
















Botones de la Barra de Herramientas / Otros botones

	Nuevo registro	La pantalla se limpiará de datos de registros anteriores y se estará en disposición de comenzar a meter la información en los distintos campos (fecha de la elaboración, carta, ...).
	Guardar información	La información introducida en pantalla, tanto a la hora de dar de alta un nuevo registro, como a la hora de modificar uno ya existente, se guardará en la base de datos.
	Cancelar operación	Únicamente aparecerá en pantalla cuando se esté introduciendo un nuevo registro.
	Eliminar registro	El registro mostrado en pantalla se eliminará de forma permanente.
	Imprimir informe	Al pulsar sobre la flecha situada a su derecha, aparecerá un menú con distintos tipos de informes a generar.
	Buscar registro	Al pulsar sobre la flecha situada a su derecha, aparecerá un menú con distintas opciones de búsqueda.
	Menús desplegables	Al pulsar sobre la flecha situada a su derecha, aparecerá un menú con distintas opciones de menús desplegables; desde aquí se gestionarán los departamentos y centros de costes.
	Ir al primer registro	Se mostrará en pantalla el primer registro, teniendo en cuenta el criterio de ordenación que corresponda.
	Ir al registro anterior	Se mostrará en pantalla el registro anterior al actual, teniendo en cuenta el criterio de ordenación que corresponda.
	Ir al registro posterior	Se mostrará en pantalla el registro posterior al actual, teniendo en cuenta el criterio de ordenación que corresponda.
	Ir al último registro	Se mostrará en pantalla el último registro, teniendo en cuenta el criterio de ordenación que corresponda.
	Mostrar Ayuda	Se mostrará la ayuda del módulo en cuestión.
<hr/>		
	Seleccionar elaboración	Se preguntará el tipo de elaboración a realizar (ficha de producción / menú) y la ficha o menú correspondiente.
	Agregar productos	Para agregar productos a la elaboración, pulsar este botón y seguir las instrucciones de los mensajes que aparezcan en pantalla.
	Eliminar productos	Para borrar productos de la elaboración, seleccionarlos y pulsar este botón.

Operaciones a realizar

- * [Dar de alta una nueva elaboración](#)
- * [Ver los datos de una elaboración](#): Botones de desplazamiento / Buscar
- * [Modificar una elaboración](#)
- * [Eliminar una elaboración](#)




- * [Imprimir informes de elaboraciones](#)
- * [Gestionar departamentos / centros de coste](#)

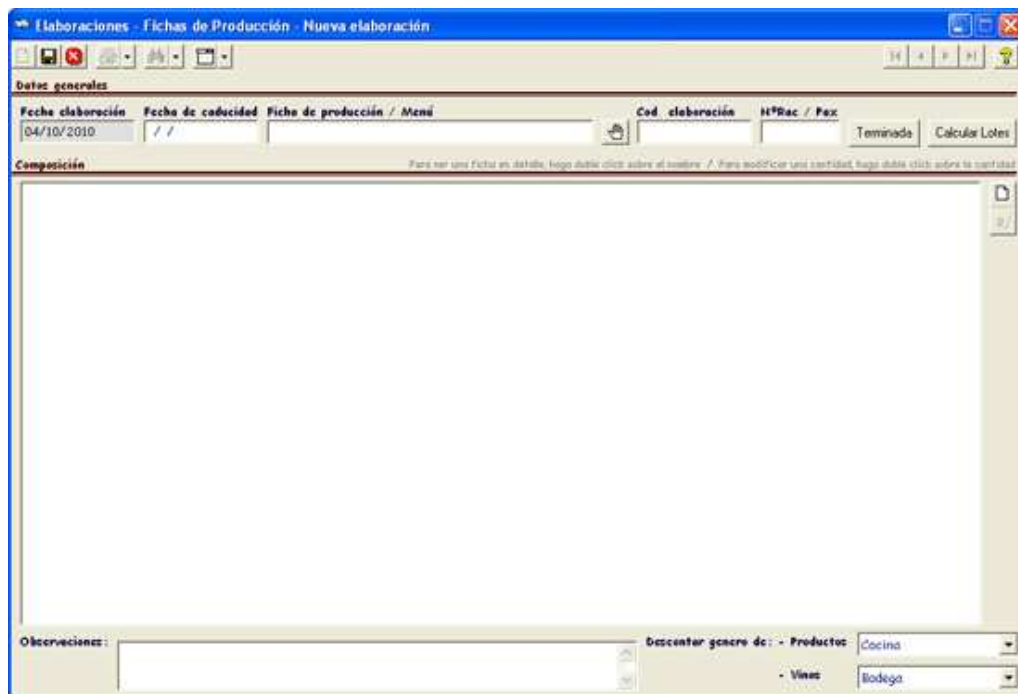
- * [Indicar conceptos a elaborar](#) |
- * [Agregar productos a la elaboración](#) |
- * [Quitar productos de la elaboración](#) |
- * [Modificar cantidades](#) | [Detalle de la elaboración](#)
- * [Indicar lotes de productos](#) |
- * [Quitar lotes](#) |
- * [Terminar elaboración](#) |

Dar de alta una nueva elaboración

Por "elaboración" se entiende lo que se va cocinando en el día a día, de forma que podamos dejar un registro detallado de ello, indicando qué fichas de producción o menús se hacen, las cantidades exactas que se usan y, de ser posible, los lotes de productos utilizados para poder permitir una posterior trazabilidad.

Para dar de alta una nueva elaboración, realizar las siguiente operaciones:

1. Pulsar el botón ; la pantalla se limpiará de datos que hubiese de otras elaboraciones y se podrá comenzar a rellenar los distintos datos que se solicitan (fecha de la elaboración, fecha de caducidad, ...) de la nueva elaboración. Observar que en la barra de herramientas se habrán desactivado todos los botones excepto el de guardar  y el de cancelar .





2. Rellenar los distintos datos de la elaboración. Ver apartado [Detalle de la elaboración](#).

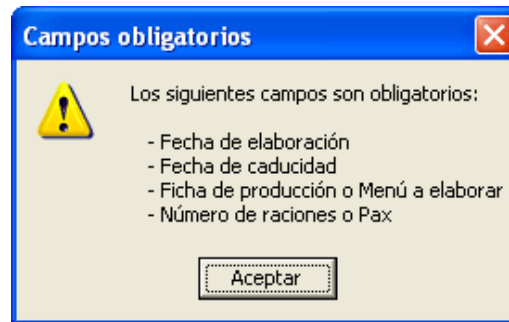
Para pasar rápidamente de un dato (fecha de la elaboración) a otro (fecha de caducidad), hay 2 formas:

- a) Pulsando la tecla Tab (tabulador), situada en la parte izquierda del teclado y representada por dos flechas horizontales
- b) Pulsando la tecla Enter (o Intro)

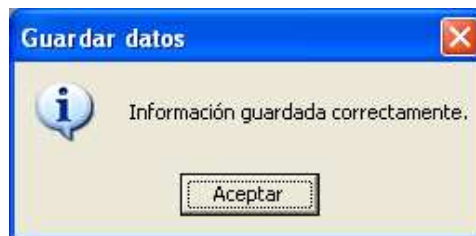
En caso de que desee seleccionar un departamento que no aparezca en la lista de departamentos (Descontar género de Productos / Vinos) deberá darla de alta (ver apartado [gestionar departamentos / centros de coste](#)).


Para indicar el código de elaboración únicamente podrá utilizar los siguientes caracteres: 0 - 9, A - Z, espacio, \$, /, +, -, . (punto) y %.

