

The screenshot shows the 'Recetas Base' application window. At the top, there's a title bar and a menu bar. Below that, a 'Datos generales' section contains fields for 'Nombre' (PURE DE LIMÓN), 'Clasificación' (Español), 'Nº Rac' (5), 'Partida' (Pescados), and 'Año inicio' (2005). A central table lists ingredients with columns for 'Ingredientes', 'Cant', 'Unid', 'Precio', 'Coste (€)', and 'Observaciones'. The ingredients include LIMONES, AZÚCAR IK, AGUA, ABADIA KAZMAT TENTO, ACEITE DE CANELA, and various lemon-based products. At the bottom, there are summary fields for 'Coste Total' (11,05), 'Coste Unitario' (2,21), and 'FVP recomendada para un'. On the right side, there are additional controls for ingredients, including a list of 'Ingredientes de la Receta' and a 'Columnas a visualizar' section with checkboxes for 'Ingredientes', 'Cantidades', 'Unidades', 'Precios unitarios', 'Coste de Ingredientes', 'Observaciones de Compra', and 'Escandalo'.

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 (nombre, clasificación, ...).
	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 una receta base con distintos tipos de informes a generar.
	Buscar registro	Al pulsar sobre la flecha situada a su derecha, aparecerá una receta base con distintas opciones de búsqueda.
	Menús desplegables	Al pulsar sobre la flecha situada a su derecha, aparecerá una receta base con distintas opciones de menús desplegables; desde aquí se gestionarán las clasificaciones de recetas base.
	Guardar como ...	Se creará una receta base similar al mostrado en pantalla, con un nombre distinto.
	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.

Composición de la receta base

	Añadir producto a la receta	Para añadir productos a la receta base, pulsar este botón y seguir las instrucciones de los mensajes que aparezcan en pantalla.
	Subir producto seleccionado	Para subir dentro del mismo 'para' un producto, seleccionarlo y pulsar este botón.
	Bajar producto seleccionado	Para bajar dentro del mismo 'para' un producto, seleccionarlo y pulsar este botón.
	Quitar productos seleccionados	Para quitar productos de la receta base, seleccionarlo y pulsar este botón.



Añadir receta base a la receta

Para añadir los productos, elaboraciones y materiales de una receta base a la receta base, pulsar este botón y seguir las instrucciones de los mensajes que aparezcan en pantalla.

Elaboraciones



Nueva elaboración

Para añadir una nueva elaboración a la receta, pulsar este botón y seguir las instrucciones de los mensajes que aparezcan en pantalla.



Quitar elaboraciones seleccionadas

Para quitar elaboraciones de una receta, seleccionarlas y pulsar este botón.



Seleccionar foto de la receta

Se preguntará la ubicación del fichero gráfico (jpg, gif, tiff, ...) que se desea asociar a la receta base; una vez seleccionado se mostrará la imagen en pantalla.



Quitar foto de la receta

Para quitar la foto de la receta base, pulsar este botón.



Editar foto

Se abrirá la imagen asociada a la receta base con el programa que haya configurado al efecto.

Materiales a emplear



Nuevo material

Para crear un nuevo material, pulsar este botón y seguir las instrucciones de los mensajes que aparezcan en pantalla.



Eliminar materiales seleccionados

Para eliminar del restaurante de forma permanente un material, seleccionarlo y pulsar este botón.



Modificar materiales seleccionados

Para modificar el nombre de un material, seleccionarlo y pulsar este botón.



Asociar material a la receta

Para asociar materiales a la receta base, seleccionarlos y pulsar este botón.



Quitar material de la receta

Para quitar materiales de la receta base, seleccionarlos y pulsar este botón.

Operaciones a realizar

- * [Dar de alta una nueva receta base](#)
- * [Ver los datos de una receta base](#): Botones de desplazamiento / Buscar
- * [Modificar una receta base](#)
- * [Eliminar una receta base](#)
- * [Imprimir informes de recetas base](#)
- * [Gestionar clasificaciones de recetas base](#)

-
- * [Asociar producto a la receta base](#) |
 - * [Quitar producto de la receta base](#) |
 - * [Modificar producto de la receta base](#) | *Composición de la receta base*
 - * [Modificar cantidades de productos](#) |
 - * [Ver detalle del producto](#) |
 - * [Ordenar productos dentro de la receta base](#) |




-
- * [Añadir nueva elaboración](#) |
 - * [Quitar elaboración](#) | *Elaboraciones*
 - * [Modificar 'para' de la elaboración](#) |

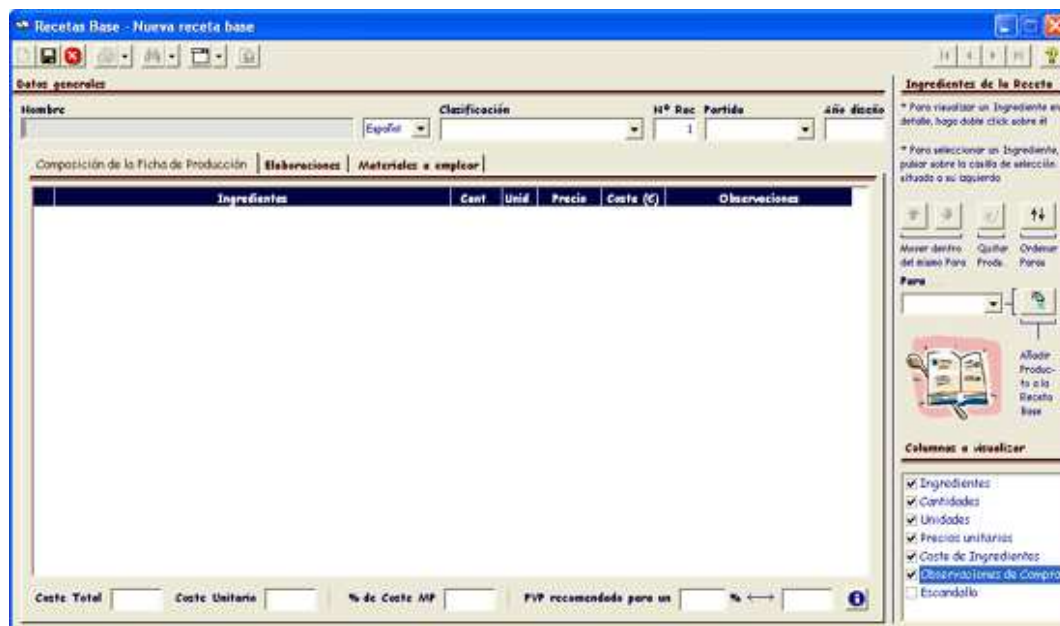
-
- * [Asociar materiales a la receta base](#) |
 - * [Quitar materiales de la receta base](#) |
 - * [Crear nuevo material](#) | *Materiales a emplear*

- * [Eliminar materiales](#) |
- * [Modificar nombre de un material](#) |

Dar de alta una nueva receta base

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



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

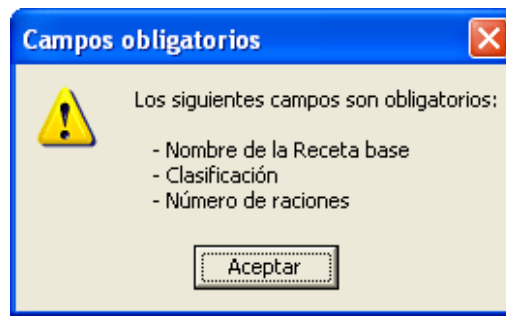


2. Rellenar los distintos datos de la receta base. Ver apartados [composición de la receta base](#), [elaboraciones](#) y [materiales a emplear](#).

