



REPORTES DE COSTOS

SISTEMAS SIERRA
SISTEMA DE PUNTO DE VENTA

Revisión: 16-Feb-2008



INDICE

INDICE	2
REPORTES DEL SISTEMA DE COSTOS	3
FUNCION DEL SISTEMA DE COSTOS	3
MANUAL DEL USUARIO	3
REPORTES	4
INSUMOS	4
INSUMOS DE MATERIA PRIMA	4
INSUMOS DE MANO DE OBRA	4
INSUMOS DE EQUIPO	5
BASICOS	6
CATALOGO DE BASICOS ANALITICO	6
CATALOGO DE BASICOS RESUMEN	6
ANALIZAR RECETAS DE BASICOS	7
RECETAS	7
CATALOGO DE RECETAS ANALITICO	7
RECETAS - ANALISIS DE COSTOS	8
RECETAS - COSTOS UNITARIOS ANALITICO	8
RECETAS - COSTOS UNITARIOS RESUMEN	8
RECETAS - COSTOS DIRECTOS	9
RECETAS - ANALISIS DE MARGENES	9
RECETAS - PRECIOS DE VENTA	9
RECETAS - SIMULACION DE PRECIOS	10
ANALIZAR RECETAS	10
CATALOGO DE PLUS	10
RECETAS - RECETAS A VERIFICAR	11
GRUPOS	11
SELECCIONES	12
TABLAS DE IVA	12
CONSULTAR SEGURIDAD	12
OPCIONES PARA IMPRESIÓN DE REPORTES	13
AUDITORIA	13

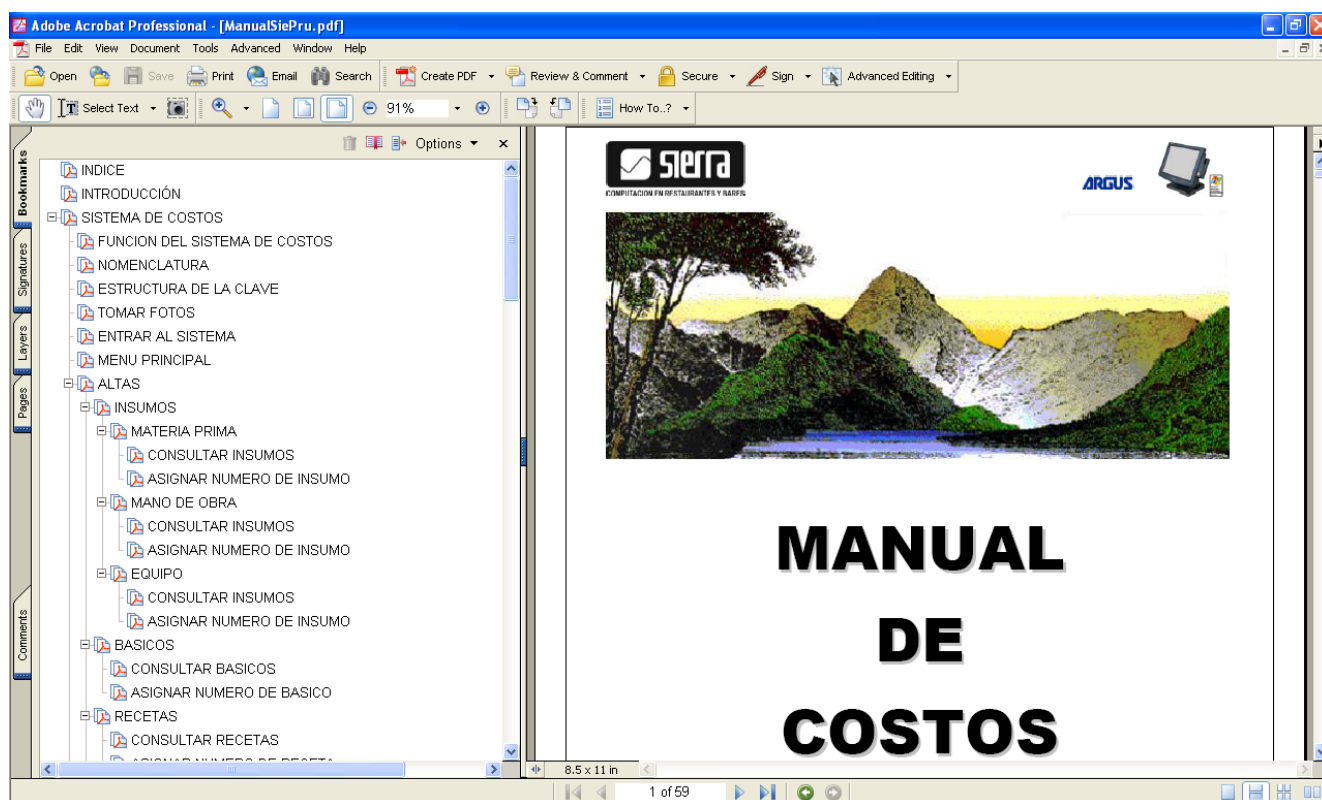


REPORTES DEL SISTEMA DE COSTOS

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.

MANUAL DEL USUARIO



REPORTES

INSUMOS

INSUMOS DE MATERIA PRIMA

Sistema de Costos - Consultar Insumos

Clave	Nombre del insumo	Precio de Compra	Unidad	Precio de Análisis	Unidad	Factor conversión	Fecha
100001	AGUACATE	40.00	KILO	0.0400	GRAMO	1000.0000	23/12/2007
100002	CHILE MORRON	45.00	KILO	0.0450	GRAMO	1000.0000	30/12/2007
100003	TORTILLAS DE MAIZ	6.75	PIEZA	0.2109	PIEZA	32.0000	30/12/2007
100004	JITOMATE	33.00	KILO	0.0330	GRAMO	1000.0000	29/01/2008
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	GALLETAS SALADA	30.00	CAJA	0.1500	PIEZA	200.0000	01/01/2008
100013	MANTEQUILLA GLORIA	19.98	KILO	0.0200	GRAMO	1000.0000	29/01/2008
100014	SALSA JUGO MAGUI	26.65	FRASCO	0.0267	ML	1000.0000	29/01/2008
100015	SALSA INGLES	18.00	FRASCO	0.1241	ML	145.0000	29/01/2008
100016	SALSA TABASCO	10.72	FRASCO	0.1074	ML	56.0000	29/01/2008
100017	JUGO DE LIMON LITRO	7.14	LITRO	0.0071	ML	1000.0000	29/01/2008
100018	LECHUGA LARSA	3.00	PIEZA	0.7500	PORC	4.0000	29/01/2008
100019	AGUACATE HASSI	30.00	KILO	0.0300	GRAMO	1000.0000	29/01/2008

Filtrado por

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

Sistema de Costos - Imprimir

INSUMOS
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

17/02/2008
02:01:39 p.m.