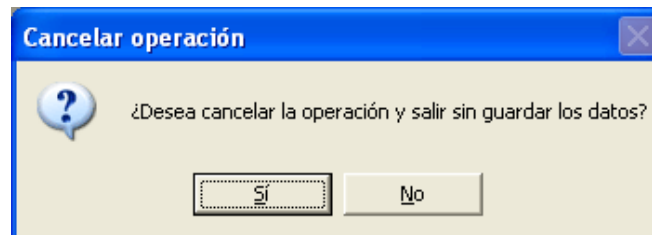
3. Una vez que se haya metido la información de la elaboración, pulsar el botón  para guardar los datos. Observar que se activarán todos los botones de la barra de herramientas. Al pulsar el botón  es posible que se detecte que alguno de los datos obligatorios no está rellenado, en cuyo caso saldrá un mensaje informando de ello, tal y como sigue:




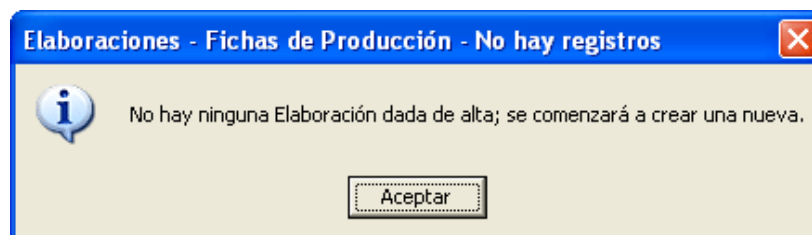
En caso de que todos los datos obligatorios estén rellenados, el nuevo elaboración se registrará correctamente y saldrá un mensaje informando de ello:



4. En caso de que se desee abortar o cancelar la operación de introducción del nuevo registro, bastará con pulsar el botón  para hacerlo; saldrá un mensaje preguntándolo y bastará con pulsar "Sí":




Cuando se accede al módulo de registro de elaboraciones lo primero que se hace es comprobar si existe o no alguna elaboración; si el sistema detecta que no hay ningún elaboración, automáticamente informará de ello y comenzará a dar de alta una nueva elaboración, es decir, se pulsará de forma automática el botón .





Para ver los datos de una elaboración existente, realizar las siguientes operaciones:


1. Para posicionarse en una determinada elaboración se puede hacer de dos formas:

a) Con ayuda de los botones de desplazamiento entre registros, a saber:


 Se mostrará la primer elaboración que haya, teniendo en cuenta que las elaboraciones están ordenadas según la fecha de elaboración en orden descendente (primero aparece la elaboración con la fecha de elaboración más cercana).

 Se mostrará la elaboración anterior a la que esté mostrada en pantalla, teniendo en cuenta que las elaboraciones están ordenadas según la fecha de elaboración en orden descendente.

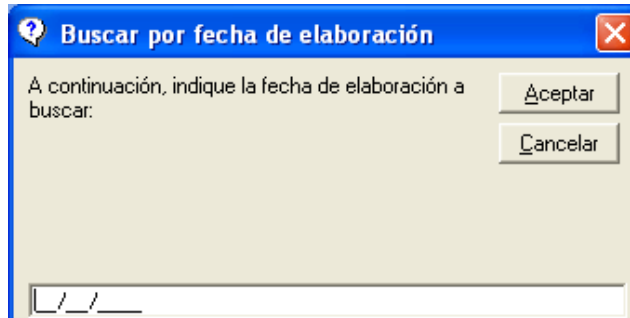
 Se mostrará la elaboración siguiente a la que esté mostrada en pantalla, teniendo en cuenta que las elaboraciones están ordenadas según la fecha de elaboración en orden descendente.

 Se mostrará la última elaboración que haya, teniendo en cuenta que las elaboraciones están ordenadas según la fecha de elaboración en orden descendente.

b) Con ayuda del botón de búsqueda:

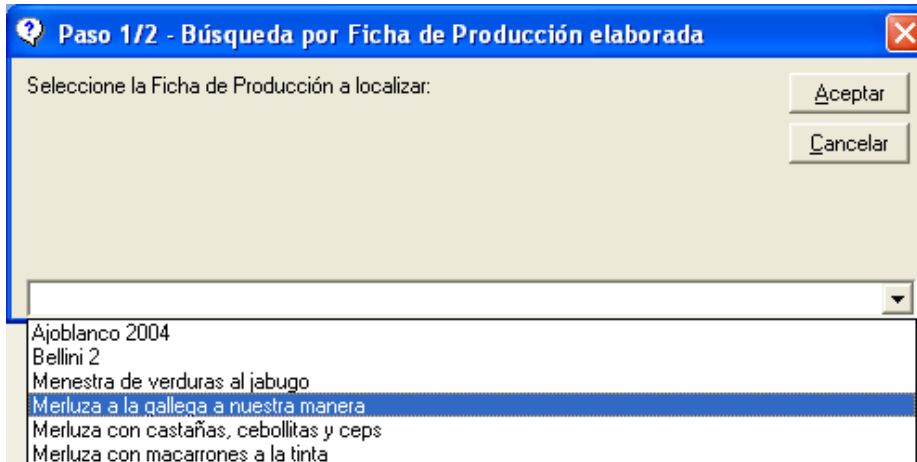
 Al pulsar la flecha situada en la parte derecha del botón, aparecerá un menú emergente con las distintas opciones de búsqueda de elaboraciones, a saber:

* *Buscar por Fecha de elaboración:* saldrá una ventana preguntando la fecha de la elaboración a localizar; bastará con indicarla y pulsar a continuación el botón "Aceptar" o pulsar la tecla Enter (o Intro) del teclado:



Una ventana de diálogo con el título "Buscar por fecha de elaboración". El texto principal dice: "A continuación, indique la fecha de elaboración a buscar:". Hay un campo de entrada de texto con el formato "___/___/___". A la derecha del campo hay dos botones: "Aceptar" y "Cancelar".

* *Buscar por Ficha de producción elaborada:* saldrá una ventana con la relación de fichas de elaboración elaboradas (seleccionar la deseada y pulsar a continuación el botón "Aceptar" o pulsar la tecla Enter (o Intro) del teclado) y a continuación las distintas fechas en que se realizaron elaboraciones de la ficha de producción seleccionada; bastará con seleccionar la fecha deseada y pulsar a continuación el botón "Aceptar" o pulsar la tecla Enter (o Intro) del teclado:



Una ventana de diálogo con el título "Paso 1/2 - Búsqueda por Ficha de Producción elaborada". El texto principal dice: "Seleccione la Ficha de Producción a localizar:". Hay un menú desplegable que muestra una lista de fichas de producción. La opción "Merluza a la gallega a nuestra manera" está seleccionada. A la derecha del menú hay dos botones: "Aceptar" y "Cancelar".

Ajoblanco 2004
Bellini 2
Menestra de verduras al jabo
Merluza a la gallega a nuestra manera
Merluza con castañas, cebollitas y ceps
Merluza con macarrones a la tinta

Paso 2/2 - Búsqueda por Ficha de Producción elaborada

Seleccione la Fecha de la elaboración:

Aceptar

Cancelar

08/04/2010
12/04/2010
13/04/2010
14/04/2010
27/03/2010

* *Buscar por Menú elaborado*: saldrá una ventana con la relación de menús elaborados (seleccionar el deseado y pulsar a continuación el botón "Aceptar" o pulsar la tecla Enter (o Intro) del teclado) y a continuación las distintas fechas en que se realizaron elaboraciones del menú seleccionado; bastará con seleccionar la fecha deseada y pulsar a continuación el botón "Aceptar" o pulsar la tecla Enter (o Intro) del teclado:

Paso 1/2 - Búsqueda por Menú elaborado

Seleccione el Menú a localizar:

Aceptar

Cancelar

Menu
Menu Italia
MENU JORNADAS BILBAO
\$
Semana del 12 al 18 de Septiembre de 2005

Paso 2/2 - Búsqueda por Menú elaborado

Seleccione la Fecha de la elaboración:

Aceptar

Cancelar

02/08/2010
03/09/2010
03/10/2010
03/10/2010
03/10/2010
03/10/2010
03/10/2010
08/04/2010


2. Una vez visualizado en pantalla la elaboración deseada se podrán realizar varias operaciones sobre ésta, tal como modificarla, eliminarla o moverse a otras elaboraciones.

Modificar una elaboración

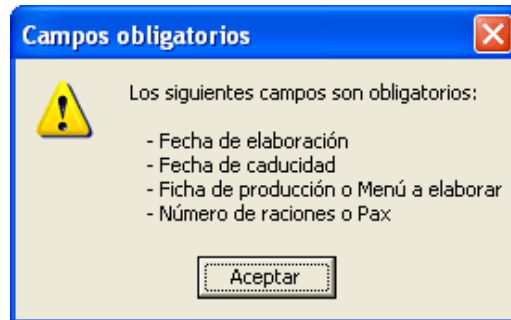
Para modificar los datos de una elaboración ya existente, realizar las siguiente operaciones:

1. Mostrar en pantalla la elaboración deseada.
2. Modificar la información que se desee (fecha de la elaboración, fecha de caducidad, ...). Ver apartado [Detalle de la elaboración](#).