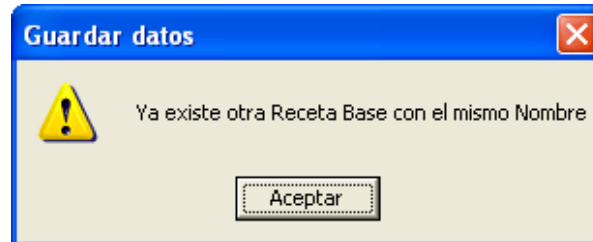
Para pasar rápidamente de un dato (nombre) a otro (clasificación), hay 2 formas:

- 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)

3. Una vez que se haya metido la información de la receta base, 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 ya exista otra receta base con el mismo nombre, saldrá un mensaje informando de ello para evitar que se registre dos veces:

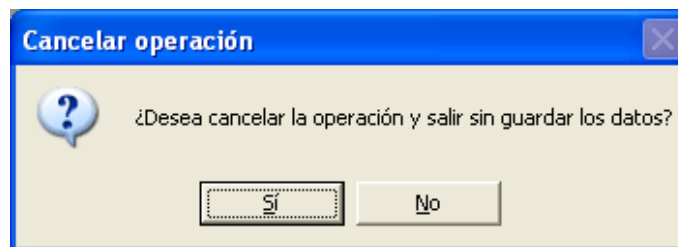



En caso de que todos los datos obligatorios estén rellenos y no haya otra receta base con el mismo nombre, la nueva receta base se registrará correctamente y saldrá un mensaje informando de ello:

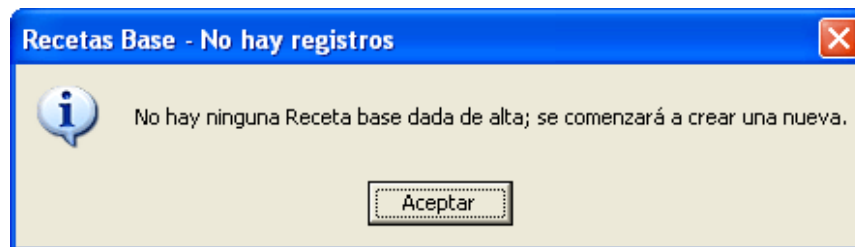


Al guardar una receta base los cambios se propagarán a las fichas de producción que la tuviesen agregada.

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 recetas base lo primero que se hace es comprobar si existe o no alguna receta base; si el sistema detecta que no hay ninguna receta base, automáticamente informará de ello y comenzará a dar de alta una nueva receta base, es decir, se pulsará de forma automática el botón .







Ver los datos de una receta base


Para ver los datos de una receta base existente, realizar las siguiente operaciones:

1. Para posicionarse en un determinada receta base se puede hacer de dos formas:

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

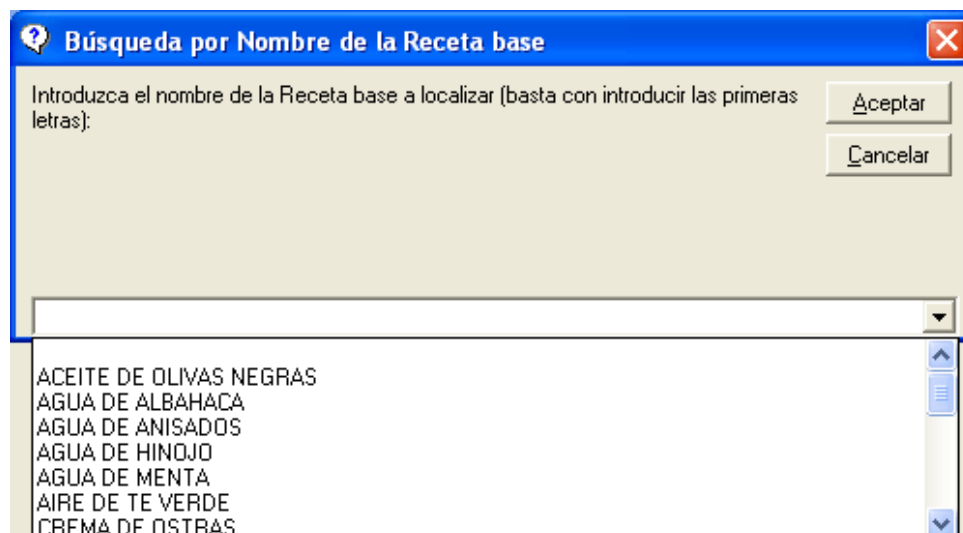
-  Se mostrará la primer receta base que haya, teniendo en cuenta que las recetas base están ordenadas según el nombre.
-  Se mostrará la receta base anterior a la que esté mostrada en pantalla, teniendo en cuenta que las recetas base están ordenados según el nombre.
-  Se mostrará la receta base siguiente a la que esté mostrada en pantalla, teniendo en cuenta que las recetas base están ordenados según el nombre.
-  Se mostrará la última receta base que haya, teniendo en cuenta que las recetas base están ordenados según el nombre.

b) Con ayuda del botón de búsqueda:

-  Al pulsar la flecha situada en la parte derecha del botón, aparecerá una receta base emergente con las distintas opciones de búsqueda de recetas base, a saber:

* *Buscar por nombre de la receta base*

Al seleccionar una opción de búsqueda determinada, saldrá una ventana con las distintas recetas base existentes; bastará con seleccionar una de ellas y pulsar a continuación el botón "Aceptar" o pulsar la tecla Enter (o Intro) del teclado:




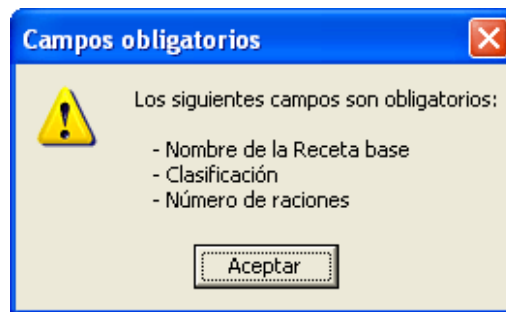
2. Una vez visualizada en pantalla la receta base deseada se podrán realizar varias operaciones sobre ésta, tal como

modificarla, eliminarla o moverse a otras recetas base.

