

# **Gestor de Cocina**

de

## **Paco Roncero**

### **Versión 5.0**

#### **- INFORMES -**

## Albaranes

\* *Imprimir albarán*: Informe con el albarán mostrado en pantalla

\* *Albaranes por estado y proveedor entre fechas*: Informe con la lista de albaranes con un determinado estado, de un determinado periodo de tiempo, agrupados por proveedor

\* *Albaranes por proveedor entre fechas*: Informe con la lista de albaranes de un determinado periodo de tiempo, agrupados por proveedor

\* *Gasto por proveedor entre fechas*: Informe con el gasto en un determinado periodo de tiempo, agrupado por proveedor

\* *Gasto por proveedor y producto entre fechas*: Informe con el gasto en un determinado periodo de tiempo, agrupado por proveedor y producto

\* *Gasto por proveedor y vino entre fechas*: Informe con el gasto en un determinado periodo de tiempo, agrupado por proveedor y vino

\* *Gasto por producto entre fechas*: Informe con el gasto en un determinado periodo de tiempo, agrupado por producto

\* *Gasto por vino entre fechas*: Informe con el gasto en un determinado periodo de tiempo, agrupado por vino

\* *Informe de precios máximos de Productos*: Informe con la relación de precios de compra de un determinado periodo de tiempo agrupados por producto

\* *Informe de precios máximos de Vinos*: Informe con la relación de precios de compra de un determinado periodo de tiempo agrupados por vino



### ALBARANES POR PROVEEDOR ENTRE FECHAS

[01/01/2000]-[31/12/2000]

ALMIBOUE		FECHA	PROVEEDOR	BASE IMPORTE	IVA	TOTAL
20000200	ALMIBOUE	02/01/2000	ALMIBOUE	10000 €	19045 €	10945 €
20000300	ALMIBOUE	03/01/2000	ALMIBOUE	20000 €	38090 €	48090 €
20000400	ALMIBOUE	04/01/2000	ALMIBOUE	15000 €	28545 €	33545 €
20000500	ALMIBOUE	05/01/2000	ALMIBOUE	30000 €	57090 €	67090 €
20000600	ALMIBOUE	06/01/2000	ALMIBOUE	25000 €	47545 €	52545 €
20000700	ALMIBOUE	07/01/2000	ALMIBOUE	18000 €	34290 €	39290 €
20000800	ALMIBOUE	08/01/2000	ALMIBOUE	12000 €	22845 €	24845 €
20000900	ALMIBOUE	09/01/2000	ALMIBOUE	8000 €	15290 €	17290 €
20001000	ALMIBOUE	10/01/2000	ALMIBOUE	5000 €	9545 €	10545 €
20001100	ALMIBOUE	11/01/2000	ALMIBOUE	3000 €	5727 €	6227 €
20001200	ALMIBOUE	12/01/2000	ALMIBOUE	2000 €	3818 €	4018 €
		<b>TOTAL</b>		<b>100000 €</b>	<b>189090 €</b>	<b>199090 €</b>

Albaranes por proveedor entre fechas

### GASTO POR PROVEEDOR ENTRE FECHAS

[01/01/2000]-[31/12/2000]

ALMIBOUE		FECHA	PROVEEDOR	BASE IMPORTE	IVA	TOTAL
20000200	ALMIBOUE	02/01/2000	ALMIBOUE	10000 €	19045 €	10945 €
20000300	ALMIBOUE	03/01/2000	ALMIBOUE	20000 €	38090 €	48090 €
20000400	ALMIBOUE	04/01/2000	ALMIBOUE	15000 €	28545 €	33545 €
20000500	ALMIBOUE	05/01/2000	ALMIBOUE	30000 €	57090 €	67090 €
20000600	ALMIBOUE	06/01/2000	ALMIBOUE	25000 €	47545 €	52545 €
20000700	ALMIBOUE	07/01/2000	ALMIBOUE	18000 €	34290 €	39290 €
20000800	ALMIBOUE	08/01/2000	ALMIBOUE	12000 €	22845 €	24845 €
20000900	ALMIBOUE	09/01/2000	ALMIBOUE	8000 €	15290 €	17290 €
20001000	ALMIBOUE	10/01/2000	ALMIBOUE	5000 €	9545 €	10545 €
20001100	ALMIBOUE	11/01/2000	ALMIBOUE	3000 €	5727 €	6227 €
20001200	ALMIBOUE	12/01/2000	ALMIBOUE	2000 €	3818 €	4018 €
		<b>TOTAL</b>		<b>100000 €</b>	<b>189090 €</b>	<b>199090 €</b>

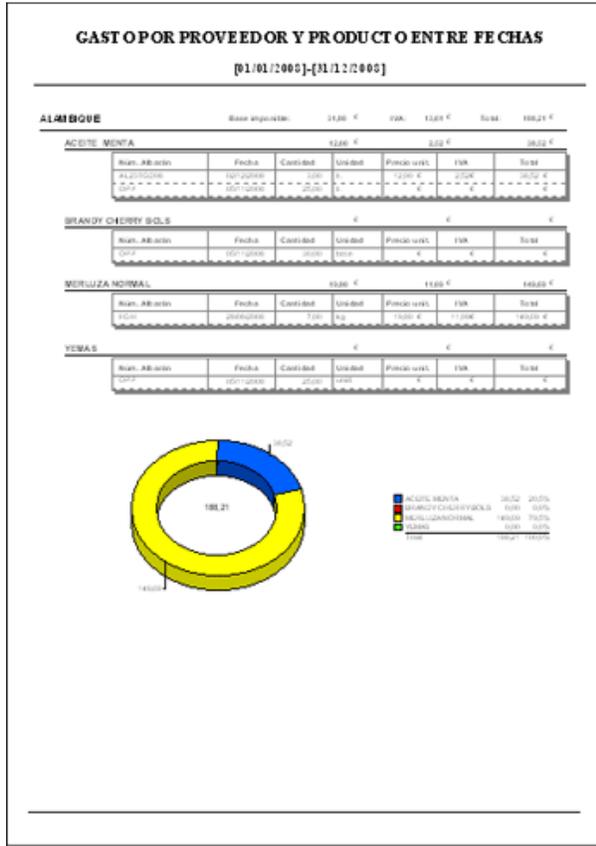
  

CROPIBERCA		FECHA	PROVEEDOR	BASE IMPORTE	IVA	TOTAL
20000200	CROPIBERCA	02/01/2000	CROPIBERCA	10000 €	19045 €	10945 €
20000300	CROPIBERCA	03/01/2000	CROPIBERCA	20000 €	38090 €	48090 €
20000400	CROPIBERCA	04/01/2000	CROPIBERCA	15000 €	28545 €	33545 €
20000500	CROPIBERCA	05/01/2000	CROPIBERCA	30000 €	57090 €	67090 €
20000600	CROPIBERCA	06/01/2000	CROPIBERCA	25000 €	47545 €	52545 €
20000700	CROPIBERCA	07/01/2000	CROPIBERCA	18000 €	34290 €	39290 €
20000800	CROPIBERCA	08/01/2000	CROPIBERCA	12000 €	22845 €	24845 €
20000900	CROPIBERCA	09/01/2000	CROPIBERCA	8000 €	15290 €	17290 €
20001000	CROPIBERCA	10/01/2000	CROPIBERCA	5000 €	9545 €	10545 €
20001100	CROPIBERCA	11/01/2000	CROPIBERCA	3000 €	5727 €	6227 €
20001200	CROPIBERCA	12/01/2000	CROPIBERCA	2000 €	3818 €	4018 €
		<b>TOTAL</b>		<b>100000 €</b>	<b>189090 €</b>	<b>199090 €</b>

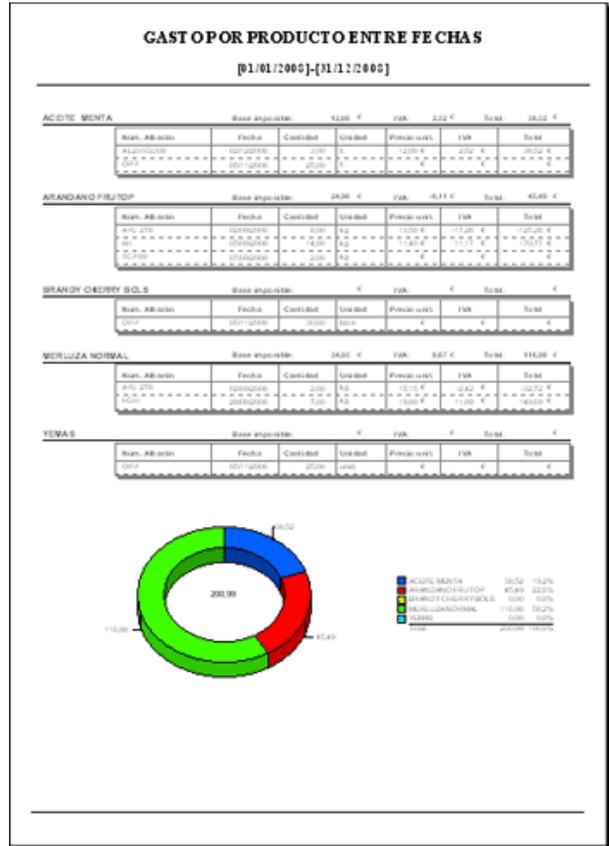
  

PROVEEDOR	BASE IMPORTE	IVA	TOTAL	Porcentaje
ALMIBOUE	100000 €	189090 €	199090 €	71.24%
CROPIBERCA	100000 €	189090 €	199090 €	28.76%
<b>TOTAL</b>	<b>200000 €</b>	<b>378180 €</b>	<b>578180 €</b>	<b>100.00%</b>

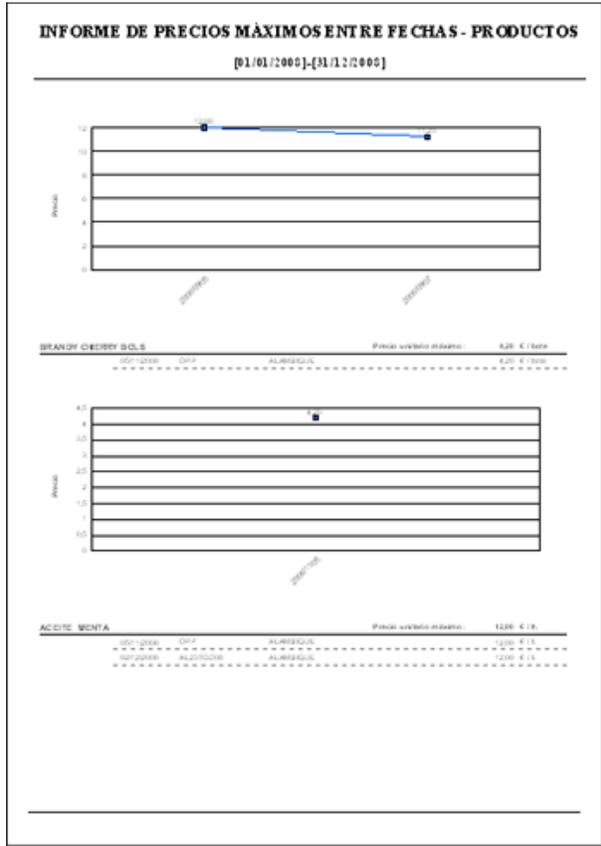
Gasto por proveedor entre fechas



Gasto por proveedor y producto / vino entre fechas



Gasto por producto / vino entre fechas



Informe de precios máximos de Productos / Vinos

**Bodegas**

\* *Imprimir fichas de las bodegas:* Informe con las fichas de todas las bodegas que haya

FICHA DE BODEGA	
Pulsión Clara	
FIBRO CuroDigo	CECASA
<b>BLANCO:</b>	
.....	.....
<b>ROJADO:</b>	
.....	.....
El Dado	BODEGA

## Cartas

\* *Imprimir carta*: Informe con la carta, sin costos.

\* *Imprimir carta con costos de Materia Prima*: Informe con la carta, indicando para cada ficha de producción que lo componga el coste de ésta.

\* *Imprimir carta de Postres*: Informe con las relación de fichas de producción que haya dentro de la clasificación "Postres"; en caso de que no exista dicha clasificación dentro de la carta saldrá un mensaje informando de ello.

\* *Imprimir Clasificación con costos de la carta*: Informe con la relación de fichas de producción de la carta, agrupadas por la clasificación de dichas fichas, indicando el costo y PVP de cada una de ellas.

\* *Imprimir Fichas de la carta* : Informe con el detalle de las fichas de producción que componen la carta, incluyendo todos los costes asociados a éstas.

\* *Imprimir Missemplace de la carta según Partida* : Informe con la Missemplace de las fichas de producción que componen la carta, agrupando por la Partida de las distintas fichas.

\* *Imprimir Missemplace de la carta según Clasificación* : Informe con la Missemplace de las fichas de producción que componen la carta, agrupando por la Clasificación de las distintas fichas.

\* *Imprimir Informe para Cocina*: Informe con determinada información sobre cada una de las fichas de producción que componen la carta, y la missemplace de cada una de ellas.

\* *Imprimir Informe para Sala*: Informe con determinada información sobre cada una de las fichas de producción que componen la carta, y la explicación de cada una de ellas.