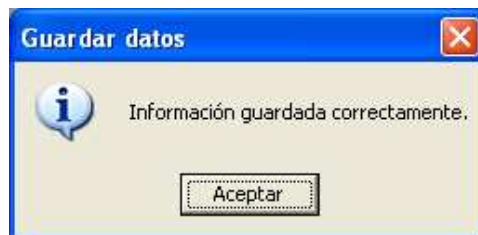
En caso de que desee seleccionar un departamento que no aparezca en la lista de departamentos (Descontar género de Productos / Vinos) deberá darla de alta (ver apartado [gestionar departamentos / centros de coste](#)).

3. Pulsar el botón  para guardar los datos. Podrán pasar varias cosas:

a) Que alguno de los datos obligatorios no esté rellenado, en cuyo caso saldrá un mensaje informando de ello:




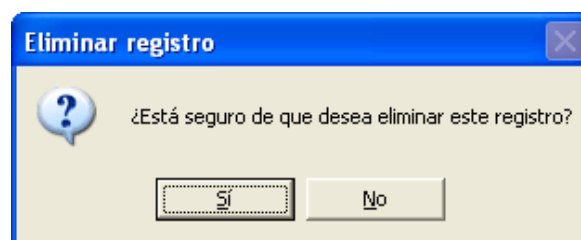
b) Que todos los datos obligatorios estén rellenados, en cuyo caso los cambios de la elaboración se registrarán correctamente y saldrá un mensaje informando de ello:



Eliminar una elaboración

Para eliminar una elaboración ya existente, realizar las siguiente operaciones:


1. Mostrar en pantalla la elaboración deseada.
2. Pulsar el botón  para eliminar o dar de baja la elaboración en cuestión; saldrá un mensaje para confirmar dicha operación:



Al pulsar "Sí" la elaboración mostrada en pantalla se eliminará, mostrándose a continuación los datos de la siguiente elaboración que haya.

Imprimir informes de elaboraciones

Para ver los informes de elaboraciones, realizar las siguiente operaciones:

1. Pulsar la flecha situada en la parte derecha del botón ; aparecerá un menú emergente con las distintas opciones de F:/.../inferior.htm

 <small>Subsistema de Gestión de Operaciones</small>				
Año: 2014				
Fecha elaboración	Fecha caducidad	Nº Pasos	Stock Disponible	Código
20/10/2014	20/10/2014	4.00	4.00	
TOTAL: 20		4.00	4.00	
Mancha de uva con alcohol				
Fecha elaboración	Fecha caducidad	Nº Pasos	Stock Disponible	Código
20/10/2014	20/10/2014	10.00	10.00	
TOTAL: 20		10.00	10.00	
Mesa				
Fecha elaboración	Fecha caducidad	Nº Pasos	Stock Disponible	Código
20/10/2014	20/10/2014	6.00	6.00	
TOTAL: 20		6.00	6.00	
Mesa de la gallega por su manera				
Fecha elaboración	Fecha caducidad	Nº Pasos	Stock Disponible	Código
20/10/2014	20/10/2014	10.00	10.00	
TOTAL: 20		10.00	10.00	
1				
Fecha elaboración	Fecha caducidad	Nº Pasos	Stock Disponible	Código
20/10/2014	20/10/2014	1.00	1.00	
TOTAL: 20		1.00	1.00	
Demanda del 12 al 16 de Septiembre de 2014				
Fecha elaboración	Fecha caducidad	Nº Pasos	Stock Disponible	Código
20/10/2014	20/10/2014	40.00	40.00	
TOTAL: 20		40.00	40.00	
<small>Operación 10 20/10/2014 Página 1 de 1 Operación 10</small>				

Elaboraciones con stock disponible


 <small>Subsistema de Gestión de Operaciones</small>	 <small>Subsistema de Gestión de Operaciones</small>
Primeros <small>Se muestra información de producción y stock disponible de los productos de este departamento. Se puede filtrar por fecha de elaboración y código de producto. Se puede filtrar por departamento y por producto.</small>	Mesa de uva con alcohol y su manera <small>Se muestra información de producción y stock disponible de los productos de este departamento. Se puede filtrar por fecha de elaboración y código de producto. Se puede filtrar por departamento y por producto.</small>
<small>Fecha elaboración: 20/10/2014 Fecha caducidad: 20/10/2014 Nº Pasos: 4.00 Stock Disponible: 4.00 Código: 10</small>	<small>Fecha elaboración: 20/10/2014 Fecha caducidad: 20/10/2014 Nº Pasos: 10.00 Stock Disponible: 10.00 Código: 10</small>
 <small>Subsistema de Gestión de Operaciones</small>	 <small>Subsistema de Gestión de Operaciones</small>
Pastelerías <small>Se muestra información de producción y stock disponible de los productos de este departamento. Se puede filtrar por fecha de elaboración y código de producto. Se puede filtrar por departamento y por producto.</small>	Primeros de pastelerías <small>Se muestra información de producción y stock disponible de los productos de este departamento. Se puede filtrar por fecha de elaboración y código de producto. Se puede filtrar por departamento y por producto.</small>
<small>Fecha elaboración: 20/10/2014 Fecha caducidad: 20/10/2014 Nº Pasos: 6.00 Stock Disponible: 6.00 Código: 10</small>	<small>Fecha elaboración: 20/10/2014 Fecha caducidad: 20/10/2014 Nº Pasos: 6.00 Stock Disponible: 6.00 Código: 10</small>
 <small>Subsistema de Gestión de Operaciones</small>	 <small>Subsistema de Gestión de Operaciones</small>
Copa de uva con alcohol y su manera <small>Se muestra información de producción y stock disponible de los productos de este departamento. Se puede filtrar por fecha de elaboración y código de producto. Se puede filtrar por departamento y por producto.</small>	Copa de uva con alcohol y su manera <small>Se muestra información de producción y stock disponible de los productos de este departamento. Se puede filtrar por fecha de elaboración y código de producto. Se puede filtrar por departamento y por producto.</small>
<small>Fecha elaboración: 20/10/2014 Fecha caducidad: 20/10/2014 Nº Pasos: 10.00 Stock Disponible: 10.00 Código: 10</small>	<small>Fecha elaboración: 20/10/2014 Fecha caducidad: 20/10/2014 Nº Pasos: 10.00 Stock Disponible: 10.00 Código: 10</small>
 <small>Subsistema de Gestión de Operaciones</small>	 <small>Subsistema de Gestión de Operaciones</small>
Demanda del 12 al 16 de Septiembre de 2014 <small>Se muestra información de producción y stock disponible de los productos de este departamento. Se puede filtrar por fecha de elaboración y código de producto. Se puede filtrar por departamento y por producto.</small>	Demanda del 12 al 16 de Septiembre de 2014 <small>Se muestra información de producción y stock disponible de los productos de este departamento. Se puede filtrar por fecha de elaboración y código de producto. Se puede filtrar por departamento y por producto.</small>
<small>Fecha elaboración: 20/10/2014 Fecha caducidad: 20/10/2014 Nº Pasos: 40.00 Stock Disponible: 40.00 Código: 10</small>	<small>Fecha elaboración: 20/10/2014 Fecha caducidad: 20/10/2014 Nº Pasos: 40.00 Stock Disponible: 40.00 Código: 10</small>
<small>Operación 10 20/10/2014 Página 1 de 1 Operación 10</small>	<small>Operación 10 20/10/2014 Página 1 de 1 Operación 10</small>

Etiquetas de fichas de producción

Para más detalle sobre las operaciones a realizar con un informe, pulsar [aquí](#).

Gestionar departamentos / centros de coste

Para poder indicar el departamento de donde se saca la mercancía (productos y vinos) al dar por terminada la elaboración, es necesario haber creado previamente dichos departamentos / almacenes (se considera lo mismo); para ello, seguir los siguientes pasos:

1. Pulsar la flecha situada en la parte derecha del botón ; aparecerá un menú emergente con las distintas opciones de menús desplegados.
2. Seleccionar la opción "Departamentos / Centros de coste"; a continuación aparecerá la siguiente ventana:

Departamentos / Centros de costes ✖






🗑 ✖ ↕ ↕ ?