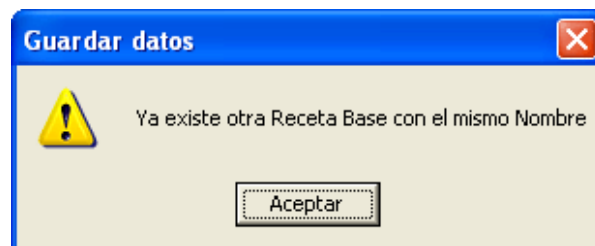
Modificar una receta base

Para modificar los datos de una receta base existente, realizar las siguiente operaciones:

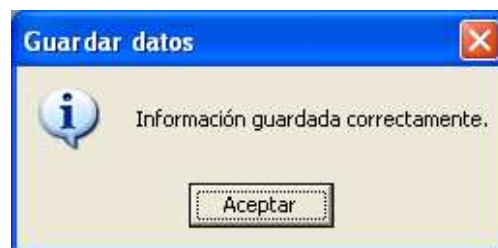
1. Mostrar en pantalla la receta base deseada.
2. Modificar la información que se desee (nombre, clasificación, ...). Ver apartados composición de la receta base, elaboraciones y materiales a emplear.
3. Pulsar el botón  para guardar los datos. Podrán pasar varias cosas:
 - a) Que alguno de los datos obligatorios no esté rellenado, en cuyo caso saldrá un mensaje informando de ello:



- b) Que ya exista otra receta base con el mismo nombre, en cuyo caso saldrá un mensaje informando de ello para evitar que se registre dos veces.




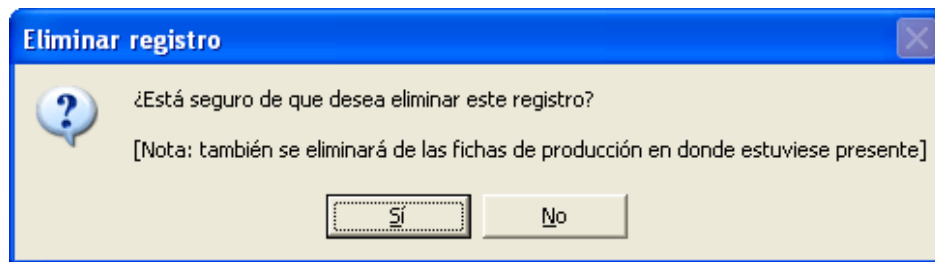
- c) Que todos los datos obligatorios estén rellenados y no haya otra receta base con el mismo nombre, en cuyo caso los cambios de la receta base se registrarán correctamente y saldrá un mensaje informando de ello:



Eliminar una receta base

Para eliminar una receta base existente, realizar las siguiente operaciones:


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



Al pulsar "Sí" la receta base se eliminará y desaparecerá de las fichas de producción que la tuviesen agregada, mostrándose a continuación los datos de la siguiente receta base que haya.

Imprimir informes de recetas base

Para ver los informes de recetas base, realizar las siguiente operaciones:

1. Pulsar la flecha situada en la parte derecha del botón ; aparecerá un menú emergente con las distintas opciones de informes de recetas base, a saber:
 - * *Imprimir receta base actual*: Informe con la receta base mostrada en pantalla.
 - * *Imprimir varias recetas base*: Informe con varias recetas base; saldrá una pantalla solicitando la relación de recetas base a imprimir.
 - * *Imprimir recetas base de una clasificación*: Informe con las recetas base de una determinada clasificación.
 - * *Imprimir todas las recetas base*: Informe con todas las recetas base.
 - * *Imprimir clasificación de recetas con su precio-coste*: Informe con la relación de recetas base, con su coste y precio de venta, ordenadas por la clasificación.
 - * *Imprimir Ficha Técnica de la receta base*: Ficha Técnica de la receta base mostrada en pantalla.
 - * *Imprimir Escandallo*: Escandallo para el número de raciones a elaborar indicado en la parte inferior de la pantalla; en la parte "Columnas a visualizar", seleccionar el item "Escandallo".
 - * *Imprimir etiquetas de Productos*: Etiquetas de los productos que se quieran de entre todos aquellos que hacen falta para elaborar la receta base. Hay dos formatos: hoja de 2 filas por 7 columnas, y hoja de 3 filas por 8 columnas.
 - * *Imprimir listado de Recetas Base incluidas en Fichas de Producción*: Listado con las Recetas Base y las Fichas de Producción en las que están presentes.
2. Seleccionar el tipo de informe que se desee.

En el caso de determinados informes podrán aparecer algunas ventanas solicitando el nombre del chef de cocina o el slogan que quiere que aparezca en la parte inferior de los informes, entre otras; en dichas ventanas, introducir el valor y pulsar a continuación la tecla Enter (o Intro) o el botón "Aceptar".

A continuación aparecerá generado el informe en pantalla, siendo posible realizar distintas operaciones sobre él.

1996 INDIADO #

CLASIFICACION PUES # 1 1 APIDA Precios

INGREDIENTE	CANT	UNID	1 UNID	COSTO	OBSERVACIONES DE COLETA
EL LIMON					
LIMON	1	kg	1217	1217	
AGUA	100	kg	397	397	
AGUA DE LIMON	1	kg	234	234	
AGUA DE CAJELA	1	kg	204	204	
EL PURC DE LIMON					
MARTEL	100	kg	1017	1017	
MARTEL 2L	100	kg	1017	1017	100 unidades
MARTEL 5L	100	kg	124	124	
MARTEL 10L	100	kg	484	484	
MARTEL 20L	100	kg	1017	1017	

EL ABOCACIO #

Para el Nudo

Para el limon quitado la parte amarilla y amarillo de la parte verde de la misma cantidad.

Se pone el limon del limon a 1 con un agua, machucado de la.

Se pone el limon a 1 con un agua y se le da un toque de limon a 1 con un agua.

Se pone a hervir en un recipiente al vapor con un poco de T.P.T.

Para el purc de limon

Se pone a hervir en un recipiente, se pone la cantidad, en la cantidad.

Para que se pueda hacer y servir.

Para que se pueda hacer y servir.

MATERIA DE LIMON


MATERIA DE PURCACION

COSTO DE MATERIA DE LIMON

Costo Total: 1217 \$

Costo Total: 1217 \$

FOTO



Res: Casa Paso El Dicho

Receta base

AGUA

PURC DE LIMON

Costo Material Prima: 1217 \$

AGUA DE LIMON

Costo Material Prima: 397 \$

AGUA DE LIMON 2L

Costo Material Prima: 1017 \$

AGUA DE LIMON 5L

Costo Material Prima: 124 \$

AGUA DE LIMON 10L

Costo Material Prima: 484 \$

AGUA DE LIMON 20L

Costo Material Prima: 1017 \$

Res: Casa Paso El Dicho

Recetas con su precio - coste agrupadas por clasificación

1996 INDIADO #

CLASIFICACION PUES # 1 1 APIDA Precios

INGREDIENTE	CANT	UNID	1 UNID	COSTO	OBSERVACIONES DE COLETA
EL LIMON					
LIMON	1	kg	1217	1217	
AGUA	100	kg	397	397	
AGUA DE LIMON	1	kg	234	234	
AGUA DE CAJELA	1	kg	204	204	
EL PURC DE LIMON					
MARTEL	100	kg	1017	1017	
MARTEL 2L	100	kg	1017	1017	100 unidades
MARTEL 5L	100	kg	124	124	
MARTEL 10L	100	kg	484	484	
MARTEL 20L	100	kg	1017	1017	

EL ABOCACIO #

Para el Nudo

Para el limon quitado la parte amarilla y amarillo de la parte verde de la misma cantidad.