\* *Imprimir Pedido de la carta*: Informe con el Pedido necesario para poder servir la carta para un determinado número de personas, indicando los productos que hacen falta, para qué fichas de producción y en qué cantidades, para cada una de las fichas de producción que componen la carta.

\* *Imprimir Pedido de la carta agrupado por Proveedor*: Informe con el Pedido necesario para poder servir la carta para un determinado número de personas, indicando los productos que hacen falta, para qué fichas de producción y en qué cantidades, para cada una de las fichas de producción que componen la carta. Se diferencia del informe anterior en que este pedido se agrupa además por proveedor, de forma que sale directamente la hoja de pedido que hay que realizar a cada uno de los proveedores. Otra peculiaridad es que en caso de que un producto lo vendan varios proveedores a distinto precio, en este informe se tendrá en cuenta el proveedor que lo ofrezca más barato, de forma que el gasto sea lo menor posible. Aquellos productos que no tengan ningún proveedor asociado aparecerán bajo el título "sin proveedor asociado".

\* *Imprimir Control de Raciones*: Informe con el Control de raciones que se han de servir de cada una de las fichas de la carta, así como la prioridad de cada una de ellas.

\* *Imprimir informe nutricional:* Informe con la información nutricional de cada una de las fichas de producción que componen la carta (valores calculados sobre 1 ración de cada ficha).

LAS TARTAS	
CORTE DE PASTEGRAS CON PAN DE ESPECIAS	12,27 €
VENTRESCA DE ATÚN CONFITADA EN ACEITE DE ATÚN	15,34 €
FALSA MOZZARELLA	9,01 €
CAVIAR DE MILÓN	8,83 €
OSTRAS CON OSTRAS Y TRUFA DE YOGURT Y MAGRAMA	18,00 €
PULPO A LA GALLEGA CON PURE DE PATATA	9,01 €
YEMA DE HUEVO DE POLLITA CON HABITAS, SETAS Y CREMA LIGERA DE PATATA	15,04 €
MINISTRON DE GELATINA CALIENTE DE VERDURAS CON TRUFAS AGRICOLAS DE PARMESANO	12,01 €
ENTRADAS	
ESPARRAGOS BLANCOS CON AJÍ NEGRAS	33,06 €
SOPA DE AJO BLANCO CON ESPARRAGOS, LANGOSTINOS Y CEBOLLA	28,06 €
ASPIC CALIENTE DE MEJORAS CON CORNUS DE MINE MAZORCAS	24,00 €
TARTA DE ESCALIBADA CON SARDINAS, ALBAHACA Y CITTUNAS NEGROS	31,35 €
CREMA DE GUISANTES CON JAMÓN Y MENTA	21,78 €
CIGALAS TARANDESAS	35,00 €
RECADOS Y CAFFÉS	
BOGAVANTE AL ORLÁN CON LENTILLAS	33,06 €
SAN PEDRO CON ESCABOCHA, PURE DE LIMA Y HUEVOS DE MUELO	6,00 €
LINQUADO A LOS AROMÁTICOS CON ESPARRAGOS TRIGLIEROS	33,06 €
BOGAVANTE AL ORLÁN CON LENTILLAS	33,06 €
MINISTRON CIVET DE CONEJO	24,00 €
SOROLLO DE BUEY CON GRATIN DE PUL DE LECHE	28,90 €
PICHÓN CON PURE DE REMOLACHA	28,83 €
ESPALDITA DE CABRITO CON CHAROITAS AL NARANJA	32,12 €

Carta

CARTA					
CARTA DEL RESTAURANTE 2006					
	Cmts Pks	Cmts €	%	MP Pks	MP €
<b>LAS TARTAS</b>					
CORTE DE PASTEGRAS CON PAN DE ESPECIAS	157 Pks	0,94 €	7,660	2.042 Pks	12,27 €
VENTRESCA DE ATÚN CONFITADA EN ACEITE DE ATÚN	483 Pks	2,90 €	18,667	2.586 Pks	15,34 €
FALSA MOZZARELLA	153 Pks	0,92 €	10,211	1.499 Pks	9,01 €
CAVIAR DE MILÓN	84 Pks	0,50 €	5,660	1.469 Pks	8,83 €
OSTRAS CON OSTRAS Y TRUFA DE YOGURT Y MAGRAMA	524 Pks	3,15 €	17,500	2.995 Pks	18,00 €
PULPO A LA GALLEGA CON PURE DE PATATA	333 Pks	2,00 €	22,198	1.499 Pks	9,01 €
YEMA DE HUEVO DE POLLITA CON HABITAS, SETAS Y CREMA LIGERA DE PATATA	1.001 Pks	6,01 €	39,960	2.502 Pks	15,04 €
MINISTRON DE GELATINA CALIENTE DE VERDURAS CON TRUFAS AGRICOLAS DE PARMESANO	172 Pks	1,03 €	8,576	1.998 Pks	12,01 €
<b>ENTRADAS</b>					
ESPARRAGOS BLANCOS CON AJÍ NEGRAS	2.767 Pks	16,63 €	50,302	5.501 Pks	33,06 €
SOPA DE AJO BLANCO CON ESPARRAGOS, LANGOSTINOS Y CEBOLLA	1.387 Pks	8,33 €	29,886	4.669 Pks	28,06 €
ASPIC CALIENTE DE MEJORAS CON CORNUS DE MINE MAZORCAS	485 Pks	2,92 €	12,167	3.993 Pks	24,00 €
TARTA DE ESCALIBADA CON SARDINAS, ALBAHACA Y CITTUNAS NEGROS	248 Pks	1,49 €	4,753	5.236 Pks	31,35 €
CREMA DE GUISANTES CON JAMÓN Y MENTA	345 Pks	2,07 €	9,506	3.624 Pks	21,78 €
CIGALAS TARANDESAS	2.968 Pks	17,84 €	50,971	5.824 Pks	35,00 €
<b>RECADOS Y CAFFÉS</b>					
BOGAVANTE AL ORLÁN CON LENTILLAS	1.826 Pks	10,97 €	33,182	5.501 Pks	33,06 €
SAN PEDRO CON ESCABOCHA, PURE DE LIMA Y HUEVOS DE MUELO	0 Pks	0,00 €	0,000	0 Pks	0,00 €
LINQUADO A LOS AROMÁTICOS CON ESPARRAGOS TRIGLIEROS	1.928 Pks	11,59 €	35,057	5.501 Pks	33,06 €
BOGAVANTE AL ORLÁN CON LENTILLAS	1.922 Pks	11,55 €	34,936	5.501 Pks	33,06 €
MINISTRON CIVET DE CONEJO	576 Pks	3,46 €	14,417	3.993 Pks	24,00 €
SOROLLO DE BUEY CON GRATIN DE PUL DE LECHE	1.269 Pks	7,63 €	26,401	4.809 Pks	28,90 €
PICHÓN CON PURE DE REMOLACHA	731 Pks	4,39 €	15,225	4.797 Pks	28,83 €
ESPALDITA DE CABRITO CON CHAROITAS AL NARANJA	1.764 Pks	10,60 €	33,000	5.344 Pks	32,12 €

Carta con costo de MP

<p><b>CHOCOLATE CON HELADO (1 TOLDO)</b></p> <p><b>ALBAHACA CON ESTRELLA CON AMARILLO Y VERDURA DE VERDURE</b></p> <p><b>CHOCOLATE CON ESTRELLA CON ALBAHACA CON ESTRELLA</b></p> <p><b>MINISTRON CIVET DE CONEJO</b></p> <p><b>MINISTRON CIVET DE CONEJO</b></p>
<p>26,88 €</p> <p>Coste de Producción: 26,88 €</p>

Carta de Postres

**BOUFFE**

<b>CRECUS AINES MOUTRAS COS ALBACOQUES</b>	
Costo Materia Prima: 00 € Precio de Venta: 00 €	
<b>FREITAS FINIAS COS SATA</b>	
Costo Materia Prima: 00 € Precio de Venta: 00 €	
<b>ALBACOQUES MOUTRAS COS SEMENTO FREITAS DE TOCHUPT</b>	
Costo Materia Prima: 00 € Precio de Venta: 00 €	
<b>FREITAS BAA COS ADA</b>	
Costo Materia Prima: 00 € Precio de Venta: 00 €	
<b>CEVICHIE COS BILADO (TULLA)</b>	
Costo Materia Prima: 00 € Precio de Venta: 00 €	

Etc. Casa Paco El Días

Clasificación con costos de la carta

**ANEXOS**

CLASIFICACION	QUILOS	Nº PAX.	ESTACION	SEÑAL	PARTIDA	SEÑAL
TEMPERATURA	Pa.	VARIABLE	Capacidad	AÑO DE 2015/20		100

INGREDIENTES	CANT.	UNID.	UNID.	COSTE	OBSERVACIONES DE COLETA
<b>PARA 2 UNOS DE 100 GRAMOS</b>					
<b>INGREDIENTES</b>					
<b>LA ESPUMA DE SARDINAS</b>					
SAZONADOR	42	ml	12.5	5.25	
COMBUSTIBLE	42	L	10.5	4.37	
ACEITE	41	L	10.5	4.17	
QUEMOSOLA DE PANCOS	23	pa	10.5	4.17	
CAROLINE	2	pa	10.5	4.17	
SAZON	1	pa	10.5	4.17	
<b>LAS PLACAS DE PASTA FRESCA</b>					
REPOSTEROS	432	pa	10.5	4.17	
REPOSTEROS	432	pa	10.5	4.17	
ACTIVADOR DE PAN	40	L	10.5	4.17	
ACEITE	477	L	10.5	4.17	

**ELABORACION**

**para la espuma:**

- Calentar el agua y disolver las hojas de gelatina.
- Retirar del fuego y mezclar con el resto de los ingredientes.
- Cubar y limpiar el cubo con la ayuda de un embudo.
- Cortar y dejar reposar 2 h. en la nevera.

**para el suero de coque:**

Expresar el suero de los tomates y colar.

**Para incorporar los ingredientes:**

- Laminar la pasta y formar un cilindro.
- Añadir el huevo y el aceite dentro del cilindro y poner a punto de sal.
- Troquear los ingredientes hasta obtener una masa homogénea y densa.
- Dejar reposar un mínimo de una hora en la nevera, tapada a proof.
- Entalar la pasta hasta obtener 12 placas lo más finas posibles, de 6 x 6 cm.
- Cocer la pasta en agua herviente y escurrirla en agua hirviendo y sal.
- Una vez frío, ponerla sobre un mantel de hilo para servir y acompañar que no tenga ningún peso.

**para la salsa:**

añad

Etc. Casa Paco El Días

**ANEXOS**

<b>ACABADO Y SERVICIOS</b>	<b>SERVICIOS</b>
1. Entar los vasos hasta la mitad con el suero de tomate bien frío.	
2. Añadir de limar con la espuma.	

<b>OBSERVACIONES</b>	<b>MATERIAL DE LA VIDA</b>	<b>MATERIAL DE SERVICIOS</b>
----------------------	----------------------------	------------------------------

<b>COSTO INFORMACION A VELA</b>	
Precio de Venta	10,00
Costo Materia	0,00 € 0,0%
Margen	10,00 € 100%

FOTO

Etc. Casa Paco El Días

Fichas de la carta

PREPARACIONES	
Claves fin	
<b>COPIDE DE PODEGRAS COF LAS DE RENCILAS</b>	Tomate de los rigos Cajonete de pan hecho
<b>PAVONES DE CHIAPIRI COF CHIAPIRI AL ALBERTA</b>	Ravalo Producto A Ravalo producto B Aceite de oliva Cajonete pelado.
<b>QUEFO A BIEL ADA DE PODEGRAS COF COFOLOE</b>	Quema de los rigos de puto Consentir Pasta de tomate de concentrado marca Na
<b>REQUECADA DE BACAS AD YOGAVAFRE AL ACEITE DE ACETIVAS BUCAS</b>	Requecote cocido Aceite de aceituna o helena Cevallonada Basilico deshidratado Cebollita blanca picada Tomate pelado Pimiento sacado.
<b>REPSA ADA DE ALBERTA Y AL CACHOFAS REPSA VALEDE</b>	almejas perlatas Vainilla salon verde atacho de hervido
<b>VERPES COF PATOLEI DE PIRREL ACEA ESTACHO Y PPALEBUNA</b>	Vinos nacionales en papel Vajillas en helena Remolacha cocida y en salada Ravalo tomate Aceite de postados en helena Aceite de semillas olivadas Pasta blanca cocida

En Casa Paco El Divo

PREPARACIONES	
TARA	
<b>RES ADO DE AJO EL AFUC</b>	Helado de almendra en Paco jet Aceite de ajo en cajonete gata. Almendra pelada.
<b>CAJAS DE MELLOS</b>	Zona de aceite con gelado Mecha del mismo con algas Mecha de agua con clemas cilicas.
<b>LA TOPPELL ABRIFAOL A BIL 2 JOI</b>	Esparma de patata en sodio Cebolla pochada Salon de salazon Aceite de oliva en helena