Datos generales Nº de departamentos: 2

Departamento
<input type="checkbox"/> Almacén
<input type="checkbox"/> Bodega

Para modificar un departamento, haga doble click sobre él


En esta ventana se podrán realizar las siguientes operaciones:

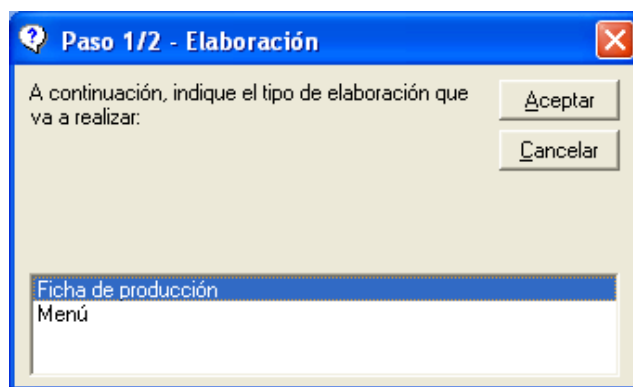
- a) *Dar de alta un nuevo departamento / centro*; para ello bastará con pulsar el botón  y seguir las instrucciones que vayan apareciendo en pantalla.
 - b) *Modificar un departamento / centro*; para ello, hacer doble click con el botón izquierdo del ratón sobre el departamento / centro a modificar, y seguir las instrucciones que vayan apareciendo en pantalla.
 - c) *Eliminar un departamento / centro*; para ello, seleccionar los departamentos / centros a eliminar pulsando con el botón izquierdo del ratón sobre la casilla de verificación situada a la izquierda de cada departamento / centro , pulsar a continuación el botón , y seguir las instrucciones que vayan apareciendo en pantalla. Para poderse eliminar un departamento / centro es necesario que no haya ningún albarán que haya realizado por ese departamento o que alguno de los conceptos pertenezca al centro de costes.
 - e) *Ordenar departamentos / centros en orden ascendente*; bastará con pulsar el botón .
 - f) *Ordenar departamentos / centros en orden descendente*; bastará con pulsar el botón .
3. Una vez que se hayan añadido, modificado y eliminado los departamentos / centros deseados, cerrar la ventana mediante el botón  situado en la esquina superior derecha de la ventana.

Detalle de la elaboración

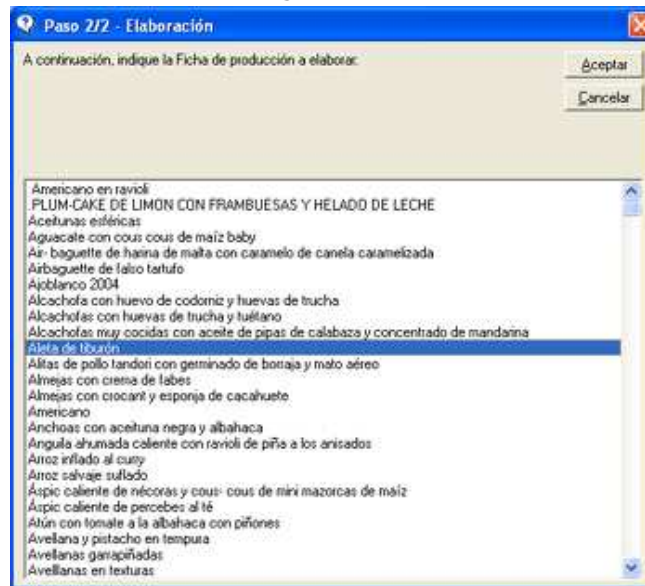
Indicar conceptos a elaborar

Para indicar lo que se va a elaborar, ya sea una ficha de producción o un menú, deberá haberlo creado previamente en el módulo de fichas de producción o menús según corresponda. Una vez hecho ésto, haga lo siguiente:

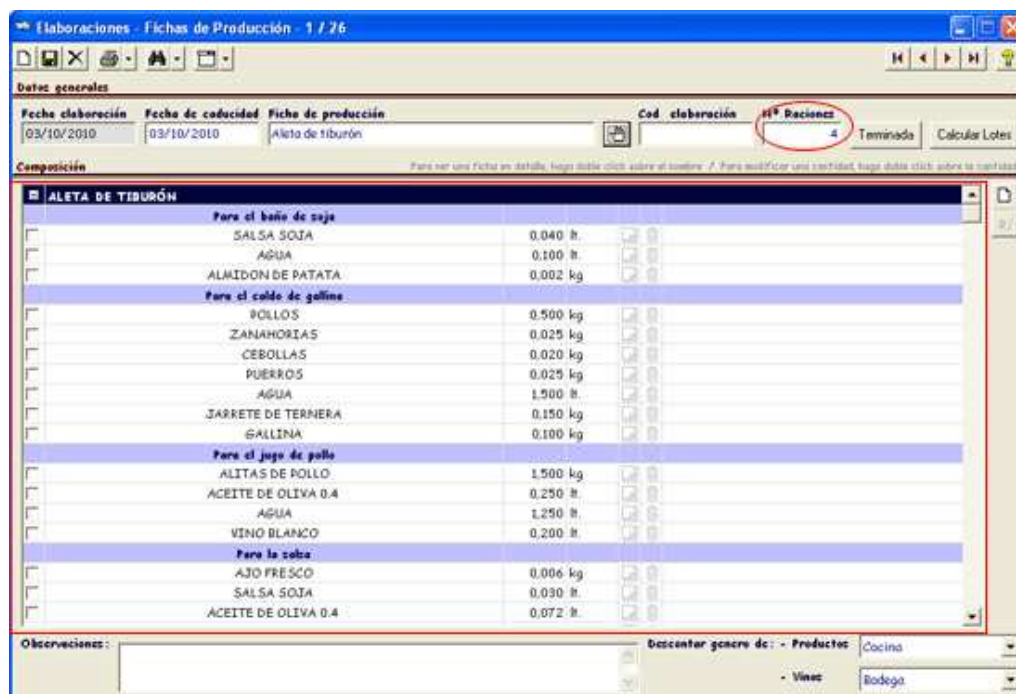
1. Pulsar el botón , e indicar si se desea elaborar un plato (ficha de producción) o un menú (conjunto de fichas de producción y vinos); seleccionar la opción deseada y pulsar a continuación el botón "Aceptar" o pulsar la tecla Enter (o Intro) del teclado:



2. En función de lo que se haya seleccionado anteriormente aparecerá un listado con la relación de Fichas de producción o de Menús; seleccionar la opción deseada y pulsar a continuación el botón "Aceptar" o pulsar la tecla Enter (o Intro) del teclado:



Una vez seleccionada la ficha de producción o menú a elaborar aparecerá en pantalla su composición, junto con la cantidad de raciones o número de comensales que salen según la información contenida en la ficha o menú:



Ficha de producción


The screenshot shows a window titled 'Elaboraciones - Fichas de Producción - 1/76'. It contains a 'Datos generales' section with fields for 'Fecha elaboración' (03/10/2010), 'Fecha de caducidad' (03/10/2010), 'Menú' (MENU PARA MEXICO), 'Cod. elaboración' (190), and 'Terminado'. Below this is a 'Composición' table listing ingredients and their quantities:

Producto	Cantidad	Unidad
DAIRY FROZEN - [1]		
PIRULETA DE PISTACHOS VERDES - [1]		
NUCES DE MACADAMIA GARRAPIÑADAS A LA MOSTAZA Y AZAFRÁN - [1]		
CORTEZAS DE CERDO GARRAPIÑADAS - [1]		
Para las cortezas de cerdo		
AZUCAR	0.225 kg	
AGUA	0.100 lt	
CORTEZAS DE CERDO	0.500 kg	
CHIPS DE PLÁTANO AMACHO - [1]		
VINAGRE DE MANZANA - [1]		
Para el principal		
VINAGRE MODENA FINI	1.500 lt	
Para el como de manzana		
MANZANA VERDE	1.500 kg	
Para la gelatina de manzana		
AGAR-AGAR	0.056 kg	
ZUMO DE MANZANA NATURAL (GRANNY SMITH)	1.125 lt	
MAUSLITOS DE CODORNIZ A LA SOJA - (8,5)		
Para los codornices		
CODORNIZ	37.500 unid.	
Para freír		
MARINA	0.938 kg	

At the bottom right, there are dropdown menus for 'Descentrar genero de: - Productos' (Cocina) and '- Vinos' (Bodega).