Se pone el limon del limon a 1 con un agua, machucado de la.

Se pone el limon a 1 con un agua y se le da un toque de limon a 1 con un agua.

Se pone a hervir en un recipiente al vapor con un poco de T.P.T.

Para el purc de limon

Se pone a hervir en un recipiente, se pone la cantidad, en la cantidad.

Para que se pueda hacer y servir.

Para que se pueda hacer y servir.

MATERIA DE LIMON

MATERIA DE PURCACION

COSTO DE MATERIA DE LIMON

Costo Total: 1217 \$

Costo Total: 1217 \$

Res: Casa Paso El Dicho

Ficha Técnica de la Receta Base

PURC DE LIMON

CLASIFICACION PUES # 1 1 APIDA Precios

INGREDIENTE	CANT	UNID	1 UNID	COSTO	OBSERVACIONES DE COLETA
Para el Nudo					
LIMON	1	kg	1217	1217	
AGUA	100	kg	397	397	
AGUA DE LIMON	1	kg	234	234	
AGUA DE CAJELA	1	kg	204	204	
Para el Purc de Limon					
MARTEL	100	kg	1017	1017	
MARTEL 2L	100	kg	1017	1017	100 unidades
MARTEL 5L	100	kg	124	124	
MARTEL 10L	100	kg	484	484	
MARTEL 20L	100	kg	1017	1017	

COSTO

Costo Total: 1217 \$

Costo Total: 1217 \$

Res: Casa Paso El Dicho

Escandalo



Etiquetas de productos de la receta base - hoja 2 x 7

Etiquetas de productos de la receta base - hoja 3 x 8


LISTADO DE RECETAS BASE INCLUIDAS EN FICHAS DE PRODUCCIÓN	
Acacia de acacia negra	
Recetas de recetas	Tasa: 0,30
Castoreo de castoreo	
Recetas de recetas	Tasa: 0,37
Euro de mango	
Recetas de recetas	Tasa: 0,70
Euro de mango	
Recetas de recetas	Tasa: 2,00
Euro de mango	
Recetas de recetas	Tasa: 1,50

Listado de Recetas Base incluidas en Fichas de Producción

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






Gestionar clasificaciones de recetas base

Para poder indicar la clasificación a la cual pertenece cada una de las recetas base es necesario haber creado previamente dichas clasificaciones; 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 "Clasificaciones"; a continuación aparecerá la siguiente ventana:



En esta ventana se podrán realizar las siguientes operaciones:

- a) *Dar de alta una nueva clasificación*; para ello bastará con pulsar el botón  y seguir las instrucciones que vayan apareciendo en pantalla.
 - b) *Modificar una clasificación*; para ello, seleccionar las clasificaciones a eliminar pulsando con el botón izquierdo del ratón sobre la casilla de verificación situada a la izquierda de cada clasificación , y seguir las instrucciones que vayan apareciendo en pantalla.
 - c) *Eliminar una clasificación*; para ello, posicionar el cursor sobre la clasificación a eliminar, pulsar a continuación el botón , y seguir las instrucciones que vayan apareciendo en pantalla.
 - e) *Ordenar clasificaciones en orden ascendente*; bastará con pulsar el botón .
 - f) *Ordenar clasificaciones en orden descendente*; bastará con pulsar el botón .
3. Una vez que se hayan añadido, modificado y eliminado las clasificaciones deseadas, cerrar la ventana mediante el botón  situado en la esquina superior derecha de la ventana.


Composición de la receta base

Asociar producto a la receta base

Para asociar un producto a una receta base, seguir los siguientes pasos:

1. Indicar en el menú desplegable "Para ..." situado en la parte derecha de la pantalla, para qué se quiere el producto que se desea añadir a la receta base (Para hacer la salsa, para hacer el principal, ...); pueden ocurrir varios casos:
 - a) Para ver los 'paras' que hay en la receta base mostrada en pantalla, pulse sobre la flecha para abrir el menú desplegable; en caso de que exista el 'para' al cual va a añadir el producto, selecciónelo.
 - b) En caso de que no exista el 'para', escríbalo.

Para ...
LA SALSA

2. A continuación pulse sobre el botón ; en caso de que no haya seleccionado ningún 'para' saldrá un mensaje indicándolo:

Añadir producto a la Ficha de Producción

Selecciona de la lista para qué quieres el producto o introduce un nuevo 'para'.

Aceptar

3. En caso de que haya indicado un 'para', a continuación saldrá una ventana con todos los productos existentes en la base de datos; seleccionar el producto que se desee y pulsar a continuación la tecla Enter (o Intro) o el botón "Aceptar":

Paso 1/2 - Añadir producto a la Receta Base

A continuación, seleccione el producto que desea añadir a la Receta Base para 'EL LIMÓN':

[Si desea añadir un nuevo Producto, no seleccione nada]

ESPALDITA DE CABRITO
ABADIA PRIMICIAN
ABADIA RAIMAT TINTO
ACEITE MENTA
ACEITE ABASA 0,4\$
ACEITE ABASA FBHJDFBHF
ACEITE AHUMADO

Aceptar
Cancelar

4. A continuación saldrá una ventana solicitando la cantidad del producto que hace falta para realizar la receta base; introducir la cantidad en la unidad de medida indicada y pulsar a continuación la tecla Enter (o Intro) o el botón "Aceptar":

Paso 2/2 - Añadir producto a la Receta Base

A continuación, indique la cantidad del producto 'ACHICORIA' que necesita:

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

1,25

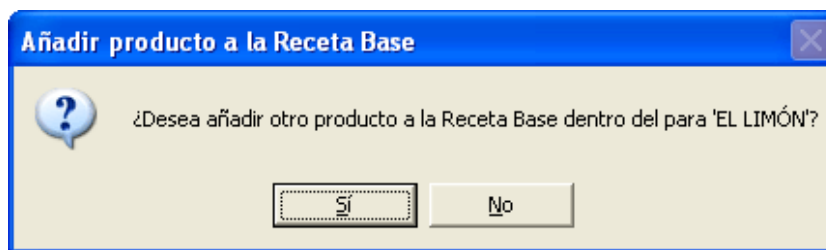
Aceptar
Cancelar

A continuación se añadirá el producto a la receta base; aparecerá una columna denominada "coste", con el coste del producto (coste unitario x cantidad):

Ingredientes	Cant.	Unid.	Precio	Coste (€)	Observaciones
EL LIMÓN					
LIMONES	1	kg	1,32 €	1,32 €	
AZÚCAR 1K	0,033	kg	0,99 €	0,03 €	
AGUA	1	lt.	0,11 €	0,11 €	
ABADIA RAIMAT TINTO	1	kg	3,28 €	3,28 €	
ACEITE DE CANELA	3	lt.	1,91 €	5,73 €	
ACHICORIA	1,25	paq.	1,14 €	1,42 €	
EL PURÉ DE LIMÓN					
JARABE T.P.T.	0,023	kg	0,69 €	0,02 €	
MANTEQUILLA 1K	0,09	kg	3,64 €	0,33 €	1/4 parte del total
NATA IL RENY PICOT	0,088	lt.	2,19 €	0,19 €	
ZUMO DE LIMÓN NATURAL	0,038	kg	0,96 €	0,04 €	
BLANCO DE LIMÓN	0,25	kg	0,00 €	0,00 €	

Coste Total 12,47 Coste Unitario 2,49 % de Coste MP - PVP recomendado para un 45 % 4,91

5. Para hacer más cómoda la creación de la receta base, una vez introducido un producto dentro de un determinado 'para', saldrá un mensaje preguntando si desea o no seguir añadiendo más productos al mismo 'para':




A medida que se vaya componiendo la receta base, en la parte inferior de la ventana irá apareciendo el coste total de la receta base y el coste unitario teniendo en cuenta el número de raciones que salen de la receta.