Materia prima

Clave	Descripción del insumo	P.Compra	Unidad	P.Análisis	Unidad	Factor	Fecha	Grupo
100001	 AGUACATE	40.00	KILO	0.0400	GRAMO	1000.0000	23/12/2007	001
100002	 CHILE MORRON	45.00	KILO	0.0450	GRAMO	1000.0000	30/12/2007	

Sistema de Costos - Imprimir

INSUMOS
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

17/02/2008
01:52:13 p.m.

Materia prima

Clave	Descripción del insumo	P.Compra	Unidad	P.Análisis	Unidad	Factor	Fecha	Grupo
100001	AGUACATE	40.00	KILO	0.0400	GRAMO	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	PIEZA	0.2109	PIEZA	32.0000	30/12/2007	
100004	JITOMATE	33.00	KILO	0.0330	GRAMO	1000.0000	29/01/2008	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	GALLETAS SALADA	30.00	CAJA	0.1500	PIEZA	200.0000	01/01/2008	
100013	MANTEQUILLA GLORIA	19.98	KILO	0.0200	GRAMO	1000.0000	29/01/2008	
100014	SALSA JUGO MAGUI	26.65	FRASCO	0.0267	ML	1000.0000	29/01/2008	
100015	SALSA INGLES	18.00	FRASCO	0.1241	ML	145.0000	29/01/2008	
100016	SALSA TABASCO	10.72	FRASCO	0.1074	ML	56.0000	29/01/2008	
100017	JUGO DE LIMON LITRO	7.14	LITRO	0.0071	ML	1000.0000	29/01/2008	
100018	LECHUGA LARSA	3.00	PIEZA	0.7500	PORC	4.0000	29/01/2008	
100019	AGUACATE HASSI	30.00	KILO	0.0300	GRAMO	1000.0000	29/01/2008	

Sistema de Costos - Imprimir

INSUMOS
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

17/02/2008
02:01:39 p.m.

Materia prima

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

INSUMOS DE MANO DE OBRA

Sistema de Costos - Consultar Insumos

Clave	Nombre del insumo	Precio de Compra	Unidad	Precio de Análisis	Unidad	Factor conversión	Fecha
200001	COCHERO	200.00	JORN	0.0417	MIN	4800.0000	29/12/2007
200002	CHEF	500.00	JORN	0.1042	MIN	4800.0000	01/01/2008
200003	AYUDANTE DE COCHERO	100.00	JORN	0.0208	MIN	4800.0000	23/01/2008

Filtrado por

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

Sistema de Costos - Imprimir

INSUMOS
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

17/02/2008
02:17:57 p.m.

Mano de obra

Clave	Descripción del insumo	P.Compra	Unidad	P.Análisis	Unidad	Factor	Fecha	Grupo
200001	COCHERO	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
200003	AYUDANTE DE COCHERO	100.00	JORN	0.0208	MIN	4800.0000	23/01/2008	
Total:		3						



Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

INSUMOS
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

17/02/2008
02:19:29p.m.

Mano de obra

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

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

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

INSUMOS
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

17/02/2008
02:20:29p.m.

Mano de obra

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

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

INSUMOS DE EQUIPO

Sistema de Costos - Consultar Insumos

Clave	Nombre del insumo	Precio de Compra	Unidad	Precio de Análisis	Unidad	Factor conversión	Fecha
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
300003	HORNO DE CONVECCION	6,000.00	PIEZA	0.0200	MIN	300000.0000	11/02/2008
300004	HORNO PIZZERO	7,000.00	PIEZA	0.0194	MIN	360000.0000	11/02/2008

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

Filtrado por

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

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

INSUMOS
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

17/02/2008
02:37:09p.m.

Equipo

Clave	Descripción del insumo	P.Compra	Unidad	P.Análisis	Unidad	Factor	Fecha	Grupo
300001	HORNO DE 2 CHAROLAS	6,000.00	PZA	0.0020	MIN	3000000.0000	29/12/2007	
300002	PARRILLA ELECTRICA	2,000.00	PZA	0.0033	MIN	600000.0000	01/01/2008	003
300003	HORNO DE CONVECCION	6,000.00	PIEZA	0.0200	MIN	300000.0000	11/02/2008	
300004	HORNO PIZZERO	7,000.00	PIEZA	0.0194	MIN	360000.0000	11/02/2008	
Total:	4							

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

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

INSUMOS
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

17/02/2008
02:46:07p.m.

Equipo

Clave	Descripción del insumo	P.Compra	Unidad	P.Análisis	Unidad	Factor	Fecha	Grupo
300001	 HORNO DE 2 CHAROLAS	6,000.00	PZA	0.0020	MIN	3000000.0000	29/12/2007	
300002	 PARRILLA ELECTRICA	2,000.00	PZA	0.0033	MIN	600000.0000	01/01/2008	003

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

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

INSUMOS
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

17/02/2008
02:47:00p.m.

Equipo

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

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



BASICOS

CATALOGO DE BASICOS ANALITICO

Sistema de Costos - Imprimir Básicos Analítico

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	FRUJLES 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	ARRIOZ BLANCO	0.1342	PORC	7	
400010	RAJAS POBLANAS	0.3174	PORC	4	
400011	PREPARACION DE WASABI	0.4140	PORC	10	
400013	SALSA AL MOJO DE AJO	0.1822	PORC	7	
400014	ARRIOZ PREPARADO PARA SUSHI	0.0034	PORC	1	
400017	GUARNICION PARA SUSHI	0.1847	ORDEN	4	
400019	SALSA PONSU	8.7295	LITRO	53	
400020	GUARNICION PARA FUTOMAKI	0.5670	PORC	4	001
400023	PAPA AL HORNO	0.8550	PORC	1	
400113	TAMAGO	1.0795	PORC	5	
400114	COMPLEMENTO DESAYUNO	0.4594	PORC	6	

Ordenado: N D O Reporte: Con imagen Reporte: Sin costos Insumo Gpo Sel Búsqueda por nombre

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

RECETAS DE BASICOS

17/02/2008 03:00:29p.m.

