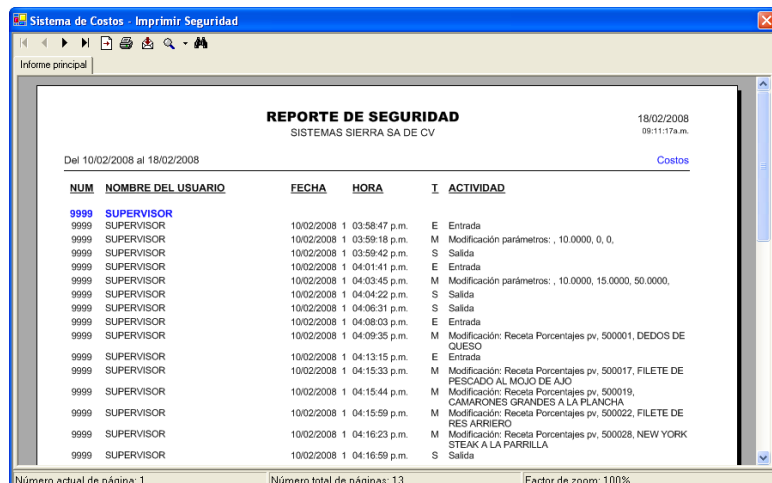
Sólo posicione el curso y arrastre



- ❑ Clic en  para imprimir.



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

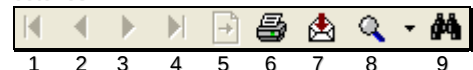


Filtro de registros por:

- **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



- ❑ Cada botón realiza una función diferente.

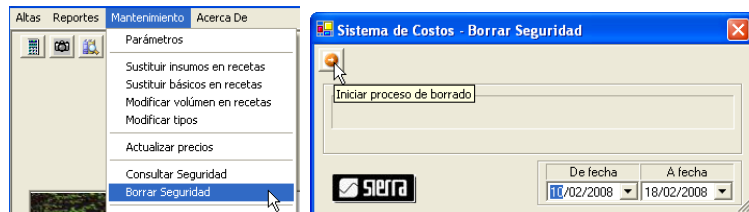
- 1.- Ir a primer página.
- 2.- Ir a página anterior.
- 3.- Ir a página siguiente.
- 4.- Ir a última página.
- 5.- Ir a página.
- 6.- Imprimir informe.
- 7.- Exportar informe: Puede ser formato Adobe acrobat, excel, word, o texto.
- 8.- Zoom.
- 9.- Texto de búsqueda.

- ❑ Clic en  para imprimir.



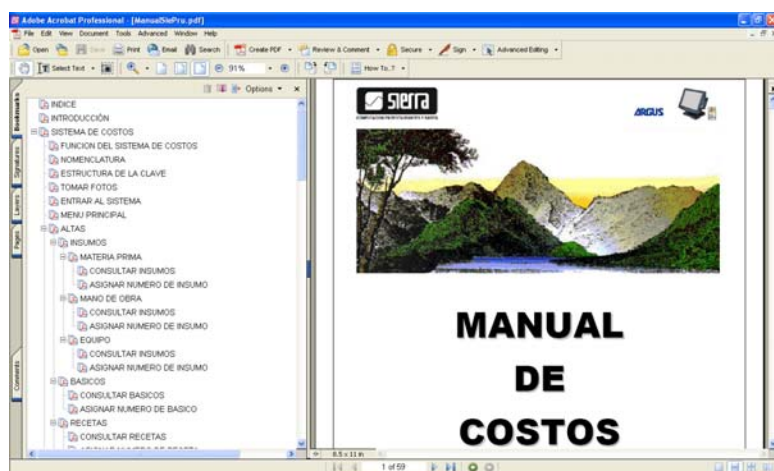
BORRAR SEGURIDAD

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 sólo 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.

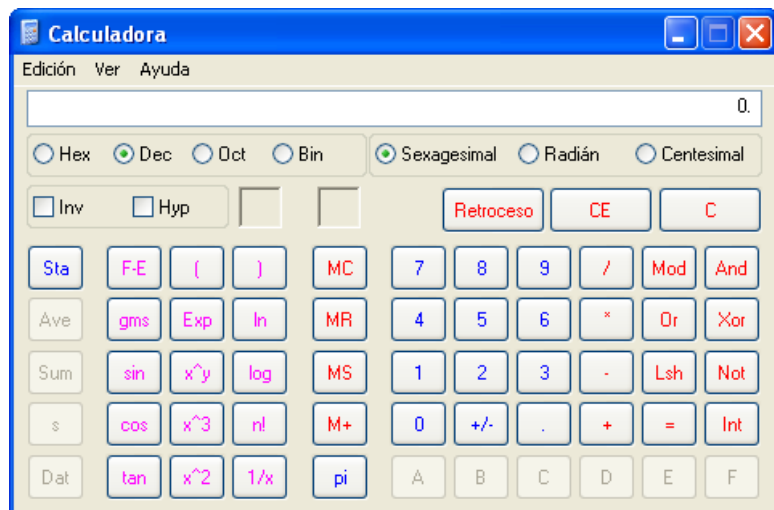


INFORMACION DEL SISTEMA



- 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:  sierramxl@prodigy.net.mx
 - Sistemas:  sierramxlsistemas@prodigy.net.mx
 - Soporte:  sierramxlsoporte@prodigy.net.mx

CALCULADORA



- Clic en  **Calculadora**
- Puede minimizar la calculadora con clic en .
- Puede volver a llamarla con clic en  **Calculadora**.



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.

M0 Todos Costos

Clave	Descripción	Volumen	Unidad	Costo	%Desp	Total
500001	DEDOS DE QUESO		PLATO	Pm: 3.0000	G: 010	
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	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 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 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.

- 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.

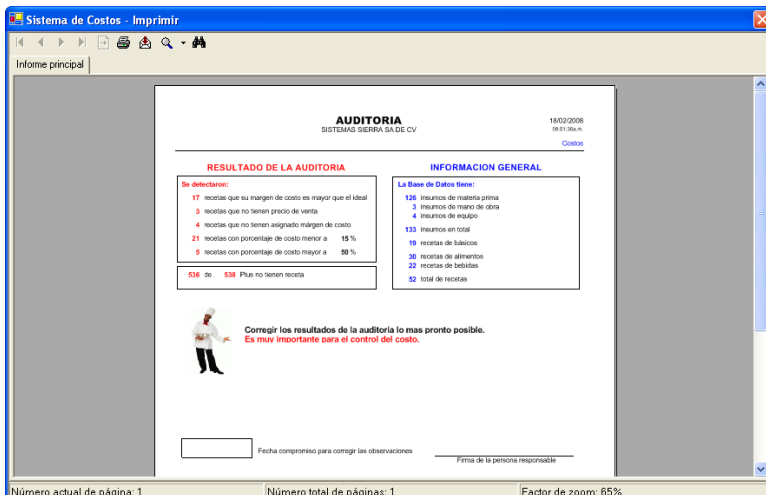
Este módulo requiere de una licencia. No forma parte del sistema de costos.



- ❑ 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 
 - 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.

Cualquier duda, comunicarse a Sistemas Sierra.