En Casa Paco El Divo

Misemplace de la carta según Partida

Misemplace de la carta según Clasificación

PARTE	NUMERO DE PARTE	AÑO	1. V. 1	TIPO DE PLATO	RAPIEDA	INDICACIONES	DEFINICION
1.427	CORTE DE BOMBONES DE PASTEL	8	26.00	Pasteleria cocido	Cuanto Rio		Tomate de los rigos Cajonete de pan hecho
2.097	MECHAS DE CORDON ROJO LANCAS		7.61	Pasta cocida cocido	Cuanto		Cajonete cocido Cajonete cocido Cajonete cocido
3.070	ALMENDRAS CON UNO DE MARI	2.000	25.00	Pasta cocida cocido	Procedo	Topable	Almendra cocida Cajonete cocido Cajonete cocido
3.281	PAVONES DE CHIAPIRI COF CHIAPIRI AL ALBERTA	2.000	7.61	Cajonete cocido cocido	Cuanto Rio		Ravalo Producto A Ravalo producto B Aceite de oliva Cajonete pelado.
3.099	QUEFO A BIEL ADA DE PODEGRAS COF COFOLOE	2.000	15.00	Pasta cocida cocido	Procedo	Cajonete	Quema de los rigos de puto Consentir Pasta de tomate de concentrado marca Na
3.284	CANES DE PIEL DE LEON CON QUESO GRUYERE Y TRUFA BLANCA	8	21.00	Cuanto	Cuanto	Cajonete	Queso cocido Cajonete cocido Cajonete cocido
3.281	REQUECADA DE BACAS AD YOGAVAFRE AL ACEITE DE ACETIVAS BUCAS	8	8.00	Cuanto	Cuanto		Requecote cocido Aceite de aceituna o helena Cevallonada Basilico deshidratado Cebollita blanca picada Tomate pelado Pimiento sacado.
3.213	VERPES COF PATOLEI DE PIRREL ACEA ESTACHO Y PPALEBUNA	2.000	13.25	Cuanto cocido de Ojo	Cuanto Rio		Vinos nacionales en papel Vajillas en helena Remolacha cocida y en salada Ravalo tomate Aceite de postados en helena Aceite de semillas olivadas Pasta blanca cocida
3.013	ALMENDRAS CON UNO DE MARI		25.00	Pasta cocida cocido	Cuanto Rio		Almendra cocida Cajonete cocido Cajonete cocido
3.009	REQUECADA DE BACAS AD YOGAVAFRE AL ACEITE DE ACETIVAS BUCAS		26.00	Pasta cocida cocido	Cuanto Rio		Requecote cocido Aceite de aceituna o helena Cevallonada Basilico deshidratado Cebollita blanca picada Tomate pelado Pimiento sacado.
4.001	FONDOS DE ALMENDRAS CON CORDON ROJO Y CORDON ROJO	8	25.00	Pasta cocida cocido	Procedo	Cajonete	Almendra cocida Cajonete cocido Cajonete cocido
4.040	MECHAS DE CORDON ROJO CON PASTEL A LA CALIFORNIA		22.00	almeja hecho	Procedo		almejas perlatas Vainilla salon verde atacho de hervido

En Casa Paco El Divo

Informe para Cocina



1 de 1+ 51% Total 381 100% 381 de 381

Pedido\_proveedor.rpt

- ALMACEN
- ANGEL AREVALO S.A.
- ANTONIO DE MIGUEL
- BACALAD
- C&F PESCADOS Y MARISCOS GALLEGOS1
- DUO HARINERO
- ELABORACIONES PROPIAS
- FRUTAS CHICO
- FRUTAS JULIAN
- FRUTAS PABLO
- GUERRA PRODUCTOS VARIOS
- JAMONES JOSELITO
- JULIAN MARTIN POLAN
- PASCUAL
- PATATAS CARALI
- PESCADERIAS CORUÑESAS
- PRODUCTOS ARTESANOS
- PRODUCTOS AVICOLAS GUERRA
- SETAS ALZAGORRI
- SIN PROVEEDOR ASOCIADO

Cuentas de proveedores 2007			
ALMACEN		0,000 €	0,000 €
<b>NETTE GRANDE</b>		0,00 € 7 kg	0,410 kg
En stock para hacer	Detalle de stock de producto de este proveedor	0,000 €	0,000 €
	Detalle de stock de proveedor asociado	0,000 €	0,000 €
	Detalle de stock de proveedor asociado	0,000 €	0,000 €
<b>NETTE GRANDE BONNE 50</b>		0,00 € 7 kg	0,000 kg
En stock para hacer	Detalle de stock de proveedor de este proveedor	0,000 €	0,000 €
	Detalle de stock de proveedor asociado	0,000 €	0,000 €
	Detalle de stock de proveedor asociado	0,000 €	0,000 €
<b>ALF SPARRA</b>		0,00 € 7 kg	0,000 kg
En stock para hacer	Detalle de stock de proveedor	0,000 €	0,000 €
<b>AZAFRAN DE BRAS</b>		0,00 € 7 kg	0,000 kg
En stock para hacer	Detalle de stock de proveedor asociado	0,000 €	0,000 €
<b>CALDUCABRE STARBUX</b>		0,00 € 7 kg	0,000 kg
En stock para hacer	Detalle de stock de proveedor asociado	0,000 €	0,000 €
<b>GENIBELA</b>		0,00 € 7 kg	0,000 kg
En stock para hacer	Detalle de stock de proveedor asociado	0,000 €	0,000 €
<b>HARINA</b>		0,00 € 7 kg	0,000 kg
En stock para hacer	Detalle de stock de proveedor asociado	0,000 €	0,000 €
<b>LENTIJAS FRANCISAS</b>		0,00 € 7 kg	0,000 kg
En stock para hacer	Detalle de stock de proveedor asociado	0,000 €	0,000 €
<b>MACARRON FRESCO PAGO 250GR</b>		0,00 € 7 kg	0,000 kg
En stock para hacer	Detalle de stock de proveedor asociado	0,000 €	0,000 €
<b>MENTA</b>		0,00 € 7 kg	0,000 kg
En stock para hacer	Detalle de stock de proveedor asociado	0,000 €	0,000 €
<b>MENTATA FINE CUBIERTA Y SUAVIS</b>		0,00 € 7 kg	0,000 kg
En stock para hacer	Detalle de stock de proveedor asociado	0,000 €	0,000 €
<b>OREGANO BIENAS</b>		0,00 € 7 kg	0,000 kg
En stock para hacer	Detalle de stock de proveedor asociado	0,000 €	0,000 €
<b>PARMENTA FINE GRANADA</b>		0,00 € 7 kg	0,000 kg
En stock para hacer	Detalle de stock de proveedor asociado	0,000 €	0,000 €
<b>ROMERO</b>		0,00 € 7 kg	0,000 kg
En stock para hacer	Detalle de stock de proveedor asociado	0,000 €	0,000 €
<b>SAL FINA</b>		0,00 € 7 kg	0,000 kg
En stock para hacer	Detalle de stock de proveedor asociado	0,000 €	0,000 €
	Detalle de stock de proveedor asociado	0,000 €	0,000 €
	Detalle de stock de proveedor asociado	0,000 €	0,000 €

Bo: La Torrada del Cuerno      Cuentas de Madrid

Pedido de la carta agrupado por proveedor





**Controles de cubiertos**

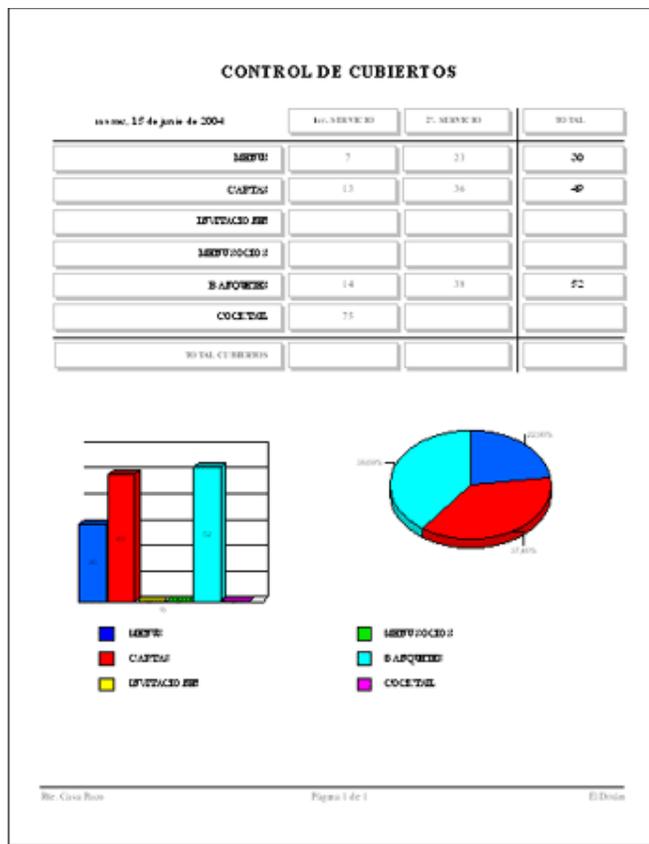
\* *Imprimir informe diario*: Informe con el control de cubiertos mostrado en pantalla; incluye gráficos para una mejor comparación de los cubiertos en las distintas tipologías

\* *Imprimir informe entre fechas*: Informe con los totales parciales por día de cubiertos (primer y segundo servicio) según tipología, dentro de un periodo de fechas

\* *Imprimir informe entre fechas - Primer servicio*: Informe con los totales de cubiertos parciales por día según tipología, dentro de un periodo de fechas, y únicamente considerando el primer servicio

\* *Imprimir informe entre fechas - Segundo servicio*: Informe con los totales de cubiertos parciales por día según tipología, dentro de un periodo de fechas, y únicamente considerando el segundo servicio

\* *Imprimir informe entre fecha con totales*: Informe con los totales de cubiertos según tipología, dentro de un periodo de fechas

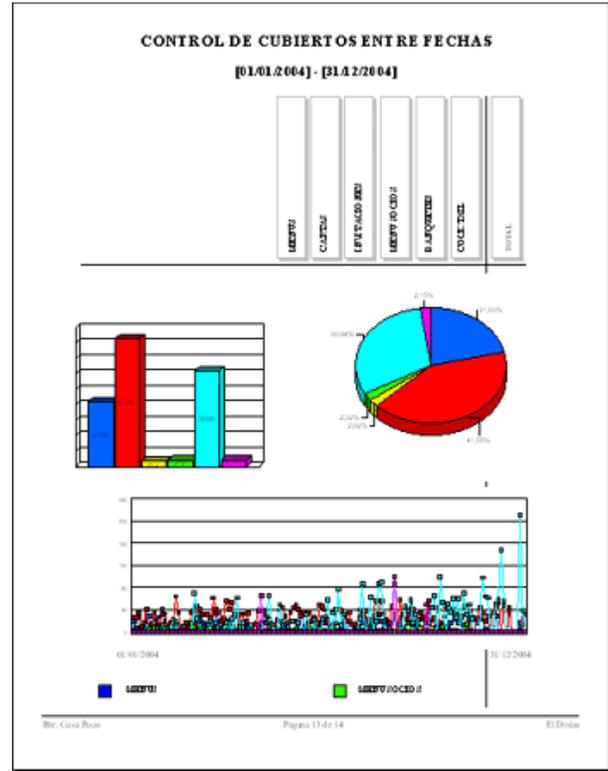


Informe diario

**CONTROL DE CUBIERTOS ENTRE FECHAS**  
[01/01/2004] - [31/12/2004]

	LIBERTI	CAPIZOL	EFECTIVO 2001	EFECTIVO 2002	EFECTIVO 2003	EFECTIVO 2004	TOTAL
viernes, 2 de enero de 2004	19	27		2			48
sábado, 3 de enero de 2004	8	27		4			39
domingo, 4 de enero de 2004	27	35	4				66
lunes, 5 de enero de 2004	11	7					18
martes, 6 de enero de 2004	4	17		3			24
miércoles, 7 de enero de 2004	28	42			12		82
jueves, 8 de enero de 2004	29	4		6			39
viernes, 9 de enero de 2004	7	14	2				23
sábado, 10 de enero de 2004	24	36		11			71
domingo, 11 de enero de 2004	25	20	9	7			61
lunes, 12 de enero de 2004	28	11	4	2			45
miércoles, 14 de enero de 2004	42	32		16	12		102
viernes, 16 de enero de 2004	20	33		8			61

Re: Casa Rica      Página 1 de 14      El Dónut

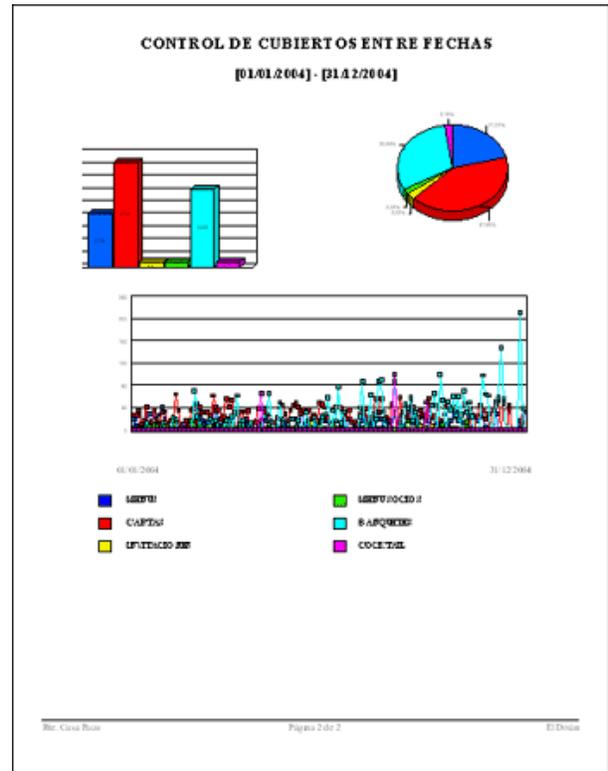


Informe entre fechas (ambos servicios, sólo el primer servicio, sólo el segundo servicio)

**CONTROL DE CUBIERTOS ENTRE FECHAS**  
[01/01/2004] - [31/12/2004]

	LIBERTI	CAPIZOL	EFECTIVO 2001	EFECTIVO 2002	EFECTIVO 2003	EFECTIVO 2004	TOTAL
TOTAL DEL PERIODO	2106	4100	302	222	2000	212	9242
	22,9%	47,1%	2,3%	2,4%	21,3%	2,4%	100%
MEGAS GRASA DE CUBIERTOS							91,64

Re: Casa Rica      Página 1 de 2      El Dónut



Informe entre fechas con totales

**Controles de raciones**

\* *Imprimir control de raciones actual:* Informe con el control de raciones mostrado en pantalla

\* *Imprimir controles de raciones entre fechas:* Informe con los controles de raciones que haya en un determinado periodo de tiempo. Las raciones de los platos de distintas fechas que pertenezcan a una misma carta se sumarán.