Quitar producto de la receta base

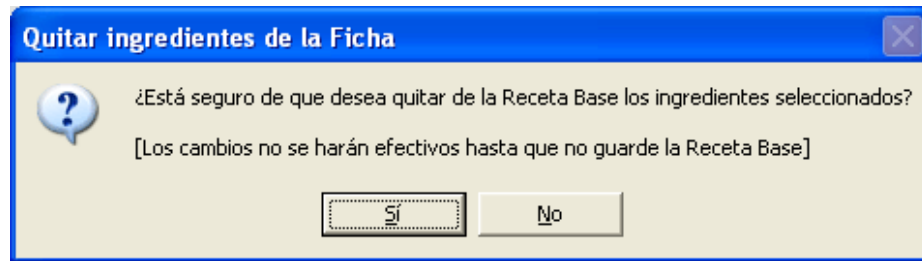
Para quitar uno o varios productos de una receta base, seguir los siguientes pasos:

1. Seleccionar los productos que se desean quitar de la receta base, pulsando con el botón izquierdo del ratón la casilla de verificación situada a la izquierda de cada uno de los productos:

Ingredientes	Cant.	Unid.	Precio	Coste (€)	Observaciones
EL LIMÓN					
LIMONES	1	kg	1,32 €	1,32 €	
AZÚCAR 1K	0,033	kg	0,99 €	0,03 €	
AGUA	1	lt.	0,11 €	0,11 €	
ABADIA RAIMAT TINTO	1	kg	3,28 €	3,28 €	
ACEITE DE CANELA	3	lt.	1,91 €	5,73 €	
ACHICORIA	1,25	paq.	1,14 €	1,42 €	
ACEITE DE ACEITUNA	0	lt.	1,00 €	0,00 €	
EL PURÉ DE LIMÓN					
JARABE T.P.T.	0,023	kg	0,69 €	0,02 €	
MANTEQUILLA 1K	0,09	kg	3,64 €	0,33 €	1/4 parte del total
NATA IL RENY PICOT	0,088	lt.	2,19 €	0,19 €	
ZUMO DE LIMÓN NATURAL	0,038	kg	0,96 €	0,04 €	
BLANCO DE LIMÓN	0,25	kg	0,00 €	0,00 €	

2. Observar que se habrá activado el botón  situado en la parte superior derecha de la pantalla; pulsarlo para

quitar los productos. Al pulsar dicho botón aparecerá un mensaje preguntándonos si deseamos realizar o no dicha operación:



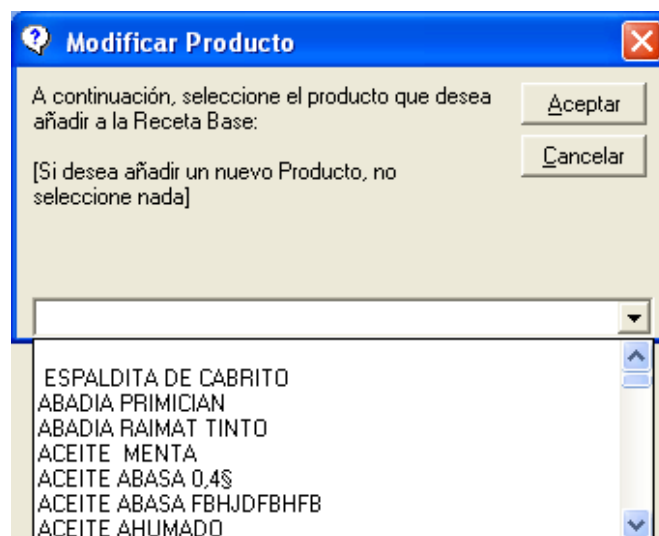
Modificar producto de la receta base

En caso de que se desee modificar un producto que haya en la receta base (cambiar un producto por otro), seguir los siguientes pasos:

1. Pulsar con el botón izquierdo del ratón sobre el producto en cuestión, y en el desplegable que salga, seleccionar la opción "cambiar producto actual por otro":

Ingresantes	Cent.	Unid.	Precio	Coste (€)	Observaciones
EL LIMÓN					
LIMONES		1 kg	1,32 €	1,32 €	
AZUCAR IK	0,033	kg	0,99 €	0,03 €	
AGUA		1 lt.	0,11 €	0,11 €	
ABADIA RAIMAT TINTO		1 kg	3,26 €	3,26 €	
ACEITE DE CANELA		3 lt.	1,91 €	5,73 €	
ACHICORIA		1,25 paq.	1,14 €	1,42 €	
ACEITE DE ACEITUNA				0,00 €	
EL PURÉ DE LIMÓN					
JARABE T.P.T.	0,023	kg	0,69 €	0,02 €	
MANTEQUILLA IK	0,09	kg	3,64 €	0,33 €	1/4 parte del total
NATA IL RENY PICOT	0,088	lt.	2,19 €	0,19 €	
ZUMO DE LIMÓN NATURAL	0,038	kg	0,96 €	0,04 €	
BLANCO DE LIMÓN		0,25 kg	0,00 €	0,00 €	

2. A continuación saldrá una ventana con todos los productos; seleccionar la receta base que se desee y pulsar a continuación la tecla Enter (o Intro) o el botón "Aceptar":



A continuación aparecerá modificado la receta base con el nuevo producto.