Costos

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 Cheddar	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
	Costo Directo				21.7375
400002	SALSA MEXICANA		PORC	G. 001	Fr. 6
100004	Jitomate	40.0000	GRAMO	0.0300	1.2000
100005	Cebolla Blanca	20.0000	GRAMO	0.0350	0.7000
100006	Chile Serrano	10.0000	GRAMO	0.0069	0.0690
100007	Sal Molida	1.0000	GRAMO	0.0060	0.0060
100008	Jugo de Tomate	0.6600	ML	0.0080	0.0053
100009	Agua Purificada 19LTS	20.0000	ML	0.0008	0.0160
	Costo Directo				0.1616

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

Filtrado por

Ordenado: N D O Reporte: Con imagen Reporte: Sin costos Insumo Gpo Sel Búsqueda por nombre

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

RECETAS DE BASICOS

17/02/2008 03:00:29p.m.

Costos

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 Cheddar	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
	Costo Directo				21.7375
400002	SALSA MEXICANA		PORC	G. 001	Fr. 6
100004	Jitomate	40.0000	GRAMO	0.0300	1.2000
100005	Cebolla Blanca	20.0000	GRAMO	0.0350	0.7000
100006	Chile Serrano	10.0000	GRAMO	0.0069	0.0690
100007	Sal Molida	1.0000	GRAMO	0.0060	0.0060
100008	Jugo de Tomate	0.6600	ML	0.0080	0.0053
100009	Agua Purificada 19LTS	20.0000	ML	0.0008	0.0160

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

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

RECETAS DE BASICOS

17/02/2008 03:01:47p.m.

Costos

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 Cheddar	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
	Costo Directo				21.7375

PREPARACION:
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. Poner 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

CATALOGO DE BASICOS RESUMEN

Sistema de Costos - Imprimir Básicos Resumen

Clave	Nombre del básico	Costo Directo	Unidad	Fr	Grupo
400001	ENSALADA DEL CHEF	21.7375	PORC	2	001
400002	SALSA MEXICANA	0.3525	PORC	6	001
400003	GUACAMOLE	0.8164	PORC	5	
400004	CONSUME DE POLLO	2.2279	PORCION	1	
400005	FRUJLES 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	ARRIOZ BLANCO	0.1342	PORC	7	
400010	RAJAS POBLANAS	0.3174	PORC	4	
400011	PREPARACION DE WASABI	0.4140	PORC	10	
400013	SALSA AL MOJO DE AJO	0.1822	PORC	7	
400014	ARRIOZ PREPARADO PARA SUSHI	0.0034	PORC	1	
400017	GUARNICION PARA SUSHI	0.1847	ORDEN	4	
400019	SALSA PONSU	8.7295	LITRO	53	
400020	GUARNICION PARA FUTOMAKI	0.5670	PORC	4	001
400023	PAPA AL HORNO	0.8550	PORC	1	
400113	TAMAGO	1.0795	PORC	5	
400114	COMPLEMENTO DESAYUNO	0.4594	PORC	6	

Reporte: Sin costos Insumo Gpo Sel Búsqueda por nombre

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

BASICOS

17/02/2008 03:01:47p.m.

Costos

Clave	Descripción del básico	Costo Directo	Unidad	Fr	Grupo
400001	ENSALADA DEL CHEF	21.7375	PORC	2	001
400002	SALSA MEXICANA	0.3525	PORC	6	001
400003	GUACAMOLE	0.8164	PORC	5	
400004	CONSUME DE POLLO	2.2279	PORCION	1	
400005	FRUJLES 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	ARRIOZ BLANCO	0.1342	PORC	7	
400010	RAJAS POBLANAS	0.3174	PORC	4	
400011	PREPARACION DE WASABI	0.4140	PORC	10	
400013	SALSA AL MOJO DE AJO	0.1822	PORC	7	
400014	ARRIOZ PREPARADO PARA SUSHI	0.0034	PORC	1	
400017	GUARNICION PARA SUSHI	0.1847	ORDEN	4	
400019	SALSA PONSU	8.7295	LITRO	53	
400020	GUARNICION PARA FUTOMAKI	0.5670	PORC	4	001
400023	PAPA AL HORNO	0.8550	PORC	1	
400113	TAMAGO	1.0795	PORC	5	
400114	COMPLEMENTO DESAYUNO	0.4594	PORC	6	

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

Filtrado por

Reporte: Sin costos Insumo Gpo Sel Búsqueda por nombre



ANALIZAR RECETAS DE BASICOS

Sistema de Costos - Imprimir Receta de Básico

Clave	Nombre del básico	Costo Directo	Unidad	Fr	Grupo
400001	ENSALADA DEL CHEF	21.7375	PORCIÓN	2	001
400002	SALSA MEXICANA	0.2525	PMIC	6	001
400003	GUACAMOLE	0.0164	PMIC	5	001
400004	CONSOME DE POLLO	2.2279	PORCIÓN	1	001
400005	FRÍJUELES REFritos	0.1229	PMIC	5	001
400006	COMPLEMENTO PLATILLO PRINCIPAL	0.1616	PMIC	10	001
400007	SALSA RANCHERA	0.0486	PMIC	6	001
400008	VEGETALES MIXTOS	1.3917	PMIC	1	001
400009	ADOBADO DE CARNE	0.1347	PMIC	7	001

BÁSICO: GUACAMOLE - Fr: 5.0000

Insu	Descripción del insu	Volumen	Unidad	Precio de análisis	Extensión
100001	AGUACATE	25.0000	GRAMO	0.0250	1.2500
100004	Jitomate	40.0000	GRAMO	0.0330	1.3200
100007	SAL MOLIDO	0.5000	GRAMO	0.0090	0.0025
100005	CHILE SEPIRANO	5.0000	GRAMO	0.0069	0.0345