\* *Imprimir controles de raciones de una carta entre fechas:* Informe con los controles de raciones que haya de una determinada carta en un determinado periodo de tiempo. Las raciones de los platos de distintas fechas se sumarán.

CARTA DE PRIMAVERA 2004						
meses, 1 de junio de 2004			Nº Comensales: 15			
LAS TAPAS	Primer Servicio		Segundo Servicio		Totales	
	Nº Rac.	Porcent.	Nº Rac.	Porcent.	Nº Rac.	Porcent.
COLE DE FONDUELLAS CON PAN DE ESPECIAS	13,00	34,39 %	19,00	33,33 %	31,00	33,70 %
VENTRECA DE AYUJA CONFITADA EN ACEITE DE AYUJA	4,00	11,43 %	9,00	17,79 %	13,00	14,33 %
FALSA MOCOSAELLA	0,00	0,00 %	0,00	0,00 %	0,00	0,00 %
CAMAR DE MELON	0,00	0,00 %	10,00	17,74 %	10,00	10,77 %
OSTRAS CON OSTRAS Y TRUFA DE MOGUEL Y MACADAMIA	1,00	2,54 %	0,00	0,00 %	1,00	1,09 %
POLPO A LA GALLEGA CON PURE DE PATATA	3,00	8,17 %	11,00	19,98 %	14,00	15,22 %
YEMA DE HUEVO DE POLLO A CON HABITAS, SETAS Y CREM A LEGUM DE PATATA	7,00	19,80 %	4,00	7,37 %	11,00	11,93 %
MMSILOS DE GELATINA CALIENTE DE VERDURAS CON TRUFA AEREA DE PALMESANO	0,00	0,00 %	2,00	3,71 %	2,00	2,17 %
ENTRADAS	Nº Rac.	Porcent.	Nº Rac.	Porcent.	Nº Rac.	Porcent.
ESPARRAGOS BLANCOS CON ALMEJAS	2,00	5,88 %	4,00	7,34 %	6,00	6,44 %
SOPA DE AJO BLANCO CON ESPARRAGOS LARGOS FINOS Y CEBOLLA	2,00	5,88 %	2,00	3,70 %	4,00	4,32 %
ASPE CALIENTE DE SECOSAS CON COUS-COUS DE MIMINA ZORRAS	0,00	0,00 %	0,00	0,00 %	0,00	0,00 %
TARTA DE ESCALIBADA CON SALDINAS, ALBAHACA Y ACEITUNAS NEGRAS	0,00	0,00 %	1,00	1,85 %	1,00	1,07 %
CREMA DE GUARNICES CON JAMON Y MENTA	0,00	0,00 %	1,00	1,85 %	1,00	1,07 %
CIGALA S TAILANDESES	0,00	0,00 %	4,00	7,37 %	4,00	4,32 %
PECADOS Y CARNES	Nº Rac.	Porcent.	Nº Rac.	Porcent.	Nº Rac.	Porcent.
ECODA BALLO A LA MEXICANA	4,00	11,43 %	9,00	16,67 %	13,00	14,07 %
SAN PEDRO CON ESCAROLA, PURE DE LIMON Y HUEVOS DE MUYOL	4,00	11,43 %	0,00	0,00 %	4,00	4,32 %
LENGUADO A LOS ALOMATEOS CON ESPARRAGOS TREGUELOS	3,00	8,17 %	0,00	0,00 %	3,00	3,24 %
BOGAVANTE AL CROCANTE CON LENTILLAS	1,00	2,54 %	4,00	7,37 %	5,00	5,41 %

En: Carta Pasa EID: 0000

Para calcular los datos se han tenido en cuenta todos los controles de raciones de la carta 'CARTA DE PRIMAVERA 2004', con fecha igual o anterior al 01/06/2004

Control de raciones actual



## Empleados

- \* *Imprimir Ficha del empleado*: Informe con la ficha del empleado mostrado en pantalla
- \* *Imprimir Informe de vacaciones y permisos*: Informe con la relación de días de vacaciones, permisos y bajas del empleado mostrado en pantalla en un determinado periodo de tiempo
- \* *Imprimir Informe de vacaciones*: Informe con la relación de días de vacaciones (tipo de permiso = \*vacaci\*) que se ha tomado en el año en curso el empleado mostrado en pantalla, indicando además los días que quedan pendientes por disfrutar
- \* *Imprimir Hoja de turnos*: Informe con la hoja de turnos mostrada en pantalla
- \* *Imprimir Registro de E/S*: Informe con la relación de entradas y salidas del empleado mostrado en pantalla en un determinado periodo de tiempo
- \* *Imprimir Análisis de asistencia*: Informe con el análisis de asistencia del empleado mostrado en pantalla; se analizarán las entradas y salidas para ver el tiempo de permanencia del empleado dentro de la empresa cada día y se contrastará con el tiempo que debía estar según el turno que se le haya asignado. En aquellos casos en donde se detecten dos entradas consecutivas se registrará automáticamente una salida para la primera entrada igual a la segunda entrada menos 1 minuto. Este informe sirve como base al responsable para que determine las horas y servicios extras que registrará para cada empleado
- \* *Imprimir Informe de horas extras*: Informe con la relación de horas y servicios extras de un determinado periodo de tiempo, agrupados por departamento y tipo de contrato, indicando el coste correspondiente. Las horas / servicios extras no se calculan automáticamente, sino que es el responsable del departamento, quien a la luz de lo mostrado en el informe de Análisis de asistencia (contraste permanencia real vs. permanencia teórica según el turno asignado) determina las horas y servicios extras que imputa a cada empleado
- \* *Imprimir Informe de nocturnidad*: Informe con la relación de nocturnidades de un determinado periodo de tiempo, agrupados por departamento y tipo de contrato, indicando el coste correspondiente. La nocturnidad se establece a nivel de turno, de forma que para cada turno se indica si aplica o no nocturnidad; posteriormente cuando a un empleado se le asigna un turno que tiene nocturnidad, internamente el Gestor de Cocina lo procesa y lo tiene en cuenta para el cálculo de nocturnidades
- \* *Imprimir Informe de bajas entre fechas*: Informe de la relación de empleados que han causado baja en la empresa en un determinado periodo de tiempo; para este informe se tiene en cuenta la información contenida en el campo Fecha de baja de la ficha de los empleados
- \* *Imprimir Informe de personal activo*: Informe de la relación de empleados en activo actualmente; para este informe se tienen en cuenta los empleados que no tengan Fecha de baja
- \* *Imprimir Informe de personas que están dentro*: Informe con la relación de empleados que actualmente se encuentran dentro de la empresa, agrupado por departamento; para este informe se tienen en cuenta aquellos empleados que hayan fichado la hora de entrada pero no la hora de salida para el día en que se imprime el informe
- \* *Imprimir Informe de vestuario por departamento*: Informe agrupado por departamento con la relación

de prendas del vestuario entregadas en un determinado periodo a los distintos empleados del departamento

\* *Imprimir Informe de permisos por departamento:* Informe agrupado por departamento con la relación de permisos de trabajo (incluyendo bajas, vacaciones, ...) en un determinado periodo a los distintos empleados del departamento



**FICHA DEL EMPLEADO**

**FRANCISCO JAVIER RODRIGO FERRAZ**

**Información personal**

Dirección: C/Velázquez, 124, 2ºH      N° de identificación: 1234567890  
 Población: Alcobendas      Cód. postal: 28150      Provincia: Madrid  
 Fecha de nacimiento: 08/12/1969      DNI / NIE: 03764689P      Nacionalidad: Española  
 Estado civil: Casado(a)      Teléfono 1: 694232323      Teléfono 2: 694232324  
 N° Tarjeta(s):

**Información profesional**

Centro de trabajo: CASINO DE MADRID      Departamento: AAA  
 Categoría: Director      Situación: Sin definir

**Información laboral**

Tipo de contrato: 100A      Duración contrato:      N° días vacac. / año: 0  
 N° afiliación SS.: 283427343392      Fecha de entrada: 04/11/1991      Fecha de baja:

**Información económica**

Salario base: 60.000,00 €      Imp. sobre sueldo: 10,00 € / Imp. sobre sueldo extra: 30,00 € / Imp. sobre sueldo extra: 300,00 €      Imp. plus sueldo: 0,00 €

**Foto**      **Observaciones**

Ficha del empleado



**VACACIONES Y PERMISOS DEL EMPLEADO**

**RODRIGO FERRAZ DEL FRANCISCO JAVIER**

Periodo consultado: (01/01/2000)-(31/12/2000)

Vacaciones año: 35 días naturales

----- domingo, 1 de febrero de 20 -- domingo, 17 de febrero de 20 --

---

14/09/2000

Informe de vacaciones y permisos



**VACACIONES DEL EMPLEADO**

**POSCERO FERNANDEZ FRANCISCO JAVIER**

Vacaciones año: 15 días naturales

Año 2009      Día de vacaciones (afé): 0      Distribuidor: 15      Pendientes: -15

domingo, 1 de febrero de 2009      domingo, 15 de febrero de 2009      15

---

14/02/2009

Informe de vacaciones



**HOJA DE TURNOS**

Departamento: \_AAA Formas: 42 - (01/01/2010 - 01/01/2010)

Fecha	Janero - 11	Febrero - 12	Marzo - 13	Abril - 14	Mayo - 15	Junio - 16	Domingo - 17
GELEMAN, Angel	LM						
MARIN CLAUDIO ARTURO ROJE							
MEDINA WAGO IVAN							
MORENO ALGA YEL MARIA							
SANTOS MIGUEL MARIA							
FERNANDEZ RODRIGO ROBERTO		P	P	P			
LUCHE ILLERA HERMAN DANIEL							
VIGARIO miguel DOMENEC		L					
SOTEL MARIN JAMES MARIA							
COELLO CANTARELO ASA			L				
MARQUE VAQUERO PATRICIA							
ALONSO GOMEZ JAVIER		L			L		
NELEFGARCIA FELIX							
IVAR ROBERTO BELÉN							
DELA ROS DOMINGO MARINA		Vaga	Ferret		Permiso especial		
SANOS PALANCA ALVARO							
(B) PACON VILLADA FERRIS							
(B) MARTINEZ MAXIMILIANO							
(B) FRAM FRAM NICOLAI							

Hoja de turnos



### REGISTRO DE E/S DEL EMPLEADO

**ABADIA I O Z VEL O, M A F I A DEL P O S A P I O**

Periodo analizado: (04/04/2008)-(04/12/2008)

miércoles, 02 de enero de 2009		
09:47	Salida	Manual
12:37	Entrada	Manual
viernes, 03 de enero de 2009		
10:59	Entrada	Manual
16:00	Salida	Manual
20:21	Entrada	Manual
23:47	Salida	Manual
viernes, 04 de enero de 2009		
10:54	Entrada	Manual
15:05	Salida	Manual
20:26	Entrada	Manual
sábado, 05 de enero de 2009		
09:17	Salida	Manual
20:00	Entrada	Manual
domingo, 06 de enero de 2009		
09:09	Salida	Manual
martes, 08 de enero de 2009		
10:56	Entrada	Manual
15:23	Salida	Manual
20:58	Entrada	Manual
miércoles, 09 de enero de 2009		
09:11	Salida	Manual
12:14	Entrada	Manual
16:29	Salida	Manual
20:17	Entrada	Manual