Modificar cantidades de productos

Para modificar la cantidad que hace falta de un determinado producto, seguir los siguientes pasos:

1. Pulsar con el botón izquierdo del ratón sobre la cantidad en cuestión.

Ingresos	Cont.	Unid.	Precio	Coste (€)	Observaciones
EL LIMÓN					
LIMONES	1	kg	1,32 €	1,32 €	
AZUCAR 1K	0,033	kg	0,99 €	0,03 €	
AGUA	1	lt.	0,11 €	0,11 €	
ABADIA RAIMAT TINTO	1	kg	3,28 €	3,28 €	
ACEITE DE CANELA	3	lt.	1,91 €	5,73 €	
ACHICORIA	1,25	paq.	1,14 €	1,42 €	
ACEITE DE ACEITUNA	0	lt.	1,00 €	0,00 €	
EL PURÉ DE LIMÓN					
JARABE T.P.T.	0,023	kg	0,69 €	0,02 €	
MANTEQUILLA 1K	0,09	kg	3,64 €	0,33 €	1/4 parte del total
NATA IL RENY PICOT	0,088	lt.	2,19 €	0,19 €	
ZUMO DE LIMÓN NATURAL	0,038	kg	0,96 €	0,04 €	
BLANCO DE LIMÓN	0,25	kg	0,00 €	0,00 €	

2. A continuación saldrá una pequeña caja de texto encima de dicha cantidad, en donde se podrá escribir un nuevo valor; introducirlo y pulsar a continuación la tecla Tab (Tabulador); observar que el coste total del producto también se verá afectado por el cambio de la cantidad:

3	lt.	1,91 €	5,73 €
2,5	paq.	1,14 €	2,85 €
0	lt.	1,00 €	0,00 €

Ver detalle del producto

En caso de que se desee ver con detalle un determinado producto, pulsar con el botón izquierdo del ratón sobre el producto en cuestión, y en el desplegable que salga, seleccionar la opción "ver detalle del producto"; a continuación aparecerá en pantalla una ventana con la información del producto en cuestión:

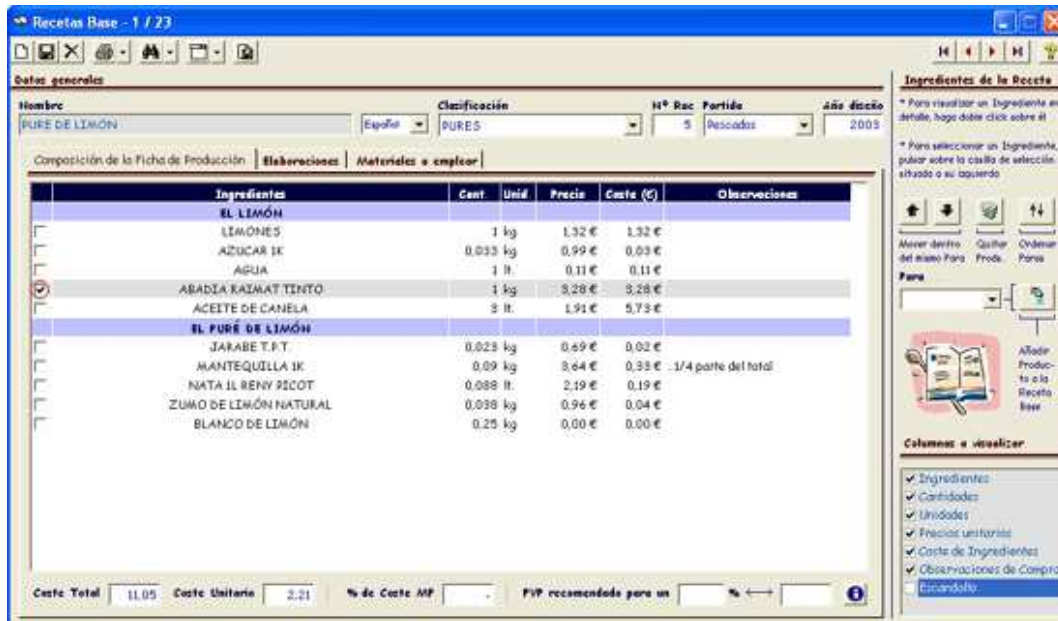
Ingresos	Cont.	Unid.	Precio	Coste (€)	Observaciones
EL LIMÓN					
LIMONES	1	kg	1,32 €	1,32 €	
AZUCAR 1K	0,033	kg	0,99 €	0,03 €	
AGUA	1	lt.	0,11 €	0,11 €	
ABADIA RAIMAT TINTO	1	kg	3,28 €	3,28 €	
ACEITE DE CANELA	3	lt.	1,91 €	5,73 €	
ACHICORIA	2,5	paq.	1,14 €	2,85 €	
ACEITE DE ACEITUNA	0	lt.	1,00 €	0,00 €	
EL PURÉ DE LIMÓN					
JARABE T.P.T.	0,023	kg	0,69 €	0,02 €	
MANTEQUILLA 1K	0,09	kg	3,64 €	0,33 €	1/4 parte del total
NATA IL RENY PICOT	0,088	lt.	2,19 €	0,19 €	
ZUMO DE LIMÓN NATURAL	0,038	kg	0,96 €	0,04 €	
BLANCO DE LIMÓN	0,25	kg	0,00 €	0,00 €	



Ordenar productos dentro de la receta base

Es posible que se desee reordenar los productos de una receta base; para ello, seguir los siguientes pasos (únicamente es

posible hacerlo de uno en uno y únicamente dentro del mismo 'para');


1.- Seleccionar el producto que se desee subir o bajar en la receta base, pulsando con el botón izquierdo del ratón la casilla de verificación situada a la izquierda del producto en cuestión:



2.- Observar que se habrán activado los botones  y  situados en la parte superior derecha de la pantalla;

a) En caso de que se quiera subir el producto seleccionado, pulsar el botón :

EL LIMÓN				
<input type="checkbox"/>	LIMONES	1 kg	1,32 €	1,32 €
<input type="checkbox"/>	AZÚCAR IK	0,033 kg	0,99 €	0,03 €
<input checked="" type="checkbox"/>	ABADIA RAIMAT TINTO	1 kg	3,28 €	3,28 €
<input type="checkbox"/>	AGUA	1 lt.	0,11 €	0,11 €
<input type="checkbox"/>	ACEITE DE CANELA	3 lt.	1,91 €	5,73 €

b) En caso de que se quiera bajar el producto seleccionado, pulsar el botón :


EL LIMÓN				
<input type="checkbox"/>	LIMONES	1 kg	1,32 €	1,32 €
<input type="checkbox"/>	AZÚCAR IK	0,033 kg	0,99 €	0,03 €
<input type="checkbox"/>	AGUA	1 lt.	0,11 €	0,11 €
<input type="checkbox"/>	ACEITE DE CANELA	3 lt.	1,91 €	5,73 €
<input checked="" type="checkbox"/>	ABADIA RAIMAT TINTO	1 kg	3,28 €	3,28 €

Elaboraciones

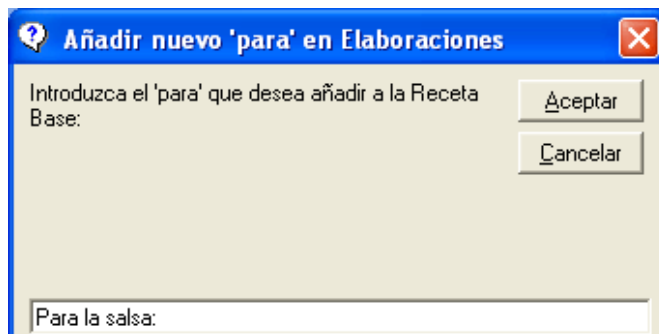
Añadir nueva elaboración

Cuando se añade un nuevo 'para' a la composición de la receta base (por ejemplo "la salsa"), de forma automática se añadirá una nueva elaboración, anteponiendo la palabra "para" delante (la elaboración que se añadirá será "Para la salsa").