Reporte: Sin costos Insu Gpo Sel Búsqueda por nombre

Filtrado por

Reporte: Sin costos Insu Gpo Sel Búsqueda por nombre

RECETAS

CATALOGO DE RECETAS ANALITICO

Sistema de Costos - Imprimir Recetas Analítico

Clave	Nombre de la receta	Unidad	Grupo	Materia Prima	Mano de Obra	Equipo	Costo Directo
500001	RECETA DE QUESO	PLATO	001	22.3710	0.0000	0.0000	22.3710
500004	CHAMPAGONES FRESCOS AL AJILLO	PLATO	010	2.2392	0.0000	0.0000	2.2392
500005	CEBOLLA DE PIES	PLATO	001	0.9842	0.0000	0.0000	0.9842
500006	ALBANI CON PASAS	PLATO	001	3.4175	0.0000	0.0000	3.4175
500009	SOPA DE TORTILLA AZTECA	ORDEN	001	13.2504	0.0000	0.0000	13.2504
500010	CALDO Tlalpeno	PLATO	001	4.4089	0.0000	0.0000	4.4089
500011	ENSALADA CESAR	ORDEN	001	14.2019	0.0000	0.0000	14.2019
500014	PETUCCONI ALFREDO	ORDEN	001	25.5300	0.0000	0.0000	25.5300
500015	LECHE	ORDEN	001	1.0660	0.0000	0.0000	1.0660
500016	COCTEL DE CAMARON	ORDEN	001	22.9790	0.0000	0.0000	22.9790
500017	FILETE DE PESCADO AL MODO DE AJO	ORDEN	001	27.1105	0.0000	0.0000	27.1105
500019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHILLA	PLATO	001	52.3434	0.0000	0.0000	52.3434
500022	FILETE DE RES ARRIERO	ORDEN	001	25.5300	0.0000	0.0000	25.5300
500027	CHULES RELLENOS DE QUESO	PLATO	001	3.5253	0.0000	0.0000	3.5253
500029	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	001	46.3442	0.0000	0.0000	46.3442
500029	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	001	22.8942	0.0000	0.0000	22.8942
500030	HELADO DE VAINILLA	ORDEN	001	8.0475	0.0000	0.0000	8.0475
500032	WASBY BUCHANAN'S BOTELLA	BOTELLA	001	30.2093	0.0000	0.0000	30.2093
500034	LIMONADA	COPA	001	2.1367	0.0000	0.0000	2.1367

Ordenado: Reporte: Sin costos Tipo: Insu Gpo Sel Búsqueda por nombre

Filtrado por

Ordenado: Reporte: Sin costos Tipo: Insu Gpo Sel Búsqueda por nombre

Sistema de Costos - Imprimir

RECETAS
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

Clave	Descripción	Volumen	Unidad	Costo	%Dese	Total
500001	RECETA DE QUESO	PLATO	Pm: 3.0000	G: 0.010		
100004	QUESO MANCHEGO	500.0000	GRAMO	0.0460	10.0000	25.3000
100006	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
100008	PAV 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: 0.001		
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	PIRENTA NEGRA	15.0000	GRAMO	0.0120	0.0000	0.1800
100022	AJO	15.0000	GRAMO	0.0120	0.0000	0.1800
100047	CAVENAS EN POLVO	5.0000	GRAMO	0.0110	0.0000	0.0550
100048	PAPRIKA (PIMENTO PICANTE)	5.0000	GRAMO	0.0130	0.0000	0.0650
100016	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: 7 Factor de zoom: Ancho de página

Sistema de Costos - Imprimir

RECETA DE BASICO

Clave	Descripción	Volumen	Unidad	Costo	%Dese	Total
100001	AGUACATE	25.0000	GRAMO	0.0250	1.2500	1.2500
100004	Jitomate	40.0000	GRAMO	0.0330	1.3200	1.3200
100007	SAL MOLIDO	0.5000	GRAMO	0.0090	0.0025	0.0025
100005	CHILE SEPIRANO	5.0000	GRAMO	0.0069	0.0345	0.0345

Número actual de página: 1 Número total de páginas: 1 Factor de zoom: 50%

Sistema de Costos - Imprimir

RECETAS
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

Clave	Descripción	Volumen	Unidad	Costo	%Dese	Total
500001	RECETA DE QUESO	PLATO	Pm: 3.0000	G: 0.010		
100004	QUESO MANCHEGO	500.0000	GRAMO	0.0460	10.0000	25.3000
100006	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
100008	PAV 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: 0.001		
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	PIRENTA NEGRA	15.0000	GRAMO	0.0120	0.0000	0.1800
100022	AJO	15.0000	GRAMO	0.0120	0.0000	0.1800
100047	CAVENAS EN POLVO	5.0000	GRAMO	0.0110	0.0000	0.0550
100048	PAPRIKA (PIMENTO PICANTE)	5.0000	GRAMO	0.0130	0.0000	0.0650
100016	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

Sistema de Costos - Imprimir

RECETAS
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

Clave	Descripción	Volumen	Unidad	Costo	%Dese	Total
500002	ALITAS BUFALO	PLATO	Pm: 0.0000	G: 0.001		
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	PIRENTA NEGRA	15.0000	GRAMO	0.0120	0.0000	0.1800
100022	AJO	15.0000	GRAMO	0.0120	0.0000	0.1800
100047	CAVENAS EN POLVO	5.0000	GRAMO	0.0110	0.0000	0.0550
100048	PAPRIKA (PIMENTO PICANTE)	5.0000	GRAMO	0.0130	0.0000	0.0650
100016	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

PREPARACION
Calentar el horno a 220°C (425°F).
Leción básica de anatomía pollera: El ala del pollo se divide en tres partes. Cortar cada ala en estas tres partes y descartar la punta del ala. No hay que quitarle la piel al ala, pero si conviene cortar cualquier exceso de piel.
En un bol, mezclar la harina, la sal, pimienta, ajo, cayena, y paprika (o pimentón).
Salar las alas en la harina y colar en una bandeja de Pyrex. Conviene poner aluminio antiadherente 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 sienten salidas de sobra, una opción es poner la salsa en un bol y