14/01/2009

Registro de E/S



### ANÁLISIS DE ASISTENCIA

**ABADIA I O Z VEL O, M A F I A DEL P O S A P I O**

miércoles, 02 de enero de 2009	
<b>Asistencia real</b>	<b>Plificación de turnos</b>
[ 07 :09:47 ] - 0 min	-
[ 12:37 - :07 ] - 0 min	-
viernes, 03 de enero de 2009	
<b>Asistencia real</b>	<b>Plificación de turnos</b>
[ 10:59 -16:00 ] - 5:01 min	-
[ 20:21 -23:47 ] - 3:26 min	-
viernes, 04 de enero de 2009	
<b>Asistencia real</b>	<b>Plificación de turnos</b>
[ 10:54 -15:05 ] - 4:11 min	-
[ 20:26 -00:17 ] - 3:51 min	-
sábado, 05 de enero de 2009	
<b>Asistencia real</b>	<b>Plificación de turnos</b>
[ 20:00 -00:17 ] - 3:17 min	-
[ 20:00 -00:09 ] - 4:59 min	-
domingo, 06 de enero de 2009	
<b>Asistencia real</b>	<b>Plificación de turnos</b>
[ 20:00 -00:09 ] - 4:59 min	-
martes, 08 de enero de 2009	
<b>Asistencia real</b>	<b>Plificación de turnos</b>
[ 10:56 -15:23 ] - 4:27 min	-
[ 20:58 -00:11 ] - 3:13 min	-
miércoles, 09 de enero de 2009	
<b>Asistencia real</b>	<b>Plificación de turnos</b>
[ 09:11 -12:14 ] - 3:03 min	-
[ 16:29 -20:17 ] - 3:48 min	-

14/01/2009

Análisis de asistencia

HORAS EXTRAS			
Periodo analizado: [01/01/2000]-[31/12/2000]			
COCINA BANQUETES			
<b>404</b>			<b>765,24 €</b>
<b>LOPEZ LOPEZ, ANTONIO</b>	0,00 hrs.	1,00 sur.	77,00 €
15/01/2007	1,00 S x 77,00€ hora		77,00 €
<b>LOPEZ FARRO, CARLOS</b>	0,00 hrs.	2,00 sur.	154,00 €
15/01/2007	1,00 S x 77,00€ hora		77,00 €
15/01/2007	1,00 S x 77,00€ hora		77,00 €
<b>MORENO CIDRERO, CRISTINA</b>	0,00 hrs.	1,00 sur.	55,30 €
15/01/2007	1,00 S x 55,30€ hora		55,30 €
<b>FALOMD V PUA, ANTONIO</b>	0,00 hrs.	1,00 sur.	55,30 €
15/01/2007	1,00 S x 55,30€ hora		55,30 €
<b>RIVERO S, VERONICA GIVELA</b>	0,00 hrs.	2,00 sur.	154,00 €
15/01/2007	1,00 S x 77,00€ hora		77,00 €
20/01/2007	1,00 S x 77,00€ hora		77,00 €
<b>ROBLES DE LAS MORENAS, JOSE LUIS</b>	0,00 hrs.	1,00 sur.	55,30 €
15/01/2007	1,00 S x 55,30€ hora		55,30 €
<b>RODRIGUEZ TORRES, LUIS</b>	0,00 hrs.	3,00 sur.	233,64 €
15/01/2007	1,00 S x 77,00€ hora		77,00 €
17/01/2007	1,00 S x 77,00€ hora		77,00 €
18/01/2007	1,00 S x 77,00€ hora		77,00 €
<b>4020</b>			<b>55,30 €</b>
<b>NAVARRO ESTEBANEZ, MIGUEL CARLOS</b>	0,00 hrs.	1,00 sur.	55,30 €
15/01/2007	1,00 S x 55,30€ hora		55,30 €

Informe de horas extras

NOCTURNIDAD			
Periodo analizado: [01/01/2000]-[31/01/2000]			
COCINA RECULITOS			
<b>4199</b>			<b>0,00 €</b>
<b>SARRIERO CARDOL, BLANCA</b>			<b>0,00 €</b>
02/01/2000	0,00 h. x 1,24 € hora	MCCR	0,00 €
03/01/2000	0,00 h. x 1,24 € hora	PCCR	0,00 €
04/01/2000	0,00 h. x 1,24 € hora	PCCR	0,00 €
05/01/2000	0,00 h. x 1,24 € hora	PCCR	0,00 €
06/01/2000	0,00 h. x 1,24 € hora	MCCR	0,00 €
07/01/2000	0,00 h. x 1,24 € hora	PCCR	0,00 €
08/01/2000	0,00 h. x 1,24 € hora	PCCR	0,00 €
09/01/2000	0,00 h. x 1,24 € hora	MCCR	0,00 €
10/01/2000	0,00 h. x 1,24 € hora	PCCR	0,00 €
11/01/2000	0,00 h. x 1,24 € hora	PCCR	0,00 €
12/01/2000	0,00 h. x 1,24 € hora	PCCR	0,00 €
13/01/2000	0,00 h. x 1,24 € hora	MCCR	0,00 €
14/01/2000	0,00 h. x 1,24 € hora	LCCR	0,00 €
15/01/2000	0,00 h. x 1,24 € hora	PCCR	0,00 €
16/01/2000	0,00 h. x 1,24 € hora	MCCR	0,00 €
17/01/2000	0,00 h. x 1,24 € hora	PCCR	0,00 €
18/01/2000	0,00 h. x 1,24 € hora	PCCR	0,00 €
19/01/2000	0,00 h. x 1,24 € hora	PCCR	0,00 €
20/01/2000	0,00 h. x 1,24 € hora	MCCR	0,00 €
<b>4204</b>			<b>0,00 €</b>
<b>DIAZ FERRER, NATALIA</b>			<b>0,00 €</b>
02/01/2000	0,00 h. x 0,00 € hora	PCCR	0,00 €
03/01/2000	0,00 h. x 0,00 € hora	PCCR	0,00 €
04/01/2000	0,00 h. x 0,00 € hora	PCCR	0,00 €
05/01/2000	0,00 h. x 0,00 € hora	PCCR	0,00 €
06/01/2000	0,00 h. x 0,00 € hora	LCCR	0,00 €
07/01/2000	0,00 h. x 0,00 € hora	PCCR	0,00 €
08/01/2000	0,00 h. x 0,00 € hora	PCCR	0,00 €
09/01/2000	0,00 h. x 0,00 € hora	PCCR	0,00 €
10/01/2000	0,00 h. x 0,00 € hora	PCCR	0,00 €
11/01/2000	0,00 h. x 0,00 € hora	PCCR	0,00 €
12/01/2000	0,00 h. x 0,00 € hora	PCCR	0,00 €
13/01/2000	0,00 h. x 0,00 € hora	LCCR	0,00 €
14/01/2000	0,00 h. x 0,00 € hora	LCCR	0,00 €

Informe de nocturnidad



### INFORME DE BAJAS

Periodo analizado: (04/04/2016) (31/12/2016)	Fecha de alta	Fecha de baja
ANDONI IBESTAY GONZALEZ	01/05/2016	30/11/2016
ELENA BUSTAMANTE BOLAQUE	15/05/2016	15/11/2016
MAURIELANO MARTIN MEDIC	12/06/2016	01/10/2016
JORGE GARCIA MAYORALAS	04/06/2016	02/08/2016
ANDONI VIALAIS ETIBURRIE SERRATE	22/03/2017	31/05/2016
ANDOLINAR MARTE VALLERA	05/09/2017	30/05/2016
JUAN PABLO CARRIZO CARRIZO	01/03/2017	12/05/2016
MANUEL PEREZINOMER	11/02/2016	11/05/2016
NIKOLAI TRAM TRAM	06/03/2017	30/06/2016
MANUELA COSTE MARTINEZ	21/02/2016	29/06/2016
JUAN PABLO SANCHEZ MORENO	27/02/2016	31/05/2016
DAVID CRIBERO GONZALEZ	04/03/2017	30/05/2016
MARIA ROBERTO GONZALEZ MARTINEZ	16/03/2017	30/05/2016
CAROLAMARTIN MOLINA	03/04/2016	26/05/2016
JUAN FERNANDEZ VIDAL	22/06/2017	26/05/2016
GONFARMI ADRIANO MARQUINA REIZ	24/09/2017	31/01/2016
OLIVIA MARIA PASOMARES TORRES	29/10/2017	01/01/2016

14/10/2016

Informe de bajas entre fechas



### INFORME DE PERSONAL ACTIVO

Relación de empleados:	Fecha de alta
ARASHA POPULIZAI, MARIA DEL ROSARIO	16/10/2017
ABAKAR SULBIAN, MOHAMMED	
ACAKACH SABILOUL, MUSE APHA	
ACHOUF -, MOHAMMED	17/08/1991
ACOSTA GARZON, JUAN PABLO	01/10/2017
AGUIRRE GARRON, JENNY	
AGUIRRE GEL, ARANTZA	27/03/2010
AGUIRRE FERNANDEZ, NEUVES	
ALBARRAN BOJAS, ALBERTO	
ALDEIBAL DIOQUEL, ANTONI	
ALONSO GOMEZ, TATIANA	
ALVES DOPPEL, ANA PILAR BACON	01/01/2016
ALVES DOPPEL, ANA	01/01/2016
ANDRES MORENO, JOSE MANUEL	01/01/2016
APRILECCESI MARTIN, CARMEN	
ARCHELA FERNANDEZ, RODRIGO ANTONIO	18/06/2016
ARMAN MORALES, JAVIER	01/01/2016
ARMAN CASUPPOL, ROSA ALICIA	
ARNAI RUBIO, AURORA	18/10/2014
ARUNCION JUAN ANDRES, DEBAN	01/01/2016
AVILA RODRIGUEZ, JOSE LUIS	01/01/2016
AVILA RODRIGUEZ, JOSE LUIS	
AVILA TATES, EMMA ELISABETH	01/01/2016
AVILON RIQUEÑA, BELEN	
BACALIA, RODRIGUEZ, NERIA	
BALLEST EROS HUMANES, PATRIZIA	01/01/2016
BARBERO ACUNA, CARMEN ESTELA	06/11/2010
BARBERO SANTIAGO, JOSE IGNACIO	04/06/2016
BARTOLOME SANTIAGO, JOSE IGNACIO	
BAUTISTA CARRERA, ANDRES	
BAUTISTA CAMBA, NERMI	
BELENE WINDELWIKIN, MAFEE ROSARIO	01/05/2016

14/10/2016

Informe de personal activo

RELACION DE PERSONAS EN EL INTERIOR	
Relación de personas en el interior:	
Ases. Administrativo	
	BOUZ BOUTEV, MARIA DE LOS ANGELES
Cocineros	
Director	
	RONCERO FERNANDEZ, FRANCISCO JAVIER
Módulo F	
	BUNYALMUNIZAS ESTEBAN
14/10/2010	

Informe de personas que están dentro

VESTUARIO POR DEPARTAMENTOS	
SALA TERRAZA	
Cocinas	
14/11/2006	DORICIANO VEGA VELASQUEZ
07/05/2007	MARIA JOSE HEERTAS VEGA
Cocineros	
14/11/2006	STURGO GUE, PELAEZ
07/05/2007	MARIA JOSE HEERTAS VEGA
07/05/2007	MARIA JOSE HEERTAS VEGA
06/06/2007	CESAR CARHUAFOC TO LLAPAMCA
06/06/2007	CESAR CARHUAFOC TO LLAPAMCA
06/07/2007	MARIA JOSE HEERTAS VEGA
06/07/2007	MARIA JOSE HEERTAS VEGA
Chaquetas	
14/11/2006	STURGO GUE, PELAEZ
20/12/2006	GEORGE HERTOV GOUDIEV
20/12/2006	GEORGE HERTOV GOUDIEV
Pantalon	
14/11/2006	DORICIANO VEGA VELASQUEZ
Pantalon	
20/12/2006	GEORGE HERTOV GOUDIEV
20/12/2006	GEORGE HERTOV GOUDIEV
21/05/2007	MARIA JOSE HEERTAS VEGA
25/09/2007	MARIA JOSE HEERTAS VEGA
Zapatos 1	
02/11/2006	RAUL DIAZ FERNANDEZ
24/11/2006	HELEN MORA GORTIZ
09/05/2007	ANTONIO MOTA MARQUEZ
09/05/2007	Javier Racho Martinez
09/05/2007	CARLOS BALLETA SQUIERA
06/06/2007	CESAR CARHUAFOC TO LLAPAMCA
15/06/2007	MARIA JOSE HEERTAS VEGA
20/07/2007	FLORIN DIMITRIU DUMITREU
26/07/2007	FRANCISCO JAVIER RACH MARTINEZ
17/09/2007	GEORGE HERTOV GOUDIEV
14/10/2010	

Informe de vestuario por departamento

PERMISOS POR DEPARTAMENT OS	
ESTANCIAS	
<b>ANGEL SAN JOSE MARTI</b>	
<i>Permiso especial</i>	14/05/2007 - 14/05/2007 - Viaje con Paco Roncero a Italia
<i>Facultades año</i>	30/07/2007 - 28/08/2007
<b>JOSEFA GARCIA REIZ</b>	
<i>Facultades</i>	01/01/2006 - 01/01/2007
<b>JUAN ANGEL BENTERO LOPEZ</b>	
<i>Permiso especial</i>	26/06/2007 - 04/07/2007 - FINCHAZO EN LA PIERNA
<i>Facultades año</i>	30/07/2007 - 28/08/2007
<b>RICARDO DEL AMARIZ</b>	
<i>Permiso especial</i>	08/05/2007 - 10/05/2007 - Operacion de un fenchaz por grades hermanas
<i>Facultades año</i>	30/07/2007 - 28/08/2007