Menú (el número indicado entre [] al lado de cada ficha indica el coeficiente)

Nota 1: En caso de que se quiera modificar la cantidad de raciones / comensales, modificarlo escribiendo el nuevo valor y automáticamente se recalcularán las cantidades a utilizar.

Nota 2: En caso de que se vuelva a pulsar el botón  se borrará la información que hubiese en pantalla (nuevos productos añadidos a la elaboración, cantidades modificadas, lotes, ...) y se mostrará el contenido de la nueva ficha de producción / menú seleccionado.

Agregar productos a la elaboración

Para añadir un nuevo producto a una elaboración, ya sea porque queramos hacer alguna pequeña variación, o simplemente porque queramos sustituir un producto por otro, seguir los siguientes pasos:

1. Una vez tengamos en pantalla la elaboración, pulsar el botón  situado en la parte derecha de la ventana
2. Indicar el "para" dentro del cual se desea agregar el producto; seleccionar la opción deseada y pulsar a continuación el botón "Aceptar" o pulsar la tecla Enter (o Intro) del teclado:

The dialog box is titled 'Paso 1/3 - Agregar producto a la elaboración'. It contains the text: 'A continuación, indique el Para en donde desea agregar el producto:'. Below this is a list of options:

- Para el baño de soja
- Para el caldo de gallina
- Para el jugo de pollo
- Para la salsa
- Para las láminas de gelatina

At the bottom right of the dialog box are 'Aceptar' and 'Cancelar' buttons.

3. Seleccionar el producto a agregar a la elaboración y pulsar a continuación el botón "Aceptar" o pulsar la tecla Enter (o Intro) del teclado:

Paso 2/3 - Agregar producto a la elaboración

A continuación, seleccione el producto que desea añadir a la ficha de producción en el para 'Para el baño de soja':

ESPIRALES DE SEMOLA
 ESPIRALES DE SEMOLA INTEGRAL
 ESPIRALES DE SEMOLA SEMI-INTEGRAL
 ESPIRALES INTEGRALES 100 % CENTENO
 ESPIRALES INTEGRALES 100% ESPELTA
 ESPIRALES INTEGRALES 100% SARRACENO
ESTABILIZANTE KYMO
 ESTRAGÓN (7 G)

4. Indicar la cantidad de producto (expresado en la unidad de medida del producto) a agregar y pulsar a continuación el botón "Aceptar" o pulsar la tecla Enter (o Intro) del teclado:

Paso 3/3 - Agregar producto a la elaboración

A continuación, indique la cantidad del producto 'ESTABILIZANTE KYMO' que desea agregar para las 4 raciones que está elaborando:

[Nota: La cantidad debe ir expresada en 'kg']

0,25

Una vez indicado el para, producto y cantidad aparecerá en pantalla el producto agregado:

Elaboraciones - Fichas de Producción - 1 / 26

Datos generales

Fecha elaboración: 03/10/2010 Fecha de caducidad: 03/10/2010 Ficha de producción: Aleta de tiburón Cod. elaboración: N° Raciones: 4 Terminado: Calcular Lotes

Composición

ALETA DE TIBURÓN

Para el baño de soja			
<input type="checkbox"/>	SALSA SOJA	0.040 lt.	
<input type="checkbox"/>	AGUA	0.100 lt.	
<input type="checkbox"/>	ALMIDON DE PATATA	0.002 kg	
<input type="checkbox"/>	ESTABILIZANTE KYMO	0.250 kg	
Para el caldo de gallina			
<input type="checkbox"/>	POLLOS	0.500 kg	
<input type="checkbox"/>	ZANAHORIAS	0.025 kg	
<input type="checkbox"/>	CEBOLLAS	0.020 kg	
<input type="checkbox"/>	PUERROS	0.025 kg	
<input type="checkbox"/>	AGUA	1.500 lt.	
<input type="checkbox"/>	JARRETE DE TERNERA	0.150 kg	
<input type="checkbox"/>	GALLINA	0.100 kg	
Para el jugo de pollo			
<input type="checkbox"/>	ALITAS DE POLLO	1.500 kg	
<input type="checkbox"/>	ACEITE DE OLIVA 0.4	0.250 lt.	
<input type="checkbox"/>	AGUA	1.250 lt.	
<input type="checkbox"/>	VINO BLANCO	0.200 lt.	
Para la salsa			
<input type="checkbox"/>	AJO FRESCO	0.006 kg	
<input type="checkbox"/>	SALSA SOJA	0.030 lt.	

Observaciones:

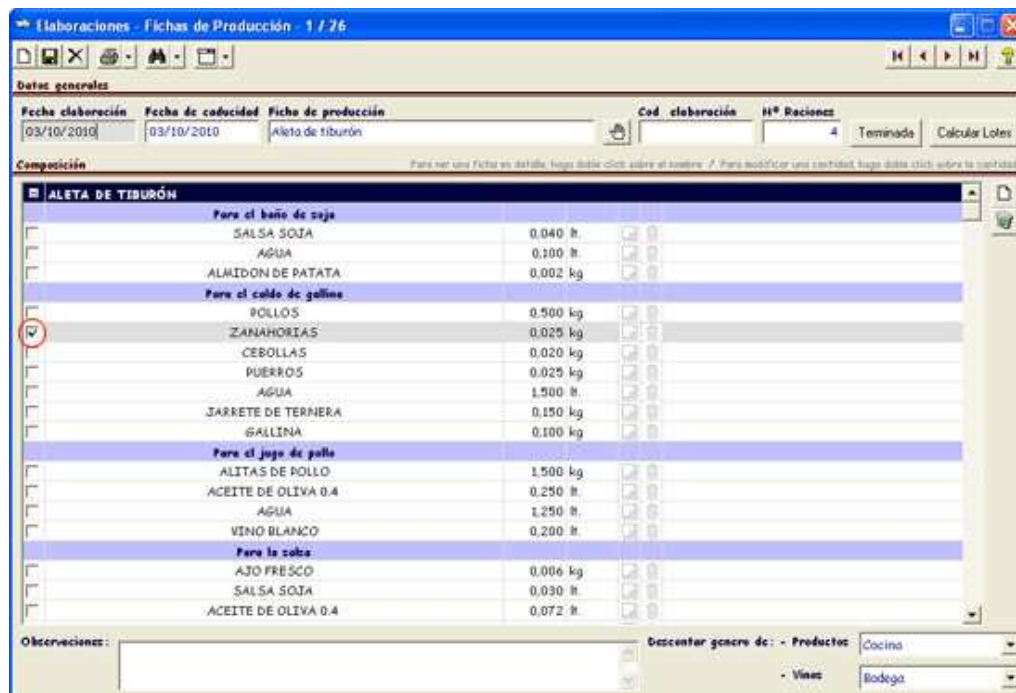
Descentar genero de: - Producto: Cocina - Vinos: Bodega


Nota: La cantidad del producto agregado de forma manual no se verá alterada si se modifica posteriormente el número de raciones / comensales; será necesario modificarla manualmente.

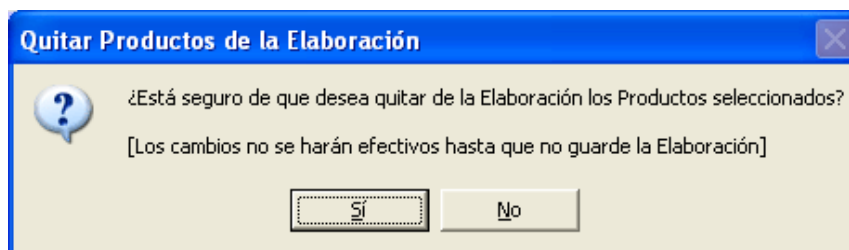
Quitar productos de la elaboración

Para quitar productos de una elaboración, seguir los siguientes pasos:

1. Seleccionar los productos a quitar de la elaboración, pulsando con el botón izquierdo del ratón sobre la casilla de verificación situada a la izquierda de cada producto:



2. Observar que se habrá activado el botón ; pulsarlo para quitar los productos. Al pulsar dicho botón aparecerá un mensaje preguntándonos si deseamos realizar o no dicha operación:



Modificar cantidades

Para modificar la cantidad de un producto, seguir los siguientes pasos:

1. Hacer doble click sobre la cantidad a modificar:

Composición

Para ver una ficha en detalle, haga doble click sobre el nombre. / Para modificar una cantidad, haga doble click sobre la cantidad.