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



RECETAS - ANALISIS DE COSTOS

Clase	Nombre de la cuenta	Unidad	Grupos	Materia Prima	Mano de Obra	Equipo	Costo Directo
000000	DEPOSITOS DE CAJAS	PLATO	001	22.3710	0.0000	0.0000	22.3710
000000	ALITAS PASCOS	PLATO	001	22.3710	0.0000	0.0000	22.3710
000004	CHAMPONES DE PASTAS AL AJILLO	PLATO	010	2.3952	0.0000	0.0000	2.3952
000006	CECHA DE RIES	PLATO	010	0.8642	0.0000	0.0000	0.8642
000006	ALB. BLAN. CON FRESCOS	PLATO	010	3.4175	0.0000	0.0000	3.4175
000009	SOPA DE TORTILLA AZULCA	ORDEN	010	13.2024	0.0000	0.0000	13.2024
000011	CAJOL. TLAQUEPIL	ORDEN	010	24.6982	0.0000	0.0000	24.6982
000011	ENGALADA CESAR	ORDEN	110	14.9119	0.0000	0.0000	14.9119
000011	CAJOL. AL. ALFREDO	ORDEN	010	26.5326	0.0000	0.0000	26.5326
000015	LECHE	VAISO	010	1.6960	0.0000	0.0000	1.6960
000015	COCTOL. DE CHAMPON	ORDEN	010	22.3796	0.0000	0.0000	22.3796
000015	FILET DE PESCAD. AL JOLLO DE AJO	ORDEN	010	27.1158	0.0000	0.0000	27.1158
000019	CHAMPONES GRANDES A LA PLANCHA	PLATO	010	52.3434	0.0000	0.0000	52.3434
000020	FILET DE RES. AMARRA	ORDEN	010	25.5326	0.0000	0.0000	25.5326
000027	CHILES RELLENOS DE QUESO	PLATO	010	3.5253	0.0000	0.0000	3.5253
000030	NEW YORK STEAK A LA PARILLA	ORDEN	010	46.3442	0.0000	0.0000	46.3442
000032	FILET STEAK A LA PARILLA	ORDEN	010	22.0842	0.0000	0.0000	22.0842
000030	MILANO DE VAINILLA	ORDEN	010	0.8475	0.0000	0.0000	0.8475
000032	WISKEY BUCHANAN'S BOTELLA	ROFILLA	010	281.2893	0.0000	0.0000	281.2893
000036	LIQUORON	COPIA	010	2.9170	0.0000	0.0000	2.9170

Filtrado por

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

RECETAS: Analisis de Costos										17/02/2008
BOTTLETA BOTELLA DE 50 CC										08:24:46 a.m.
										Costos
										Costos
Clase	Descripción de la cuenta	Unidad	Materia prima	Materia prima	Envases	Cuentas Costos	Materia prima	Envases	Inventarios	Cuentas Costos
300001	RENDIO DE CIGARRO	PLATO	451.1108	0.0000	0.0000	451.1108	0.0000	0.0000	4.3111	48.6020
300002	ALTA BARRILLO	PLATO	22.3710	0.0000	0.0000	22.3710	0.0000	0.0000	2.2071	0.4181
300003	CHAMPAGNES FRESCO DE AVALLO	PLATO	0.0000	0.0000	2.9302	0.0000	0.0000	0.0000	0.2303	7.0607
300004	ESCALA DE RIES	PLATO	0.0000	0.0000	0.0000	0.0000	0.0000	0.0000	0.0000	0.0000
300005	AL BARRILLO PASAS	PLATO	3.4175	0.0000	0.0000	3.4175	0.0000	0.0000	0.3418	3.7593
300006	ESCALA TORTILLA AZTECA	PLATO	10.2236	0.0000	0.0000	10.2236	0.0000	0.0000	1.2471	1.9767
300007	GRANO CULON	PLATO	4.4088	0.0000	0.0000	4.4088	0.0000	0.0000	0.4409	4.8498
300008	REBE ESTEY A LA PARRILLA	ORDEN	14.3219	0.0000	0.0000	14.3219	0.0000	0.0000	1.4302	15.7521
300009	PETUNICIA AUREO	ORDEN	26.1830	0.0000	0.0000	26.1830	0.0000	0.0000	2.6183	28.8013
300010	ALACHA CASHU	ORDEN	1.6960	0.0000	0.0000	1.6960	0.0000	0.0000	0.1696	1.8656
300011	COCOTE DE CARMON	ORDEN	22.0790	0.0000	0.0000	22.0790	0.0000	0.0000	2.2079	24.2869
300012	FILETE DE PERSEJO A MOJO DE AJO	ORDEN	27.1535	0.0000	0.0000	27.1535	0.0000	0.0000	2.7154	29.8689
300013	CAMBALLOS UNIDOS A LA PURIFICACION	ORDEN	52.5234	0.0000	0.0000	52.5234	0.0000	0.0000	5.2523	57.7757
300014	FILETE DE PERSEJO ARROZ	ORDEN	25.5108	0.0000	0.0000	25.5108	0.0000	0.0000	2.5510	28.0618
300015	CHULETES PRELINDADO A LA PURIFICACION	ORDEN	25.5108	0.0000	0.0000	25.5108	0.0000	0.0000	2.5510	28.0618
300016	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	45.5442	0.0000	0.0000	45.5442	0.0000	0.0000	4.5544	50.0986
300017	REBE ESTEY A LA PARRILLA	ORDEN	22.8842	0.0000	0.0000	22.8842	0.0000	0.0000	2.2884	25.1726
300018	MELOJO DE VIANILLA	ORDEN	8.6478	0.0000	0.0000	8.6478	0.0000	0.0000	0.8648	9.5126
300019	REBE ESTEY BUCHANAN BOTELLA	BOTELLA	361.2683	0.0000	0.0000	361.2683	0.0000	0.0000	36.1268	397.3952
300020	MELOJO DE VIANILLA	ORDEN	21.1967	0.0000	0.0000	21.1967	0.0000	0.0000	2.1217	23.3184
300021	SAVARRADA	COPA	3.3079	0.0000	0.0000	3.3079	0.0000	0.0000	0.3307	3.6387
300022	NOI CASHU CON TISICNO	ORDEN	5.1014	0.0000	0.0000	5.1014	0.0000	0.0000	0.5101	5.6115
300040	FILETE DE LA MEDICANA	ORDEN	2.2562	0.0000	0.0000	2.2562	0.0000	0.0000	0.2256	2.4818
300041	NOI CASHU BANCHEDES	ORDEN	2.2522	0.0000	0.0000	2.2522	0.0000	0.0000	0.2252	2.4774
300042	SMELLITES DE CHAMPAGNES	ORDEN	1.9072	0.0000	0.0000	1.9072	0.0000	0.0000	0.1907	2.0979
300043	BICHONALDAS	PLATO	4.1100	0.0000	0.0000	4.1100	0.0000	0.0000	0.4110	4.5210
300044	AGUARDENTE DE AGUA SALADA	ORDEN	3.9024	0.0000	0.0000	3.9024	0.0000	0.0000	0.3903	4.2927
300045	PULCOTON MARIAGE	ORDEN	17.0034	0.0000	0.0000	17.0034	0.0000	0.0000	1.7003	18.