Informe de permisos por departamento

**Facturas de clientes**

- \* *Imprimir factura*: Informe con la factura mostrada en pantalla
- \* *Imprimir abono*: Informe con el abono mostrado en pantalla
- \* *Imprimir facturas y abonos de un rango de fechas*: Informe con las facturas comprendidas entre un rango de fechas
- \* *Imprimir facturas y abonos de un rango de números de factura*: Informe con las facturas comprendidas entre un rango de números de factura
- \* *Imprimir demanda de Raciones entre fechas*: Informe con las raciones consumidas en un determinado rango de fechas
- \* *Imprimir demanda de Menús entre fechas*: Informe con los menús consumidos en un determinado rango de fechas
- \* *Imprimir demanda de Vinos entre fechas*: Informe con los vinos y licores consumidos en un determinado rango de fechas
- \* *Imprimir Materia prima consumida entre fechas*: Informe con la materia prima teóricamente consumida para elaborar las raciones y menús en un determinado rango de fechas



Domo V5  
 Avenida del Jardín Botánico, 408  
 20204 - Gernika (Bizkaia)  
 N°Reg. mercant.  
 TF: 944812000  
 CB: 1961-100033001

**FACTURA**

---

**Datos del Cliente**

Nombre: **Industria Domo**      C/I: **0**

R. Contacto: **Industria Domo**

Dirección:       C/Pais:

Pais:

N°Factura: **1000**

Fecha: **13/09/2010**

Forma de pago: **Directa**

---

Cantidad	Concepto	Precio unitario	Precio total	IVA (%)
200	160.000.000.000.000	7,00 €	14,00 €	0,00 %
500	*150.000.000.000.000 (Generales) - 0,75 %	3,02 €	15,10 €	0,00 %

Desglose impuestos:

Desglose impuestos	Base imponible (€)	IVA (%)	IVA (€)	Subtotal (€)
IVA 0,00 %	29,10 €	0,00 %	4,71 €	33,81 €

---

Observaciones

Subtotal: 33,81 €

Des. 0,00 %: 0,00 €

---

Forma de pago: **Directa**

**TOTAL: 38,52 €**

Factura



Domo V5  
 Avenida del Jardín Botánico, 408  
 20204 - Gernika (Bizkaia)  
 N°Reg. mercant.  
 TF: 944812000  
 CB: 1961-100033001

**ABONO**

---

**Datos del Cliente**

Nombre: **Industria Domo**      C/I: **0**

R. Contacto: **Industria Domo**

Dirección:       C/Pais:

Pais:

N°Abono: **20100004**

Fecha: **20/09/2010**

Forma de pago: **Directa**

---

Cantidad	Concepto	Precio unitario	Precio total	IVA (%)
200	160.000.000.000.000	7,00 €	14,00 €	7,00 %
500	Ménu - 0,000.000.000.000	3,00 €	15,00 €	7,00 %
100	ACCION ADMINISTRACION	3,00 €	3,00 €	7,00 %
100	*150.000.000.000.000 (Generales) - 0,75 %	3,40 €	3,40 €	7,00 %
100	Oficio - Alquiler	3,00 €	3,00 €	7,00 %
100	Ménu - 0,000.000.000.000	3,20 €	3,20 €	0,00 %

Desglose impuestos:

Desglose impuestos	Base imponible (€)	IVA (%)	IVA (€)	Subtotal (€)
IVA 7,00 %	37,20 €	7,00 %	2,60 €	39,80 €
IVA 0,00 %	3,40 €	0,00 %	0,24 €	3,64 €
IVA 7,00 %	3,40 €	7,00 %	0,24 €	3,64 €

---

Observaciones

Subtotal: 39,80 €

Des. 0,00 %: 0,00 €

---

Forma de pago: **Directa**

**TOTAL: 43,44 €**

Abono

**RACIONES FACTURADAS ENTRE FECHAS**  
[01/01/2008]-[31/12/2008]

Ración	Cantidad
Arroz con crema de habas	1,00
Casta de melón con patón y miel	15,00
Bizcocho de chocolate, con trufas de leche y ruble interior para cacaos	4,00
La trufas de chocolate	110,00
Luneta a la plancha y calafates	5,00
Paje con habas y trufas de chocolate sobre el almuerzo	17,00
<b>Total</b>	<b>162,00</b>

Total: 162,00

Total gestor de cocina      Página 1 de 1      Total gestor de cocina

Demanda de Raciones entre fechas

**MENÚS FACTURADOS ENTRE FECHAS**  
[01/01/2008]-[31/12/2008]

Menú	Cantidad
Menú - Jose Luis garci	10,00
Menú - Micaela cal	7,00
Menú - Micaela cal	15,00
Menú - semana del 21 de noviembre al 27 de noviembre	1,00
<b>Total</b>	<b>33,00</b>

Total: 33,00

Total gestor de cocina      Página 1 de 1      Total gestor de cocina

Demanda de Menús entre fechas



**Facturas de proveedores**

\* *Imprimir factura* : Informe con la factura mostrada en pantalla

\* *Imprimir facturas de un rango de fechas* : Informe con las facturas comprendidas entre un rango de fechas

\* *Imprimir facturas de un rango de números de factura* : Informe con las facturas comprendidas entre un rango de números de factura

\* *Imprimir lista de facturas por proveedor entre fechas* : Informe con la lista de facturas en un determinado rango de fechas, agrupadas por proveedor

FACTURA DE PROVEEDORES						
<b>Datos del Proveedor</b> Nombre: ALBERGUE Dirección: CARRER DE LAS ESCALAS, 1 NAVE 17 Población: POLINO, COBLANCA, ZHED Teléfono: 91273564752 Fax: 912735657			Nº Factura: AL1002000 Fecha fact.: 20170200 Fecha de pago: 20170200 Estado: Cierre de obra Fecha de obra:			
Nº Orden de Compra	Fecha	Tipo	Estado	Base Imp (€)	IVA (€)	Total (€)
AL1002000	20170200	CARRERA	Cierre de obra	174,00 €	10,00 €	184,00 €
AL1002000	20170200	CARRERA	Cierre de obra	100,00 €	4,00 €	104,00 €
<b>TOTALES</b>				Base Imp (€)	IVA (€)	Total (€)
				274,00 €	14,00 €	288,00 €
Observaciones						Subtotal: 288,00 €
						IVA (6,00%): 0,00 €
Total de pago: 288,00 €						Total: 288,00 €

Factura

FACTURAS POR PROVEEDOR ENTRE FECHAS						
[1/10/17-20/02/17]						
<b>ALBERGUE</b>						<b>Total</b> 1.000,00 €
Nº Factura	Fecha	Fecha pago	Estado	IVA (€)	IVA (%)	Total (€)
AL1002000	20170200	20170200	Cierre de obra	10,00 €	6,00%	106,00 €
AL1002000	20170200	20170200	Cierre de obra	90,00 €	0,00%	90,00 €
<b>CROPIBERGA</b>						<b>Total</b> 800,00 €
Nº Factura	Fecha	Fecha pago	Estado	IVA (€)	IVA (%)	Total (€)
CRO04200	20160200	20160200	Cierre de obra	0,00 €	0,00%	800,00 €

ALBERGUE: 1.060,00 70,67%  
 CROPIBERGA: 800,00 53,33%  
 Total: 1.860,00 100,00%

Total página: 14 ítems      Página: 1 de 1      Total página: 14 ítems

Facturas por proveedor

### **Fichas de producción**

\* *Imprimir Ficha de Producción actual:* Informe con la ficha de producción mostrada en pantalla.

\* *Imprimir varias Fichas de Producción:* Informe con varias fichas de producción; saldrá una pantalla solicitando la relación de fichas de producción a imprimir. Se puede imprimir la ficha de producción o la ficha técnica, tanto en formato vertical como en horizontal.

\* *Imprimir Fichas de Producción de una clasificación:* Informe con las fichas de producción de una determinada clasificación.

\* *Imprimir todas las Fichas de Producción:* Informe con todas las fichas de producción. Se puede imprimir la ficha de producción o la ficha técnica, tanto en formato vertical como en horizontal.

\* *Imprimir clasificación de Fichas con su precio-coste:* Informe con la relación de fichas de producción, con su coste y precio de venta, ordenadas por la clasificación.

\* *Imprimir Ficha Técnica:* Ficha Técnica de la ficha de producción mostrada en pantalla.

\* *Imprimir Ficha en blanco:* Plantilla con los campos de una ficha de producción. Hay dos formatos: corto y largo.

\* *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 ítem "Escandallo".

\* *Imprimir etiquetas de Productos:* Etiquetas de los productos que se quieran de entre todos aquellos que hacen falta para elaborar la ficha de producción. Hay dos formatos: hoja de 2 filas por 7 columnas, y hoja de 3 filas por 8 columnas.

\* *Imprimir fotos de Fichas de Producción:* Informe con las fotos de las fichas de producción, agrupadas por la clasificación.

\* *Imprimir informe nutricional:* Informe con la información nutricional de cada uno de los ingredientes (teniendo en cuenta la cantidad correspondiente) que componen la ficha de producción (valores calculados sobre el total de la ficha y sobre 1 ración de ésta).

\* *Imprimir registro de elaboraciones entre fechas:* Informe con la relación de elaboraciones llevadas a cabo en un determinado periodo de tiempo de la ficha de producción.







Etiquetas de productos de la ficha de producción - hoja 2 x 7

Etiquetas de productos de la ficha de producción - hoja 3 x 8

Bellini de cerveza											
CLASIFICACIÓN:		COCHINALE		F. FACTO SER:		7		ESTACIÓN:		Año	
VALOR NUTRICIONAL (por 100g)											
INGREDIENTES	CANT.	UNID.	KILOGRAMOS	GRAMOS	ENERGÉTICO	KILOGRAMOS	GRAMOS	ENERGÉTICO			
<b>PARCEL MELLER</b>											
PURE DE MELOCOTON SANGUINA (GARNIER)	1.450	ml	945,00 g	262,50 g	31.500,00 kcal	31.500,00 kcal	472,50 g	131,25 g	15.750,00 g	15.750,00 kcal	
FRANZISCANER 0.5	25	ml	6,75 g	11,25 g	30,00 kcal	30,00 kcal	3,38 g	5,63 g	15,00 g	15,00 kcal	
<b>TOP</b>											
FRANZISCANER 0.5	25	ml	6,75 g	11,25 g	30,00 kcal	30,00 kcal	3,38 g	5,63 g	15,00 g	15,00 kcal	
			<b>951,75 g</b>	<b>285,00 g</b>	<b>31.830,00 kcal</b>	<b>31.830,00 kcal</b>	<b>479,25 g</b>	<b>142,10 g</b>	<b>15.765,00 g</b>	<b>15.765,00 kcal</b>	

Informe nutricional

**Gastos**

\* *Imprimir gastos entre fechas:* Informe con la relación de gastos que haya en un determinado periodo de tiempo. El informe puede ser detallado o no.

\* *Imprimir gastos entre fechas agrupados por meses:* Informe con la relación de gastos que haya en un determinado periodo de tiempo, agrupando éstos por el mes en el que se produjeron. El informe puede ser detallado o no.