ALETA DE TIBURÓN		
Para el baño de soja		
SALSA SOJA	0,040 lt.	
AGUA	0,100 lt.	
ALMIDON DE PATATA	0,002 kg	
Para el caldo de gallina		
POLLOS	0,500 kg	
ZANAHORIAS	0,025 kg	
CEBOLLAS	0,020 kg	
PUERROS	0,025 kg	
AGUA	1,500 lt.	
JARRETE DE TERNERA	0,150 kg	
GALLINA	0,100 kg	
Para el jugo de pollo		
ALITAS DE POLLO	1,500 kg	
ACEITE DE OLIVA 0.4	0,250 lt.	
AGUA	1,250 lt.	
VINO BLANCO	0,200 lt.	
Para la salsa		
AJO FRESCO	0,006 kg	
SALSA SOJA	0,030 lt.	
ACEITE DE OLIVA 0.4	0,072 lt.	

2. En la ventana que aparezca indicar la nueva cantidad (expresada en la unidad de medida del producto) y pulsar a continuación el botón "Aceptar" o pulsar la tecla Enter (o Intro) del teclado:

Modificar cantidad de producto

A continuación, indique la cantidad del producto:

[Nota: La cantidad debe ir expresada en 'lt.']

2

Aceptar Cancelar

Una vez indicado el para, producto y cantidad aparecerá en pantalla el producto agregado:


Composición

Para ver una ficha en detalle, haga doble click sobre el nombre. / Para modificar una cantidad, haga doble click sobre la cantidad.

ALETA DE TIBURÓN		
Para el baño de soja		
SALSA SOJA	0,040 lt.	
AGUA	0,100 lt.	
ALMIDON DE PATATA	0,002 kg	
Para el caldo de gallina		
POLLOS	0,500 kg	
ZANAHORIAS	0,025 kg	
CEBOLLAS	0,020 kg	
PUERROS	0,025 kg	
AGUA	2,000 lt.	
JARRETE DE TERNERA	0,150 kg	
GALLINA	0,100 kg	
Para el jugo de pollo		
ALITAS DE POLLO	1,500 kg	
ACEITE DE OLIVA 0.4	0,250 lt.	
AGUA	1,250 lt.	
VINO BLANCO	0,200 lt.	
Para la salsa		
AJO FRESCO	0,006 kg	
SALSA SOJA	0,030 lt.	
ACEITE DE OLIVA 0.4	0,072 lt.	

Nota: La cantidad modificada se verá alterada en la misma proporción si se modifica posteriormente el número de raciones / comensales.

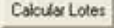
Indicar lotes de productos

Para aquellos productos de los cuáles existan lotes de productos con stock disponible, aparecerá el botón  en la línea correspondiente.

Para indicar los lotes a utilizar de cada producto de la elaboración, se puede hacer de 2 formas:

- a) *Dejar al sistema que calcule los lotes utilizados*, para ello bastará con seguir los siguientes pasos:

1. Ajustar la composición de la elaboración, modificando cantidades, agregando y quitando productos, si así fuese necesario

1. Pulsar el botón 
2. A continuación se preguntará el criterio o método a utilizar; seleccionar la opción deseada y pulsar a continuación el botón "Aceptar" o pulsar la tecla Enter (o Intro) del teclado:

FIFO: First In, First Out (primero en entrar, primero en salir); la mercancía más antigua es a la que primero se da salida

LIFO: Last In, First Out (último en entrar, primero en salir); la mercancía más reciente es a la que primero se da salida

3. Automáticamente el sistema empezará a recorrer los productos que componen la elaboración y para cada uno de ellos analizará los lotes disponibles y sacará la mercancía del/los lote(s) más antiguos o más recientes según el método de cálculo seleccionado:

Productos - 173 / 2121

Datos generales

Nombre: MERLUZA NORMAL Precio unit: 19,790 Unidad: kg Familia: PESCADOS BLANCOS Venta directa: Si Código TPV: 2713672 PVP: 7,000

Información complementaria Generalidades Información nutricional almacén Lotes recibidos

Fecha albarán	Nº albarán	Proveedor	Cantidad	Nº Lote	Fecha caducidad	Quede
06/10/2010	uytu	ALAMBIQUE	5	ER54AL-2		5,000
24/11/2009	AFT262	ANTONIO DE MIGUEL	14	AFG		0,000
05/09/2008	ert	FRUTAS JULIAN	1	34567324	13/07/2009	0,038
02/09/2008	APJ 278	ALAMBIQUE	2	345456743245	12/08/2009	0,000
02/09/2008	APJ 278	ALAMBIQUE	2	676897979789	13/06/2009	0,000
28/08/2008	FGH	ALAMBIQUE	7	222	14/07/2009	0,000

Fecha albarán	Nº albarán	Proveedor	Cantidad	Nº Lote	Fecha caducidad	Quede
06/10/2010	uytu	ALAMBIQUE	5	ER54AL-2		5,000
24/11/2009	AFT262	ANTONIO DE MIGUEL	14	AFG		0,000
05/09/2008	ert	FRUTAS JULIAN	1	34567324	13/07/2009	0,038
02/09/2008	APJ 278	ALAMBIQUE	2	345456743245	12/08/2009	0,000
02/09/2008	APJ 278	ALAMBIQUE	2	676897979789	13/06/2009	0,000
28/08/2008	FGH	ALAMBIQUE	7	222	14/07/2009	0,000

Elaboraciones - Fichas de Producción - 1 / 76

Datos generales

Fecha elaboración: 03/10/2010 Fecha de caducidad: 03/10/2010 Ficha de producción: Merluza al pesto con crujiente de pan Cad. elaboración: Hº Raciones: 4 Terminado [Calcular Lotes]

Composición

Para el principal

Producto	Cantidad	Lotes
MERLUZA NORMAL	1,6 kg	0,038 kg x 34567324 [Cod. 13/07/2009] 1,562 kg x ER54AL-2

Para la guarnición

TOMATE ROJO	1 kg	
CEBOLLETA	0,5 man.	
ACEITE DE OLIVA 0.4	0,2 lt.	

Para el aceite de ajos

AJO PELADO	0,05 kg	
ACEITE DE OLIVA 0.4	0,05 lt.	
PIÑONES	0,05 kg	


Observaciones:

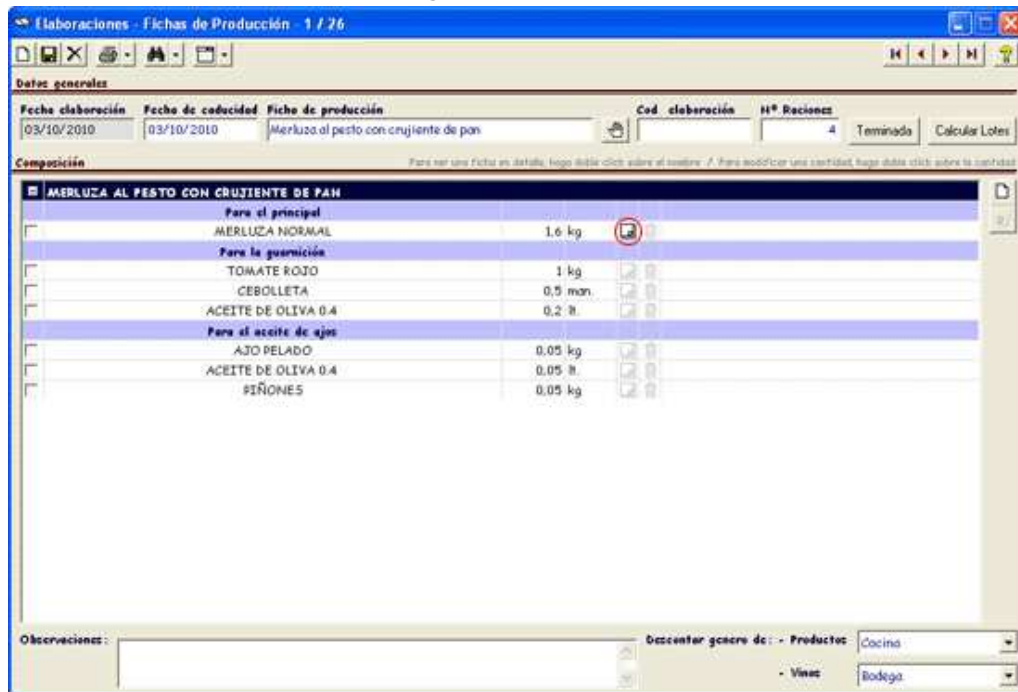
Descentar género de: - Productos: Cocina - Vinos: Bodega