RECETAS - COSTOS UNITARIOS ANALITICO

Clase	Nombre de la receta	Unidad	Grado	Materia Prima	Mano de Obra	Equipo	Costo Directo
000000	LECHE CONDENSADA	PLATO	001	22.3710	0.0000	0.0000	22.3710
000002	ALTAS PASTAS	PLATO	001	22.3710	0.0000	0.0000	22.3710
000004	CHAMPONES FRITOS AL AJILLO	PLATO	010	2.3052	0.0000	0.0000	2.3052
000005	CECHA DE RIES	PLATO	001	4.0842	0.0000	0.0000	0.8642
000006	ALBILIAN CON PASCOS	PLATO	001	3.4175	0.0000	0.0000	3.4175
000009	SOPA DE TORTILLA AZULCA	ORDEN	000	13.2024	0.0000	0.0000	13.2024
000011	CALDO TILAPIER	ORDEN	000	25.9326	0.0000	0.0000	25.9326
000013	ENGALGA CESAR	ORDEN	100	14.9119	0.0000	0.0000	14.9119
000014	CHOCLO AGRADO	ORDEN	000	26.5326	0.0000	0.0000	26.5326
000015	LECHE	VAISO	000	1.0600	0.0000	0.0000	1.0600
000019	COCOTLE DE CAMARON	ORDEN	000	22.3790	0.0000	0.0000	22.3790
000020	FILET DE PESCADO AL JOLIO DE AJO	ORDEN	000	27.1156	0.0000	0.0000	27.1156
000021	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA	ORDEN	000	52.3438	0.0000	0.0000	52.3438
000022	FILET DE RES AGRADO	ORDEN	000	25.9326	0.0000	0.0000	25.9326
000027	CHILES RELLENOS DE QUESO	ORDEN	000	3.5253	0.0000	0.0000	3.5253
000028	NEW YORK STEAK A LA PARILLA	ORDEN	000	46.3642	0.0000	0.0000	46.3642
000029	FILET STEAK A LA PARILLA	ORDEN	000	22.0862	0.0000	0.0000	22.0862
000030	HELADO DE VAINILLA	ORDEN	000	0.8045	0.0000	0.0000	0.8045
000032	WINEY BUCHANAN'S BOTELLA	BOTELLA	000	281.2893	0.0000	0.0000	281.2893
000034	LIQUORCA	COPA	000	1.0000	0.0000	0.0000	1.0000

Filtrado por

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

Informe principal

RECETAS: Costo Unitario

SISTEMAS SIERRA SA DE CV

17/02/2008

08:32:40:46

Costos

MO

Todas

Clase	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	CHAMPICHONES FRESCOS AL JILLO	PLATO	2.3533	0.0000	0.0000	0.2353	2.5887
500005	CECINA DE RES	PLATO	0.9642	0.0000	0.0000	0.0964	1.0606
500006	ALL IRIAN CON PASAS	PLATO	3.1475	0.0000	0.0000	0.3148	3.7593
500009	SOPA DE TORTILLA AZTECA	ORDEN	13.2024	0.0000	0.0000	1.3202	14.6227
500010	CALDO TULIPIMO	ORDEN	4.4099	0.0000	0.0000	0.4409	4.8498
500011	ENSALADA CORTA	ORDEN	14.3519	0.0000	0.0000	1.4352	15.7871
500014	FETUCCHINI ALFREDO	ORDEN	26.5000	0.0000	0.0000	2.6500	29.1800
500015	LECHE	VASIO	1.6890	0.0000	0.0000	0.1689	1.8216
500016	COCLET DE CAMARON	ORDEN	22.1760	0.0000	0.0000	2.2179	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 ARRERO	ORDEN	25.3508	0.0000	0.0000	2.5531	28.0839
500027	CHILES RELLENOS DE QUESO	ORDEN	3.8253	0.0000	0.0000	0.3825	3.8778
500028	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	48.3442	0.0000	0.0000	4.8344	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	261.2983	0.0000	0.0000	26.1299	287.4182

Número actual de página: 1

Número total de páginas: 1

Resto de pago: 0.00 de página:

RECETAS - COSTOS UNITARIOS RESUMEN

Clave	Nombre de la cuenta	Unidad	Grupo	Materia Prima	Mano de Obra	Equipo	Costo Directo
00000	ALTAZAR BUNFALO	PLATO	010	25.3710	0.0000	0.0000	25.3710
00004	CHAMPORONES PRECISOS AL AJILLO	PLATO	010	2.3952	0.0000	0.0000	2.3952
00005	CECHA DE RES	PLATO	010	0.8643	0.0000	0.0000	0.8643
00006	ALB. BLANCO CON PÁGAS	PLATO	010	3.4175	0.0000	0.0000	3.4175
00009	SOPA DE TORTILLA AZÚCAR	ORDEN	000	13.2624	0.0000	0.0000	13.2624
00010	CAJITO TLAQUEPA	PLATO	4	4.6928	0.0000	0.0000	4.6928
00011	ENGALAGA CESAR	ORDEN	14	14.9319	0.0000	0.0000	14.9319
00012	CHOCOLATE AFRIQUEO	ORDEN	000	26.5320	0.0000	0.0000	26.5320
00015	LECHE	VASO	1	1.6960	0.0000	0.0000	1.6960
00016	COCTEL DE CHAMPON	ORDEN	22	22.9796	0.0000	0.0000	22.9796
00017	FILET DE PESCADO AL VINO DE AJO	ORDEN	27	27.1157	0.0000	0.0000	27.1157
00019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA	PLATO	52	52.3434	0.0000	0.0000	52.3434
00021	FILET DE RES AHUMADO	ORDEN	26	26.5320	0.0000	0.0000	26.5320
00027	CHILES RELLENOS DE QUESO	PLATO	35	35.5251	0.0000	0.0000	35.5251
00030	NEW YORK STEAK A LA PARILLA	ORDEN	46	46.3442	0.0000	0.0000	46.3442
00038	FILET DE STEAK A LA PARILLA	ORDEN	22	22.9842	0.0000	0.0000	22.9842
00040	MILANO DE VAINILLA	ORDEN	8	8.0475	0.0000	0.0000	8.0475
00052	WASBY BUCHHANNAN BOTELLA	BOTELLA	281	281.2893	0.0000	0.0000	281.2893
00053	UNIONICA	CAJON	2	2.1827	0.0000	0.0000	2.1827
00054	WASBY BUCHHANNAN BOTELLA	CAJON	2	2.1827	0.0000	0.0000	2.1827