Partida	Tipo	Fecha	Realizado por	Concepto	Subtotal	IVA	Total
<b>Arrendamiento</b>							
Arrendamiento					93,46	6,54	100,00
01/01/2010 Usuario 1					93,46	6,54	100,00
<b>Gastos X gastos no deducibles</b>							
Gastos X gastos no deducibles					26,37	1,83	28,20
10/02/2010 Usuario 1 Otro vari					26,37	1,83	28,20
<b>Mantenimiento</b>							
Mantenimiento					24,66	1,80	26,46
01/01/2010 Usuario 1 Comida					24,66	1,80	26,46
<b>Papeles y suministros</b>							
Papeles y suministros					24,66	1,80	26,46
01/01/2010 Usuario 1 Gas					24,66	1,80	26,46
<b>Papeles y suministros</b>							
Papeles y suministros					24,66	1,80	26,46
23/12/2010 Usuario 1 Dominio de internet					24,66	1,80	26,46
<b>Papeles y suministros</b>							
Papeles y suministros					24,66	1,80	26,46
27/02/2010 Usuario 1 Agua					24,66	1,80	26,46
<b>Papeles y suministros</b>							
Papeles y suministros					24,66	1,80	26,46
22/02/2010 Usuario 1 Proximas					24,66	1,80	26,46
<b>Papeles y suministros</b>							
Papeles y suministros					24,66	1,80	26,46
19/02/2010 Usuario 1 Gastos de personal					24,66	1,80	26,46
<b>Teléfono</b>							
Teléfono					78,61	6,40	85,01
24/12/2010 Usuario 1 Alquiler					26,37	1,83	28,20
24/12/2010 "Usuario 1" Alquiler					26,37	1,83	28,20
24/12/2010 "Usuario 1" Alquiler					26,37	1,83	28,20
24/12/2010 Usuario 1 Alquiler					26,37	1,83	28,20
<b>TOTAL</b>					<b>869,00</b>	<b>24,72</b>	<b>877,80</b>
Onda ( de octubre a/dic): 863,00 €							
IVA oportuno: 24,72 €							

Gastos entre fechas detallado

Partida	Tipo	Fecha	Realizado por	Concepto	Subtotal	IVA	Total
<b>Arrendamiento</b>							
Arrendamiento					93,46	6,54	100,00
<b>Gastos X gastos no deducibles</b>							
Gastos X gastos no deducibles					26,37	1,83	28,20
<b>Mantenimiento</b>							
Mantenimiento					24,66	1,80	26,46
<b>Papeles y suministros</b>							
Papeles y suministros					24,66	1,80	26,46
<b>Papeles y suministros</b>							
Papeles y suministros					24,66	1,80	26,46
<b>Teléfono</b>							
Teléfono					78,61	6,40	85,01
<b>TOTAL</b>					<b>869,00</b>	<b>24,72</b>	<b>877,80</b>
Onda ( de octubre a/dic): 863,00 €							
IVA oportuno: 24,72 €							

Gastos entre fechas no detallado



GASTOS DEL PERIODO (01/01/2010) - (31/12/2010)

Año	Mes	Familia	Tipo de gasto	Concepto	Subtotal	FVA	Total
<b>2009</b>					<b>26,07</b>	<b>1,83</b>	<b>28,00</b>
	<b>Junio</b>				<b>26,07</b>	<b>1,83</b>	<b>28,00</b>
			Otro c/oa c/b's		26,07	1,83	28,00
			Rtina cde seguro s		26,07	1,83	28,00
				IVA	26,07	1,83	28,00
<b>2010</b>					<b>303,00</b>	<b>24,72</b>	<b>327,80</b>
	<b>Enero</b>				<b>93,46</b>	<b>6,24</b>	<b>100,00</b>
			Arrendamiento's		93,46	6,24	100,00
			Arrendamiento's		93,46	6,24	100,00
				IVA	93,46	6,24	100,00
	<b>Febrero</b>				<b>77,47</b>	<b>6,40</b>	<b>82,90</b>
			Otro c/oa c/b's		77,47	6,40	82,90
			Otros fiucales no deducible s		26,07	1,83	28,00
			Otro vari'o's		26,07	1,83	28,00
			Reparacio'n maquinaria		26,66	1,80	27,46
			Proteccio'n		26,66	1,80	27,46
			Reparacio'n y conservacio'n		26,66	1,80	27,46
			Quedado's personal		26,66	1,80	27,46
	<b>Marzo</b>				<b>61,30</b>	<b>3,60</b>	<b>64,90</b>
			Otro c/oa c/b's		61,30	3,60	64,90
			Materia'l e' h'cia		26,66	1,80	27,46
			Comida's		26,66	1,80	27,46
			Gas		26,66	1,80	27,46
	<b>Abril</b>				<b>26,07</b>	<b>1,83</b>	<b>28,00</b>
			Otro c/oa c/b's		26,07	1,83	28,00
			Rtina cde seguro s		26,07	1,83	28,00
			Agua		26,07	1,83	28,00
	<b>Mayo</b>				<b>104,68</b>	<b>7,32</b>	<b>112,00</b>
			Otro c/oa c/b's		26,07	1,83	28,00
			Rent'e's		26,07	1,83	28,00
			Demanda's internet		26,07	1,83	28,00
			Suavida'de s		78,61	6,40	84,00
			Tel'f'no's		78,61	6,40	84,00
			Alquileres		26,07	1,83	28,00
			Adquisicio'n		26,07	1,83	28,00
			Reparacio'n		26,07	1,83	28,00
<b>TOTALES</b>					<b>379,26</b>	<b>26,66</b>	<b>406,00</b>
Oa do' ( de con'f'el R/A): 379,26€							
FVA oport'no: 26,66€							

Donde V5      02/10/2010      Pagina 1 de 1      Donde V5

Gastos entre fechas agrupado por meses detallado



GASTOS DEL PERIODO (01/01/2010) - (31/12/2010)

Año	Mes	Familia	Tipo de gasto	Concepto	Subtotal	FVA	Total
<b>2009</b>					<b>26,07</b>	<b>1,83</b>	<b>28,00</b>
	<b>Junio</b>				<b>26,07</b>	<b>1,83</b>	<b>28,00</b>
			Otro c/oa c/b's		26,07	1,83	28,00
			Rtina cde seguro s		26,07	1,83	28,00
<b>2010</b>					<b>303,68</b>	<b>24,72</b>	<b>327,80</b>
	<b>Enero</b>				<b>93,46</b>	<b>6,24</b>	<b>100,00</b>
			Arrendamiento's		93,46	6,24	100,00
			Arrendamiento's		93,46	6,24	100,00
	<b>Febrero</b>				<b>77,47</b>	<b>6,40</b>	<b>82,90</b>
			Otro c/oa c/b's		77,47	6,40	82,90
			Oa do' fiucales no deducible s		26,07	1,83	28,00
			Reparacio'n maquinaria		26,66	1,80	27,46
			Reparacio'n y conservacio'n		26,66	1,80	27,46
	<b>Marzo</b>				<b>61,30</b>	<b>3,60</b>	<b>64,90</b>
			Otro c/oa c/b's		61,30	3,60	64,90
			Materia'l e' h'cia		26,66	1,80	27,46
			Materia'l e' h'cia		26,66	1,80	27,46
	<b>Abril</b>				<b>26,07</b>	<b>1,83</b>	<b>28,00</b>
			Otro c/oa c/b's		26,07	1,83	28,00
			Rtina cde seguro s		26,07	1,83	28,00
	<b>Mayo</b>				<b>104,68</b>	<b>7,32</b>	<b>112,00</b>
			Otro c/oa c/b's		26,07	1,83	28,00
			Rent'e's		26,07	1,83	28,00
			Suavida'de s		78,61	6,40	84,00
			Tel'f'no's		78,61	6,40	84,00
<b>TOTALES</b>					<b>379,26</b>	<b>26,66</b>	<b>406,00</b>
Oa do' ( de con'f'el R/A): 379,26€							
FVA oport'no: 26,66€							

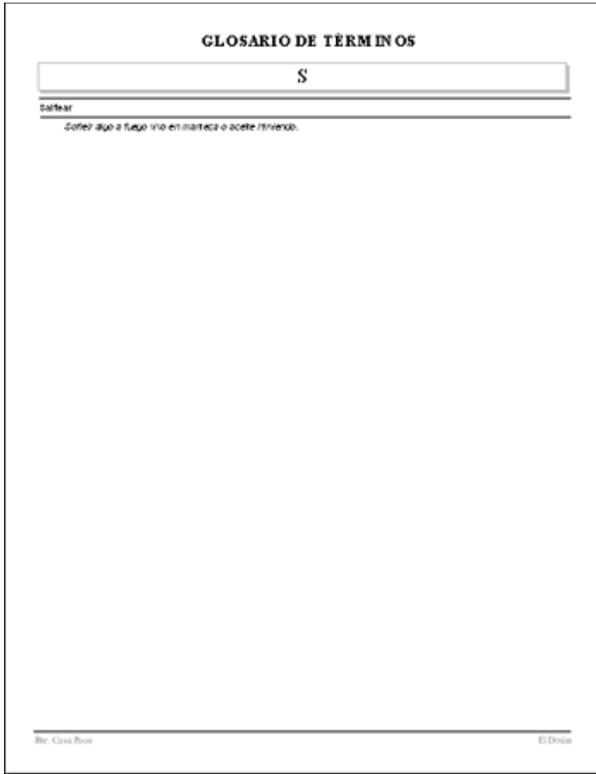
Donde V5      02/10/2010      Pagina 1 de 1      Donde V5

Gastos entre fechas agrupado por meses no detallado

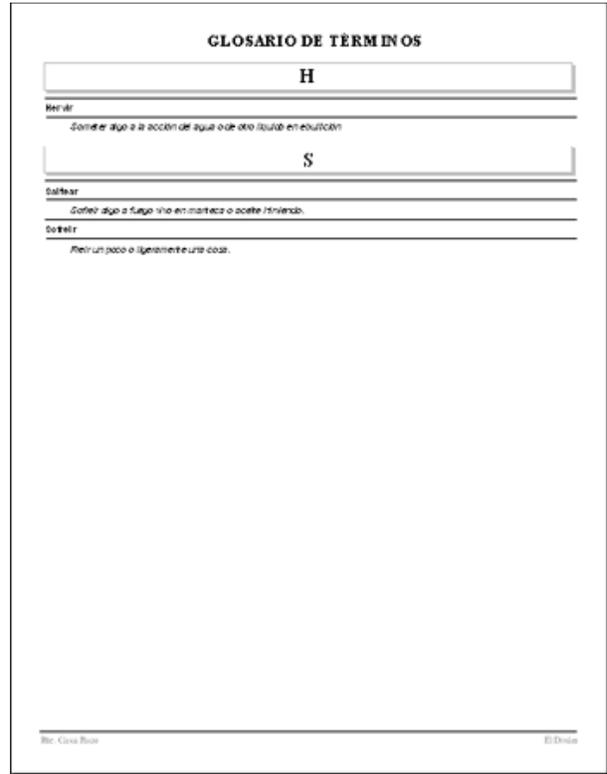
**Glosario de Términos**

\* *Imprimir término:* Informe con la ficha del término mostrado en pantalla

\* *Imprimir todo el Glosario de términos:* Informe con las fichas de todos los términos que haya (aparecerán agrupados por la inicial del término)



Ficha del término



Glosario de términos

**Libros**

\* *Imprimir lista de libros:* Informe con la lista de libros de la biblioteca agrupados por clasificación.

\* *Imprimir libros con Palabras clave:* Se preguntará la relación de palabras clave a buscar en los distintos libros; Para que un libro aparezca dentro de los resultados de la búsqueda, deberá contener todas las palabras clave indicadas (separar con una coma)

\* *Imprimir etiquetas:* Permitirá imprimir etiquetas en 2 formatos distintos: formato APLI-1283 para colocar en el lomo del libro y formato 1279 con la información del libro para colocar en la contraportada.

BIBLIOTECA			
<b>ALIMENTACION Y CUEPCLA</b>			
ELBULLIBK 2	eBulli1994-1997	eBulli	RBA Editores
CCG-AUT-FR-45	Tou de santon	Vivier, Max	Hachette
ART3001 2	L'Art de Joli Rotichon 2	Rotichon, Joli	Robert Laffont
CCG-AUT-FR-41	Maison gourmande (à préparer en 15 minutes)	Mitroun, Marie-Claire	Hachette
CCG-AUT-FR-36	Dominique Toussaint à Toulouse	Auzier	Alain Michel
CCG-AUT-FR-30	La cuisine de Eryx, légumes et poissons méditerranéens	Sarrazin, René	Hachette
CCG-AUT-FR-1	Cuisine d'été facile cuisine	Vivier, Max	Hachette
CCG-AUT-FR-12	Ma vie, un chemin de cuisine	Le Drouot, Jacques	Diar de Santes
CCG-AUT-FR-31	La cuisine des défis d'été	Marsolle, Elisabeth	Robert Laffont
CCG-AUT-FR-25	Les sommets de Michel Rodolphe	Rodolphe, Michel	Diar de Santes
CCG-AUT-FR-LAFFONT	La cuisine de la mer	Le Drouot, Jacques	Robert Laffont
CCG-AUT-FR-LAFFONT	La cuisine de l'été	Mitroun, Marie	Robert Laffont
CCG-AUT-FR-LAFFONT	La cuisine de l'automne	Peyrot, Claude	Robert Laffont
CCG-AUT-FR-3	Nouvelles recettes japonaises	Takano, Hiroaki	Hachette
<b>COEFERNE AVTOR GIBERNA</b>			
ELBULLIBK 1	eBulli1993-2002	eBulli	RBA Editores
CCG-AUT-FR-46	Robert Gourmand	Vivier, Max/Geupin, Hachette	Hachette
ART3001 3	L'Art de Joli Rotichon 3	Rotichon, Joli	RBA Editores
CCG-AUT-FR-42	Cuisine, Emotion	Lévesque, Jean-Michel	Hachette
CCG-AUT-FR-8	La cuisine et l'histoire du cuisinier breton	Fauriol, Georges	Alain Michel
CCG-AUT-FR-14	Le moment cuisine gascogne	Dugas, André	Alain Michel
CCG-AUT-FR-7	Cuisine contemporaine, France et art	Carasso	Alain Michel
CCG-AUT-FR-38	Recettes du Périgord	Cardina/Martin, Guy	RBA Editores
CCG-AUT-FR-17	Tout est facile... Des recettes	Boyer, Alain	Robert Laffont
CCG-AUT-FR-22	12 saisons de dimanche soir	Carasso, Robert	Robert Laffont
CCG-AUT-FR-LAFFONT	La cuisine d'été avec viande	Perinetti, Jean-Luc	Robert Laffont
CCG-AUT-FR-LAFFONT	Ma cuisine pour tous	Marsolle, Elisabeth	Robert Laffont
CCG-AUT-FR-LAFFONT	La cuisine d'automne	Rotichon, Joli	Robert Laffont
CCG-AUT-FR-1	Nouvelles recettes	Genard, Michel	Genard, NCA
CCG-AUT-FR-1	Nouvelles recettes	Fou, Sébastien	RBA Editores
<b>COEFERNE AVTOR ROSA</b>			
ELBULLIBK 3	eBulli1993-1993	eBulli	RBA Editores
CCG-AUT-FR-36	Les dimanches de Joli Rotichon	Rotichon, Joli	Hachette
ART3001 4	L'Art de Joli Rotichon 4	Rotichon, Joli	RBA Editores
CCG-AUT-FR-2	Le Du, tout la cuisine de la mer	Marsolle, Paul	Hachette