Con método FIFO => 0,038 kg del lote 34567324 + 1,562 kg del lote ER54AL-2

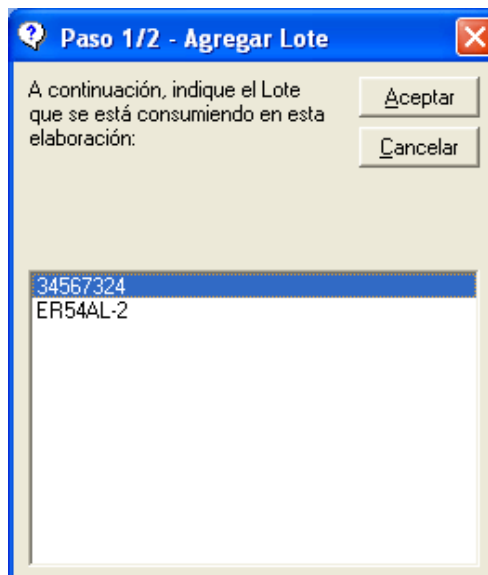
Con método LIFO => 1,6 kg del lote ER54AL-2

b) Indicar los lotes utilizados de forma manual; para ello bastará con seguir los siguientes pasos:

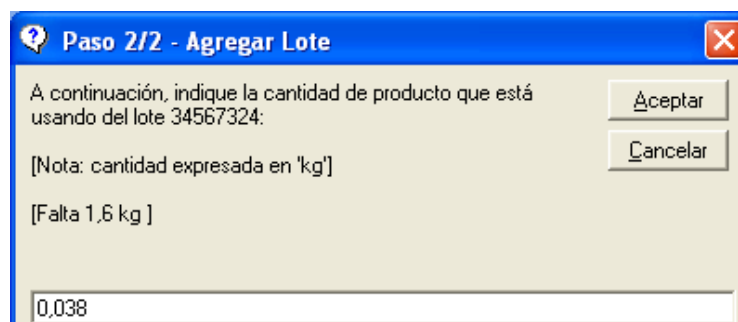
1. Pulsar el botón  situado al lado del producto del cual se desea indicar el/los lote(s) a utilizar:



2. A continuación aparecerán listados los lotes disponibles para el producto en cuestión; seleccionar la opción deseada y pulsar a continuación el botón "Aceptar" o pulsar la tecla Enter (o Intro) del teclado:



3. Indicar la cantidad de producto (expresada en la unidad de medida correspondiente) del lote seleccionado y pulsar a continuación el botón "Aceptar" o pulsar la tecla Enter (o Intro) del teclado:




Nota: Como mucho se podrá indicar la cantidad disponible del lote correspondiente

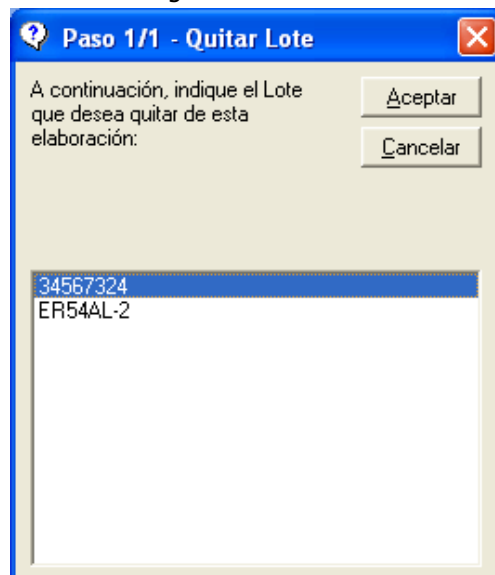
Aparecerá indicado el lote y cantidad indicados para el producto seleccionado; repetir la operación tantas veces como haga falta:

Quitar lotes

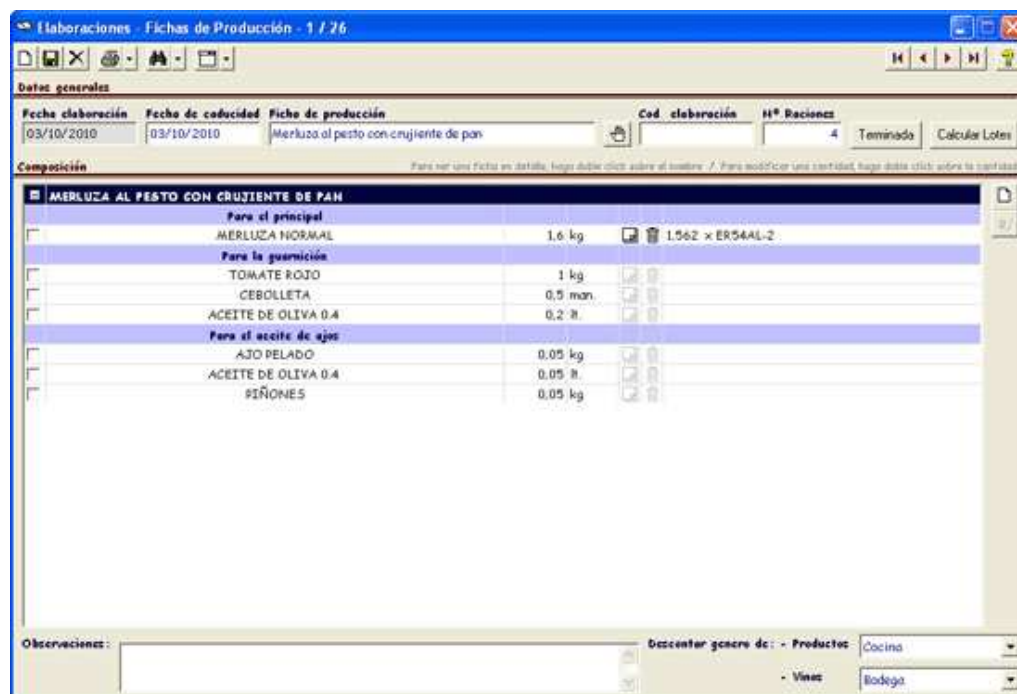
Para quitar un lote de un producto, seguir los siguientes pasos:

1. Pulsar el botón  situado al lado del producto del cual se desea quitar un lote:


2. A continuación aparecerán listados los lotes indicados para el producto en cuestión; seleccionar la opción deseada y pulsar a continuación el botón "Aceptar" o pulsar la tecla Enter (o Intro) del teclado:



Se quitará el lote indicado para el producto seleccionado; repetir la operación tantas veces como haga falta:



Terminar elaboración

En tanto no se de por finalizada la elaboración la mercancía seguirá estando disponible en los almacenes; bastará con pulsar el botón  para que ...:

a) Se proceda a dar por concluida la elaboración, de forma que no permita cambios,



b) Se agregue la cantidad de raciones / menús elaborados al stock de fichas / menús correspondiente,

Fichas de Producción - 257 / 610

Datos generales

Nombre: Mariscos a la gallega a nuestra manera Especial Clasificación: PESCADO N° Raciones: 10 Coé ident / TPV: 10

Temperatura: Caliente Partida: Pescados Tipo de Plato / vajilla: Presentación Blanc Estación: Anual Cálculo: *** Pese (gr): 9 Año: 1998 PVP: \$2,000 Envasado vacío: SI

Composición de la Ficha: **Elaboraciones** | Materiales a emplear | Acabado y presentación | Envasado al vacío | Info. nutricional | Reg. elaborac.