Filtrado por

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

Sistema de Costos - Imprimir					
Informe principal					
RECETAS: Costo Unitario				17/02/2008 05:38:57 p.m.	
				<u>Costos</u>	
<u>Cltave</u>	<u>Descripción de la receta</u>	<u>Unidad</u>	<u>%Mando Int</u>	<u>Grupo</u>	<u>Costo Unitario</u>
500001	DEDOS DE QUESO	PLATO	3.0000	010	49.6220
500002	ALITAS BUFALO	PLATO	0.0000	001	24.6081
500004	CHAMPIGNONES FRESCOS AL JUILO	PLATO	0.0000	010	2.5687
500005	CECINA DE RES	PLATO	0.0000	001	1.0606
500006	ALL IRYAN CON PASIAS	PLATO	0.0000	001	3.7593
500009	SOPA DE TORTILLA AZTECA	ORDEN	0.0000		14.6227
500010	CALDO TLALPENO	PLATO	0.0000	010	4.0468
500011	ENSALADA CESAR	ORDEN	0.0000		15.7871
500014	FETUCGINI ALFREDO	ORDEN	0.0000		29.1830
500015	LICHE	VASO	0.0000		1.8216
500016	COCTEL DE CAMARON	ORDEN	0.0000		25.2769
500017	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJU	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



RECETAS - RECETAS A VERIFICAR

Sistema de Costos - Imprimir Recetas a Verificar

Clave	Nombre de la receta	Unidad	Grupo	Materia Prima	Mano de Olla	Equipo	Costo Directo
00000	SOPE DE TORTILLA AZTECA	ORDEN		13.2034	0.0000	0.0000	13.2034
00001	ENSALADA CESAR	ORDEN		14.3019	0.0000	0.0000	14.3019
00004	FETUCINI ALFREDO	ORDEN		26.5300	0.0000	0.0000	26.5300
00007	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJÍ	ORDEN		27.1935	0.0000	0.0000	27.1935
00009	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA	PLATO		52.3434	0.0000	0.0000	52.3434
00008	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA	ORDEN		46.3442	0.0000	0.0000	46.3442
00002	WHISKY BUCHANAN'S BOTELLA	BOTELLA		261.2893	0.0000	0.0000	261.2893
00003	FUTONASHI HAMASHI	ORDEN		17.0034	0.0000	0.0000	17.0034
00005	BUD LIGHT	PIEZA		10.0000	0.0000	0.0000	10.0000
00007	QUESO FUNDIDO NATURAL	ORDEN		18.7179	0.0000	0.0000	18.7179
00012	WHISKY BUCHANAN'S ROCAS	COPA		19.9660	0.0000	0.0000	19.9660
00014	WHISKY BUCHANAN'S DOBLE	COPA		39.4320	0.0000	0.0000	39.4320
00020	WHISKY BUCHANAN'S DERECHO	COPA		19.7160	0.0000	0.0000	19.7160
00023	WHISKY BUCHANAN'S AGUA	COPA		20.1313	0.0000	0.0000	20.1313
535104	FILETE DE RES ARRERO	ORDEN	101	25.5308	0.0000	0.0000	25.5308
535105	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	101	22.0942	0.0000	0.0000	22.0942

Filtrado por

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

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

RECETAS A VERIFICAR

17/02/2008 06:40:22p.m.

SISTEMAS SIERRA SA DE CV

Clave	Descripción de la receta	Grupo	Costo Unitario	Unidad	Precio venta	%Actual	%Ideal 1	%Ideal 2
500001	DEDOS DE QUESO	010	49.0220	PLATO	72.00	75.2	30.0	31.0
500009	SOPE DE TORTILLA AZTECA		14.0227	ORDEN	30.00	53.6	30.0	31.0
500011	ENSALADA CESAR		15.7871	ORDEN	35.00	49.6	30.0	31.0
500014	FETUCINI ALFREDO		29.1800	ORDEN	80.00	40.1	30.0	31.0
500017	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJÍ		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 BUCHANAN'S BOTELLA		267.4182	BOTELLA	800.00	29.5	31.0	32.0
500053	FUTONASHI 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 BUCHANAN'S ROCAS		21.9626	COPA	50.00	48.3	31.0	32.0
500141	WHISKY BUCHANAN'S DOBLE		43.3752	COPA	100.00	47.7	31.0	32.0
500220	WHISKY BUCHANAN'S DERECHO		21.6876	COPA	50.00	47.7	31.0	32.0
500223	WHISKY BUCHANAN'S AGUA		22.1444	COPA	50.00	48.7	31.0	32.0
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	25.1836	ORDEN	132.00	21.0	0.0	0.0
Total:			17					

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

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: $\$5.00 \times 20 \text{ unidades/día} \times 20 \text{ platillos} \times 30 \text{ días} = \$60,000.00$.

GRUPOS

Sistema de Costos - Consultar grupos

Clave	Descripción
001	GRUPO 001
002	GRUPO 002
003	GRUPO 003
010	GRUPO ESPECIAL
100	PRUEBA
101	ESPECIAL

Búsqueda por descripción

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

GRUPOS

17/02/2008 07:02:38p.m.

SISTEMAS SIERRA SA DE CV

CLAVE	DESCRIPCION
001	GRUPO 001
002	GRUPO 002
003	GRUPO 003
010	GRUPO ESPECIAL
100	PRUEBA
101	ESPECIAL

Total: 6

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



SELECCIONES

Sistema de Costos - Consultar selecciones

Clave	Descripción
001	SELECCION 001
002	SELECCION 002
003	SELECCION 003
004	SELECCION 004
005	SELECCION 005

Búsqueda por descripción

Sistema de Costos - Imprimir

SELECCIONES
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

17/02/2008
07:07:53 p.m.

CLAVE	DESCRIPCION
001	SELECCION 001
002	SELECCION 002
003	SELECCION 003
004	SELECCION 004
005	SELECCION 005

Total: 5

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

TABLAS DE IVA

Sistema de Costos - Ivas

Tabla	Porcentaje
0	0.00
1	10.00
2	15.00

Sistema de Costos - Imprimir

TABLAS DE IVA
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

17/02/2008
07:10:33 p.m.