Para añadir una elaboración a una receta base, seguir los siguientes pasos:

1. Pulsar el botón  situado dentro de la zona "Elaboraciones".
2. A continuación aparecerá una pequeña ventana preguntando el texto del encabezado de la elaboración a añadir (Para

la salsa, para el principal, para el zumo, ...); introducirlo y pulsar a continuación la tecla Enter (o Intro) o el botón "Aceptar":



A continuación se añadirá a la receta base la nueva elaboración; el cursor aparecerá dentro del espacio reservado a la descripción de la elaboración:




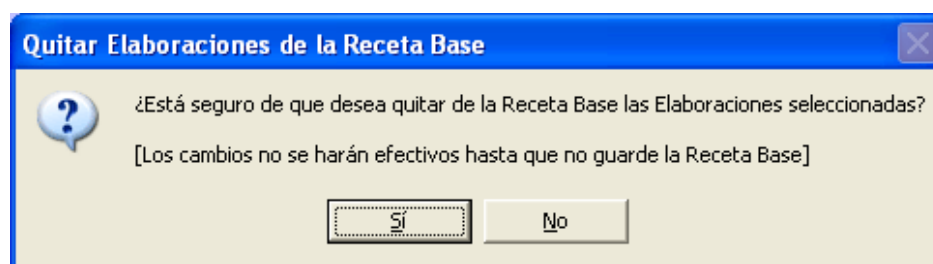
Quitar elaboración

Para quitar una o varias elaboraciones de una receta base, seguir los siguientes pasos:

1. Seleccionar las elaboraciones que se desean quitar de la receta base, pulsando con el botón izquierdo del ratón la casilla de verificación situada a la izquierda de cada una de las elaboraciones:



2. Observar que se habrá activado el botón  situado en la parte central de la zona "elaboraciones"; pulsarlo para quitar las elaboraciones. Al pulsar dicho botón aparecerá un mensaje preguntándonos si deseamos realizar o no dicha operación:



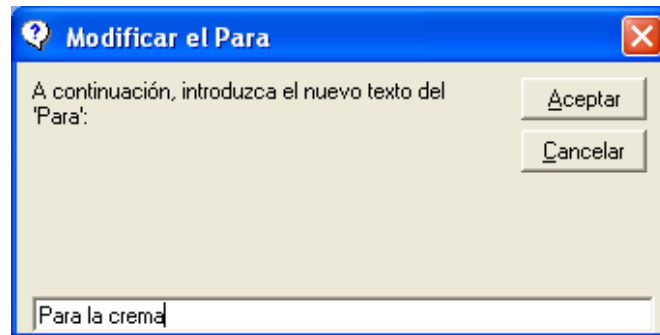
Modificar 'para' de la elaboración

En caso de que se desee modificar el encabezado de una elaboración (el 'para') que haya en la receta base, seguir los siguientes pasos:

1. Hacer doble click con el botón izquierdo del ratón sobre el encabezado a modificar:



2. A continuación saldrá una ventana con el texto del encabezado seleccionado; introducir el texto que se desee y pulsar a continuación la tecla Enter (o Intro) o el botón "Aceptar":



A continuación aparecerá modificado el 'para' correspondiente.



Materiales a emplear


Asociar materiales a la receta base

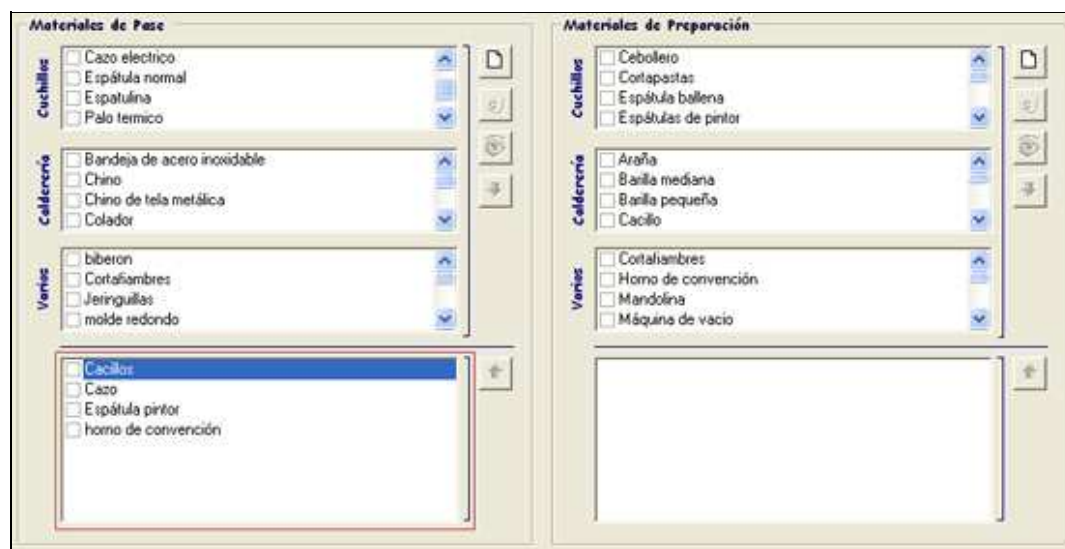
Para asociar un material (ya sea de pase o de preparación) a una receta base, seguir los siguientes pasos:

1. Seleccionar los materiales que se desean añadir a la receta base, pulsando con el botón izquierdo del ratón la casilla de verificación situada a la izquierda de cada uno de los materiales:



Observar que la pantalla se divide en 2 áreas, una para los materiales de pase o otra para los materiales de preparación; a su vez, cada una de las áreas se subdivide en 3 secciones: cuchillos, calderería y otros.

2. Observar que se habrá activado el botón  situado a la derecha de cada área; pulsarlo para asociar los materiales seleccionados a la receta base:




Los materiales desaparecerán de las respectivas secciones (cuchillos, calderería y otros) y pasarán a la lista de materiales seleccionados, situada en la parte inferior de cada una de las áreas.

Quitar materiales de la receta base

Para quitar uno o varios materiales de una receta base, seguir los siguientes pasos:


1. Seleccionar los materiales que se desean quitar de la receta base, pulsando con el botón izquierdo del ratón la casilla de verificación situada a la izquierda de cada uno de ellos:

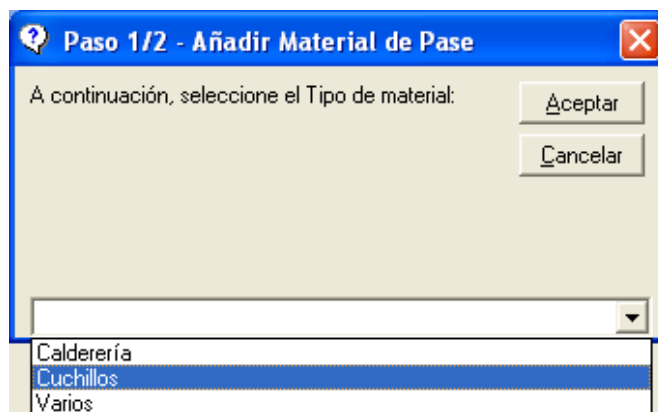
2. Observar que se habrá activado el botón  situado a la derecha de cada área; pulsarlo para quitar los materiales seleccionados de la receta base:

Los materiales desaparecerán de la lista de materiales seleccionados y pasarán a sus respectivas secciones (cuchillos, calderería y otros).