Fecha elab.	Fecha caduc.	N°Rec elab.	N°Rec quedan	Código elab.	Observaciones
14/04/2010	14/04/2010	10	0	MAPM123456	
13/04/2010	19/04/2010	10	0		
12/04/2010	27/04/2010	10	10		
08/04/2010	08/04/2010	100	0		
27/03/2010	27/03/2010	10	0		

N° Raciones disponibles: 10,00

Para ver el detalle de una elaboración, haga doble click sobre ella

Ingredientes de la Ficha

Mostrar receta: Quitar ingredientes del menú: Imprimir receta: Nueva receta:

Recetas base asociadas

Columnas a visualizar

- Ingredientes
- Cantidades
- Unidades
- Precios unitarios
- Costo de Ingredientes
- Discriminación de Compra
- Escandallo

Menús - 6 / 60

Datos generales

Nombre: Menú Clasificación: Menú del día Fecha: 28/02/2008 PVP: 5,00 Fax: 17 Venta directa: SI Clientes del Menú: 35 clientes

Composición del Menú: **Menú de abra y Otros cocidos** | Materiales a emplear | Registro de elaboraciones

Fecha elab.	Fecha caduc.	N°Rec elab.	N°Rec quedan	Código elab.	Observaciones
03/10/2010	03/10/2010	17	0		
03/10/2010	03/10/2010	17	0		
03/10/2010	03/10/2010	17	0		
03/10/2010	03/10/2010	17	0		
03/10/2010	03/10/2010	34	0		
03/09/2010	03/09/2010	9	9		
02/08/2010	02/08/2010	9	0		
09/04/2010	26/04/2010	1	0		
08/04/2010	24/04/2010	2	0		

N° Menús disponibles: 9,00

Para ver el detalle de una elaboración, haga doble click sobre ella

Variantes del Menú

Composición del Menú

Clasificación:

Alfabeto receta:

Alfabeto producto:

Costo del Menú

Costo del Menú: 58,76

PVP: 5,00

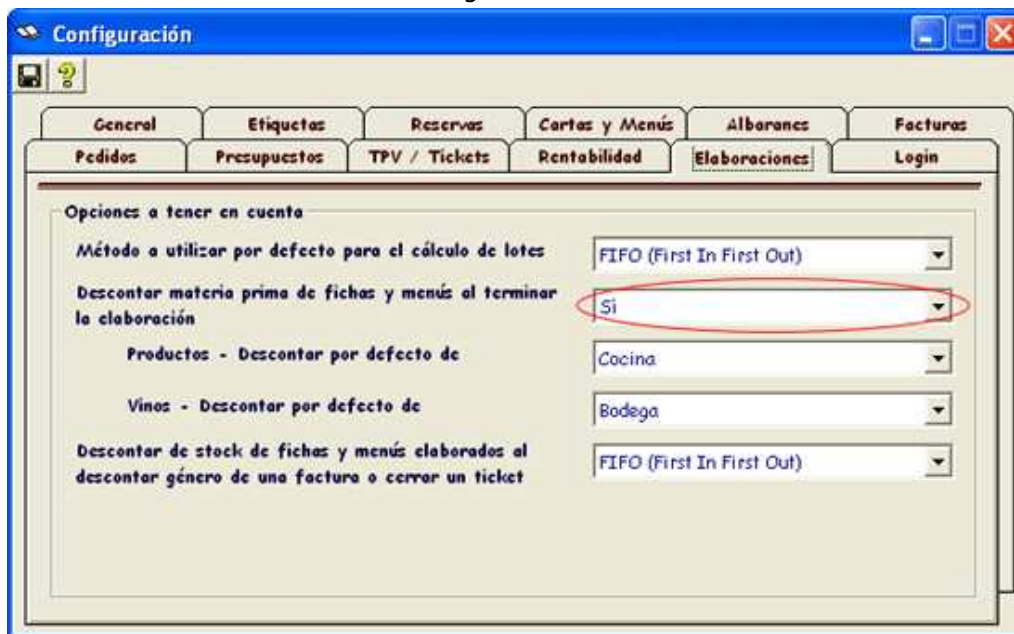
% de Costo MP: 1175,2

% Costo MP = $\frac{\text{Costo Menú}}{\text{PVP}} \times 100$

Columnas a visualizar

- Fichas de Producción
- Factor de Escandallo
- Costo de la Ficha
- Porcentaje Materia Prima
- Valores nutricionales

c) Se descuenta la mercancía de los almacenes seleccionados en el apartado "Descotar género de ..."; para que esto sea posible, será necesario que en la solapa "Elaboraciones" del módulo de "Configuración" esté puesto a "Sí" la opción "Descotar materia prima de fichas y menús al terminar la elaboración".



Pueden darse varias situaciones:

1. Que la opción "Descontar materia prima de ..." esté puesta a "Sí" y haya lotes indicados para un producto / vino
=> Se descontará la cantidad de producto (la suma de las cantidades indicadas en los lotes) del almacén indicado en "Descontar género de: - Productos"
=> Se descontará la cantidad de vino (la suma de las cantidades indicadas en los lotes) del almacén indicado en "Descontar género de: - Vinos"
=> Se descontará del/los lote(s) indicados para el producto / vino la(s) cantidad(es) indicada(s)
2. Que la opción "Descontar materia prima de ..." esté puesta a "Sí" y no haya lotes indicados para un producto / vino
=> Se descontará la cantidad de producto (la cantidad como tal indicada en la elaboración) del almacén indicado en "Descontar género de: - Productos"
=> Se descontará la cantidad de vino (la cantidad como tal indicada en la elaboración) del almacén indicado en "Descontar género de: - Vinos"
3. Que la opción "Descontar materia prima de ..." esté puesta a "No" y haya lotes indicados para un producto / vino
=> Se descontará del/los lote(s) indicados para el producto / vinola(s) cantidad(es) indicada(s)
4. Que la opción "Descontar materia prima de ..." esté puesta a "No" y no haya lotes indicados para un producto / vino
=> No se hará nada

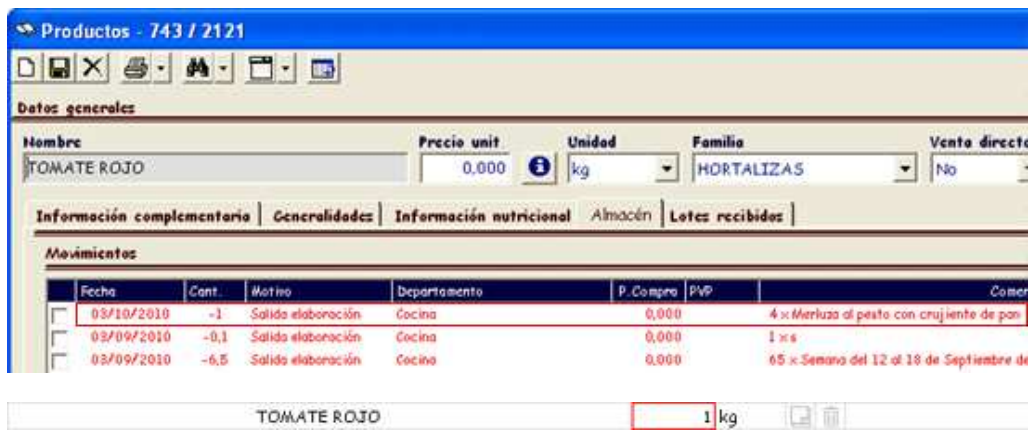
Ejemplo del resultado:

Fecha	Cont.	Motivo	Departamento	P. Compra	PVP	Comen
03/10/2010	-1,562	Salida elaboración	Cocina	0,000		4 x Merluza al pesto con crujiente de pan
03/09/2010	-0,662	Salida elaboración	Cocina	0,000		9 x Menu
03/09/2010	-9	Salida elaboración	Cocina	0,000		9 x Menu

Movimientos

MERLUZA NORMAL 1,6 kg 1,562 kg x ER54AL-2

Materia prima descontada de un producto con lotes indicados; se descuenta la cantidad indicada en los lotes



Materia prima descontada de un producto sin lotes indicados; se descuenta la cantidad indicada en la elaboración



Cantidad descontada del lote indicado en el producto