TABLA	PORCENTAJE
0	0.00
1	10.00
2	15.00

Total: 3

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

CONSULTAR SEGURIDAD

Sistema de Costos - Consultar Seguridad

Usuario	Nombre	Fecha	Hora	Tipo	Actividad
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	03:59:47 p.m.	E	Entrada
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	03:59:18 p.m.	M	Modificación parámetros: 10.0000, 0.0,
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	03:59:42 p.m.	S	Salida
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	04:01:49 p.m.	E	Entrada
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	04:03:45 p.m.	M	Modificación parámetros: 10.0000, 15.0000, 50.0000,
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	04:04:22 p.m.	S	Salida
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	04:06:35 p.m.	S	Salida
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	04:08:03 p.m.	E	Entrada
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	04:09:26 p.m.	M	Modificación: Receta Porcentajes pv: 500001, DEDOS DE QUESO
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	04:13:15 p.m.	E	Entrada
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	04:15:39 p.m.	M	Modificación: Receta Porcentajes pv: 500017, FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJ
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	04:15:44 p.m.	M	Modificación: Receta Porcentajes pv: 500019, CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	04:15:44 p.m.	M	Modificación: Receta Porcentajes pv: 500022, FILETE DE RES ARRERO
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	04:15:59 p.m.	M	Modificación: Receta Porcentajes pv: 500022, FILETE DE RES ARRERO

Total: 611 Entradas: 173 Salidas: 124 Alertas: 12 Modificaciones: 4 Reportes: 70 Procesos: 212 0

Usuario: Todos Tipo: Todos De fecha: 10/02/2008 A fecha: 18/02/2008

Filtrado por

Usuario: Todos Tipo: Todos De fecha: 10/02/2008 A fecha: 18/02/2008

Sistema de Costos - Imprimir Seguridad

REPORTE DE SEGURIDAD
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

18/02/2008
09:11:17 a.m.

Del 10/02/2008 al 18/02/2008

NUM	NOMBRE DEL USUARIO	FECHA	HORA	I	ACTIVIDAD
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	1 03:58:47 p.m.	E	Entrada
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	1 03:59:18 p.m.	M	Modificación parámetros: 10.0000, 0.0,
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	1 03:59:42 p.m.	S	Salida
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	1 04:01:49 p.m.	E	Entrada
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	1 04:03:45 p.m.	M	Modificación parámetros: 10.0000, 15.0000, 50.0000,
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	1 04:04:22 p.m.	S	Salida
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	1 04:06:35 p.m.	S	Salida
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	1 04:08:03 p.m.	E	Entrada
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	1 04:09:26 p.m.	M	Modificación: Receta Porcentajes pv: 500001, DEDOS DE QUESO
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	1 04:13:15 p.m.	E	Entrada
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	1 04:15:39 p.m.	M	Modificación: Receta Porcentajes pv: 500017, FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJ
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	1 04:15:44 p.m.	M	Modificación: Receta Porcentajes pv: 500019, CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	1 04:15:44 p.m.	M	Modificación: Receta Porcentajes pv: 500022, FILETE DE RES ARRERO
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	1 04:16:23 p.m.	M	Modificación: Receta Porcentajes pv: 500028, NEW YORK STEAK A LA PARRILLA
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	1 04:16:59 p.m.	S	Salida

Número actual de página: 1 Número total de páginas: 13 Factor de zoom: 100%



OPCIONES PARA IMPRESIÓN DE REPORTES

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

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

SISTEMAS SIERRA SA DE CV

Clave	Descripción	Volumen	Unidad	Costo	%Desp	Total
500001	DEBOS DE QUESO		PLATO	Pm: 3.0000	G: 0.010	
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: 0.001	
100027	ALITAS DE POLLO	500.0000	GRAMO	0.0180	0.0000	9.0000
100100	HARINA	125.0000	GRAMO	0.0028	0.0000	0.3500
100028	PIMIENTA NEGRA	15.0000	GRAMO	0.0120	0.0000	0.1800
100022	AJO	15.0000	GRAMO	0.0120	0.0000	0.1800
100047	CAYENAS EN POLVO	5.0000	GRAMO	0.0110	0.0000	0.0550
100048	PAPRIKA (PIMIENTO PICANTE)	5.0000	GRAMO	0.0130	0.0000	0.0650
100016	SALSA TABASCO	65.0000	ML	0.1914	0.0000	12.4410
100007	SAL MOLIDO	20.0000	GRAMO	0.0050	0.0000	0.1000
	Costo Directo					22.3710

Número actual de página: 1 Número total de páginas: 8 Factor de zoom: Ancho de página

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

Imprimir

Impresora

Nombre: Detectando automáticamente HP LaserJet Propiedades...

Estado: Listo

Tipo: HP LaserJet 1200 Series PCL

Ubicación: \\TORRES\HPLaserJ

Comentario: ☐ Imprimir a un archivo

Intervalo de impresión:

☒ Todo

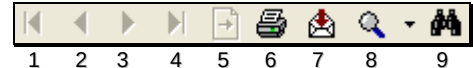
☐ Páginas de: 1 a: 1

☐ Selección

Copias

Número de copias: 1

- 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

Sistema de Auditoria - Auditoria de Costos

Se detectaron 17 Recetas
Que su porcentaje de costo ideal, es mayor que el actual

3	Recetas sin precio de venta	
4	Recetas sin margen de costo	
21	Recetas con % de costo menor a	15 %
5	Recetas con % de costo mayor a	50 %
536	Plus que no tienen receta	

Corregir las observaciones, es importante para controlar su costo

INFORMACION GENERAL

126	Insumos de materia prima
3	Insumos de mano de obra
4	Insumos de equipo
133	Total de insumos
19	Básicos
30	Recetas de alimentos
22	Recetas de bebidas
52	Total de recetas
538	Total plus

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

AUDITORIA 18/02/2008 09:01:06 a.m.

SISTEMAS SIERRA SA DE CV

RESULTADO DE LA AUDITORIA

Se detectaron:

17	recetas que su margen de costo es mayor que el ideal
3	recetas que no tienen precio de venta
4	recetas que no tienen asignado márgenes de costo
21	recetas con porcentaje de costo menor a 15 %
5	recetas con porcentaje de costo mayor a 50 %
538	Plus no tienen receta

INFORMACION GENERAL

La Base de Datos tiene:

538	Insumos de materia prima
3	Insumos de mano de obra
4	Insumos de equipo
133	Total de insumos
19	Básicos
30	Recetas de alimentos
22	Recetas de bebidas
52	Total de recetas

Corregir los resultados de la auditoria lo mas pronto posible. Es muy importante para el control del costo.

Fecha compromiso para corregir las observaciones Firma de la persona responsable

Número actual de página: 1 Número total de páginas: 1 Factor de zoom: 65%