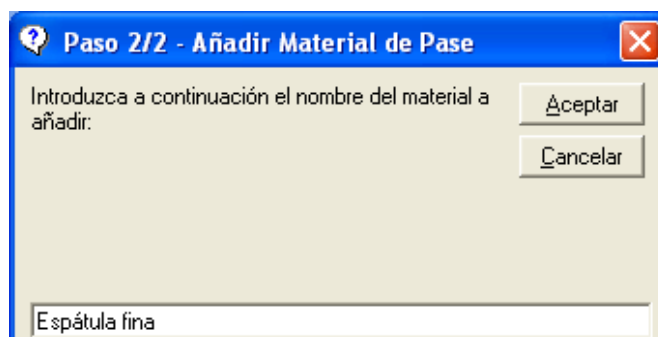
Crear nuevo material

Para crear un nuevo material de pase o preparación, seguir los siguientes pasos:

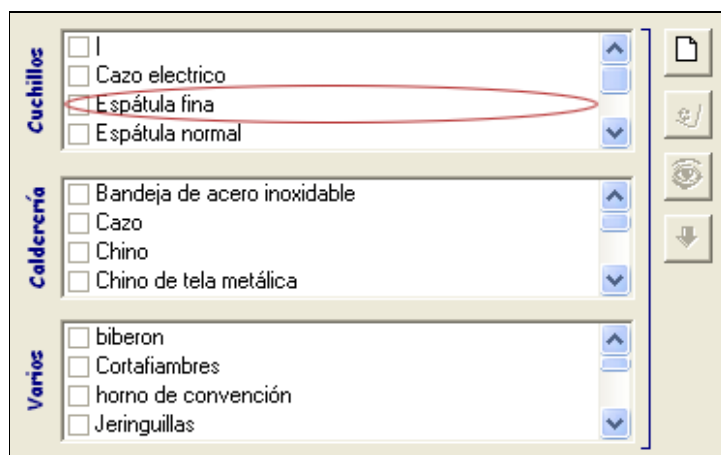
1. Pulsar el botón  que hay en el área en donde se desea crear el nuevo material (pase o preparación); seleccionarlo y pulsar a continuación la tecla Enter (o Intro) o el botón "Aceptar":



2. A continuación saldrá una ventana preguntando el nombre del nuevo material; introducirlo y pulsar a continuación la tecla Enter (o Intro) o el botón "Aceptar":



A continuación aparecerá creado el nuevo material en la sección correspondiente al tipo de material seleccionado:



Eliminar materiales

Para eliminar de forma permanente uno o varios materiales (no de la receta base, sino de la base de datos de materiales), seguir los siguientes pasos:

1. Seleccionar los materiales que se desean eliminar, pulsando con el botón izquierdo del ratón la casilla de verificación situada a la izquierda de cada uno de ellos:

Materiales de Pase

Cuchillos

I

Cazo electrico

Espátula fina

Espátula normal

Calderería

Bandeja de acero inoxidable

Cazo

Chino

Chino de tela metálica


Varios

biberon

Cortafiambres

horno de convención

Jeringuillas

2. Observar que se habrá activado el botón  situado en la parte derecha del área en donde se hayan seleccionado los materiales (pase o preparación). Al pulsar dicho botón aparecerá un mensaje por cada uno de los materiales seleccionados preguntándonos si deseamos realizar o no dicha operación:

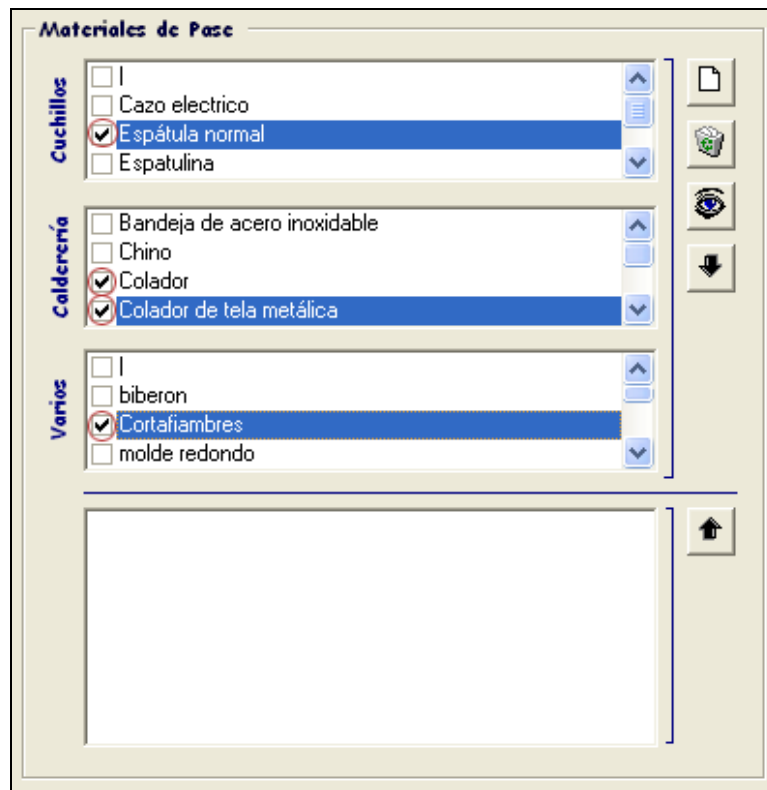
Eliminar Material


¿Está seguro de que desea eliminar de forma permanente el material 'Espátula fina' (material de Pase - Cuchillos) de la base de datos?

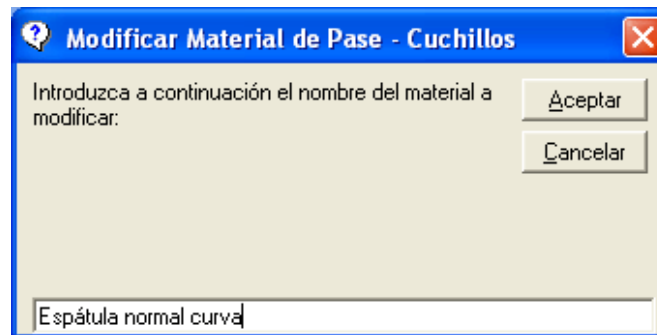
Modificar nombre de un material

En caso de que se desee modificar el nombre de un material, seguir los siguientes pasos:

1. Seleccionar los materiales que se desean renombrar, pulsando con el botón izquierdo del ratón la casilla de verificación situada a la izquierda de cada uno de ellos:



2. Observar que se habrá activado el botón  situado en la parte derecha del área en donde se hayan seleccionado los materiales (pase o preparación). Al pulsar dicho botón aparecerá un mensaje por cada uno de los materiales seleccionados preguntando el nuevo nombre; introducirlo y pulsar a continuación la tecla Enter (o Intro) o el botón "Aceptar":



En caso de que haya otro material con el mismo nombre en el mismo área (pase o preparación), aparecerá un mensaje indicándolo.