Lista de libros

BIBLIOTECA			
* Lista de libros con las siguientes palabras clave: arroz.			
<b>ALIMENTACION Y CUEPCLA</b>			
ELBULLIBK 2	eBulli1994-1997	eBulli	RBA Editores
<b>COEFERNE AVTOR GIBERNA</b>			
CCG-AUT-FR-7	Cuisine contemporaine, France et art	Carasso	RBA Editores
CCG-AUT-FR-22	12 saisons de dimanche soir	Cardina/Martin, Guy Perinetti, Jean-Luc	RBA Editores
<b>COEFERNE AVTOR ROSA</b>			
CCG-AUT-FR-3	Bouffe la carte	Bouffe, Paul	Alain Michel
<b>COEFERNE AVTOR ROSA ROSA</b>			
CCG-AUT-FR-29	Aller y de ma part	Bouffe, Paul	Alain Michel
<b>EMISCO TEXAU</b>			
CCG-AUT-FR-41	A la découverte des Savons de Bouffe	Bouffe, Paul	Alain Michel
CCG-AUT-FR-4	Cuisine facile, L'essentiel du simple	Dumas, Jérôme/Le Bou, Maxime	Hachette
<b>DO TRAMET BELICACIO F</b>			
CCG-AUT-FR-LAFFONT	Cuisine, par l'art et le savoir de cuisiner	Mitroun, Marie	Robert Laffont

Libros con palabras clave coincidentes

<p><b>Código:</b> 03001130.2 <b>Título:</b> 03001130.2007</p> <p><b>Autor:</b> 03001130.2 <b>Código:</b> ALIMENTACION Y CIENCIA <b>ISBN:</b> 94-7794-064-9 <b>Ficha:</b> 1 <b>Idioma:</b> 2008 <b>Localización:</b> Barcelona <b>País:</b> España <b>Idioma:</b> CASTELLANO <b>Idioma:</b> 454 <b>Idioma:</b> Arroz, Añís, Añís fermentado</p>	<p><b>Código:</b> 03001130.1 <b>Título:</b> 03001130.1002</p> <p><b>Autor:</b> 03001130.1 <b>Código:</b> ALIMENTACION Y CIENCIA <b>ISBN:</b> 94-7794-064-5 <b>Ficha:</b> 1 <b>Idioma:</b> 2008 <b>Localización:</b> Barcelona <b>País:</b> España <b>Idioma:</b> CASTELLANO <b>Idioma:</b> 491 <b>Idioma:</b> Añís</p>
<p><b>Código:</b> 03001130.3 <b>Título:</b> 03001130.3003</p> <p><b>Autor:</b> 03001130.3 <b>Código:</b> ALIMENTACION Y CIENCIA <b>ISBN:</b> 94-8803-018-8 <b>Ficha:</b> 1 <b>Idioma:</b> 1998 <b>Localización:</b> Barcelona <b>País:</b> España <b>Idioma:</b> CASTELLANO <b>Idioma:</b> 270 <b>Idioma:</b> Añís</p>	<p><b>Código:</b> 03001130.59 <b>Título:</b> L'Arts de Joan Desech</p> <p><b>Autor:</b> 03001130.59 <b>Código:</b> GOURMET PUBLICACIONS <b>ISBN:</b> 2-01-283063-7 <b>Ficha:</b> 1 <b>Idioma:</b> 1998 <b>Localización:</b> Hachette <b>País:</b> Francia <b>Idioma:</b> 217 <b>Idioma:</b> Añís</p>
<p><b>Código:</b> 03001130.65 <b>Título:</b> Foc de foc</p> <p><b>Autor:</b> 03001130.65 <b>Código:</b> ALIMENTACION Y CIENCIA <b>ISBN:</b> 23-5933-9 <b>Ficha:</b> 1 <b>Idioma:</b> 1994 <b>Localización:</b> Hachette <b>País:</b> Francia <b>Idioma:</b> 389 <b>Idioma:</b> Añís</p>	<p><b>Código:</b> 03001130.66 <b>Título:</b> Herbari Gastronòmic</p> <p><b>Autor:</b> 03001130.66 <b>Código:</b> GOURMET PUBLICACIONS <b>ISBN:</b> 2-01-283099-4 <b>Ficha:</b> 1 <b>Idioma:</b> 1997 <b>Localización:</b> Hachette <b>País:</b> Francia <b>Idioma:</b> 215 <b>Idioma:</b> Añís</p>
<p><b>Código:</b> ART002.1 <b>Título:</b> L'Art de Joel Robuchon 1</p> <p><b>Autor:</b> 03001130.1 <b>Código:</b> ALIMENTACION Y CIENCIA <b>ISBN:</b> 92-388-3023 <b>Ficha:</b> 1 <b>Idioma:</b> 1994 <b>Localización:</b> Hachette <b>País:</b> España <b>Idioma:</b> 274 <b>Idioma:</b> Añís</p>	<p><b>Código:</b> ART002.2 <b>Título:</b> L'Art de Joel Robuchon 2</p> <p><b>Autor:</b> 03001130.2 <b>Código:</b> ALIMENTACION Y CIENCIA <b>ISBN:</b> 92-388-3023 <b>Ficha:</b> 1 <b>Idioma:</b> 1994 <b>Localización:</b> Hachette <b>País:</b> España <b>Idioma:</b> 274 <b>Idioma:</b> Añís</p>

Etiquetas para contraportada - APLI 1279

<p><b>FIBRILLER 2</b> 03001130.2007</p>	<p><b>FIBRILLER 1</b> 03001130.1002</p>	<p><b>FIBRILLER 3</b> 03001130.3003</p>	<p><b>COCCAT FE 47</b> 03001130.47</p>
<p><b>COCCAT FE 53</b> 03001130.53</p>	<p><b>COCCAT FE 44</b> 03001130.44</p>	<p><b>COCCAT FE 45</b> 03001130.45</p>	<p><b>COCCAT FE 44</b> 03001130.44</p>
<p><b>COCCAT FE 54</b> 03001130.54</p>	<p><b>COCCAT FE 44</b> 03001130.44</p>	<p><b>ART002 5</b> 03001130.5</p>	<p><b>ART002 1</b> 03001130.1</p>
<p><b>ART002 2</b> 03001130.2</p>	<p><b>ART002 3</b> 03001130.3</p>	<p><b>ART002 4</b> 03001130.4</p>	<p><b>COCCAT FE 41</b> 03001130.41</p>
<p><b>COCCAT FE 41</b> 03001130.41</p>	<p><b>COCCAT FE 42</b> 03001130.42</p>	<p><b>COCCAT FE 2</b> 03001130.2</p>	<p><b>COCCAT FE 4</b> 03001130.4</p>
<p><b>COCCAT FE 34</b> 03001130.34</p>	<p><b>COCCAT FE 4</b> 03001130.4</p>	<p><b>COCCAT FE 3</b> 03001130.3</p>	<p><b>COCCAT FE 31</b> 03001130.31</p>
<p><b>COCCAT FE 34</b> 03001130.34</p>	<p><b>COCCAT FE 14</b> 03001130.14</p>	<p><b>COCCAT FE 14</b> 03001130.14</p>	<p><b>COCCAT FE 1</b> 03001130.1</p>
<p><b>COCCAT FE 7</b> 03001130.7</p>	<p><b>COCCAT FE 24</b> 03001130.24</p>	<p><b>COCCAT FE 37</b> 03001130.37</p>	<p><b>COCCAT FE 24</b> 03001130.24</p>
<p><b>COCCAT FE 13</b> 03001130.13</p>	<p><b>COCCAT FE 38</b> 03001130.38</p>	<p><b>COCCAT FE 34</b> 03001130.34</p>	<p><b>COCCAT FE 21</b> 03001130.21</p>
<p><b>COCCAT FE 21</b> 03001130.21</p>	<p><b>COCCAT FE 27</b> 03001130.27</p>	<p><b>COCCAT FE 24</b> 03001130.24</p>	<p><b>COCCAT FE 25</b> 03001130.25</p>
<p><b>COCCAT FE 24</b> 03001130.24</p>	<p><b>COCCAT FE 22</b> 03001130.22</p>	<p><b>COCCAT FE 11A PRN</b> 03001130.11A PRN</p>	<p><b>COCCAT FE 11A PRN</b> 03001130.11A PRN</p>
<p><b>COCCAT FE 11A PRN</b> 03001130.11A PRN</p>			
<p><b>COCCAT FE 11A PRN</b> 03001130.11A PRN</p>			

Etiquetas para lomo - APLI 1283

## **Menús**

\* *Imprimir Menú de Degustación con costos* : Informe con el menú de degustación, indicando para cada ficha de producción que lo componga el coste de ésta.

\* *Imprimir Menú de Degustación* : Informe con el menú de degustación, sin costos; la bodega aparecerá en la parte inferior izquierda.

\* *Imprimir varios Menús de Degustación* : Informe con varios menús de degustación dispuestos en columnas uno al lado del otro; máximo 4 menús.

\* *Imprimir Menú de Degustación carta* : Informe con el menú de degustación, sin ningún tipo de costos, en formato de carta.

\* *Imprimir Fichas del Menú* : Informe con el detalle de las fichas de producción que componen el Menú de degustación, incluyendo todos los costes asociados a éstas.

\* *Imprimir Fichas del Menú sin costo* : Informe con el detalle de las fichas de producción que componen el Menú de degustación, pero sin indicar ningún tipo de coste.

\* *Imprimir Comanda del Menú* : Informe con la Comanda del Menú; en función del tamaño de ésta, saldrán 2 o 4 comandas por hoja.

\* *Imprimir Missemplace del menú según Partida* : Informe con la Missemplace de las fichas de producción que componen el menú de degustación, agrupando por la Partida de las distintas fichas.

\* *Imprimir Missemplace del menú según Clasificación* : Informe con la Missemplace de las fichas de producción que componen el menú de degustación, agrupando por la Clasificación de las distintas fichas.

\* *Imprimir Pedido del menú según Producto* : Informe con el Pedido necesario para poder servir el menú, indicando los productos que hacen falta, para qué y en qué cantidades, para cada una de las fichas de producción que componen el menú de degustación.

\* *Imprimir Pedido del menú total según Producto* : Informe con el Pedido necesario para poder servir el menú, indicando los productos que hacen falta y en qué cantidades.

\* *Imprimir Pedido del menú con Proveedor* : Informe con el Pedido necesario para poder servir el menú, indicando los productos que hacen falta, para qué, en qué cantidades, y qué proveedores lo sirven.

\* *Imprimir Pedido de la carta agrupado por Proveedor* : Informe con el Pedido necesario para poder servir el menú de degustación, indicando los productos que hacen falta, para qué fichas de producción y en qué cantidades, para cada una de las fichas de producción que componen el menú. Se diferencia del informe anterior en que este pedido se agrupa además por proveedor, de forma que sale directamente la hoja de pedido que hay que realizar a cada uno de los proveedores. Otra peculiaridad es que en caso de que un producto lo vendan varios proveedores a distinto precio, en este informe se tendrá en cuenta el proveedor que lo ofrezca más barato, de forma que el gasto sea lo menor posible, o el favorito para cada producto.

Aquellos productos que no tengan ningún proveedor asociado aparecerán bajo el título "sin proveedor asociado".

\* *Imprimir informe nutricional:* Informe con la información nutricional de cada una de las fichas de producción que componen el menú (valores calculados sobre 1 ración de cada ficha).

\* *Imprimir informe de materiales:* Informe con la relación de materiales necesarios para elaborar las distintas fichas de producción que componen el menú. Los materiales se pueden agrupar por ficha de producción (por cada lista de producción se indican los materiales necesarios) o por material (por cada material se indican las fichas de producción en las cuales se utiliza el material en cuestión).

\* *Imprimir registro de elaboraciones entre fechas:* Informe con la relación de elaboraciones del menú llevadas a cabo en el periodo indicado.

MENÚ DE DEGUSTACIÓN							
MENÚ DE DEGUSTACIÓN SEMANA 4 DEL MES DE JULIO							
<b>PRIMERA</b>							
AMERICANO	0,00						
MAGDALE DE PARMESANO	0,00						
CHIPS DE PATATAS HORNEADAS	0,00						
CORBIZAS DE CERDO GARRAPINADAS	0,02						
AVELLANA Y PISTACHOS EN TEMPURA	0,00						
<b>SEGUNDA</b>							
PRESAS CON GRANIZADO DE PARMESANO	0,78						
MOJITO DE COCKTAIL A LA SOJA	0,00						
<b>TERCERA</b>							
CANAR DE MELÓN	0,50						
HELADO DE AJO BLANCO	0,00						
LA TORTILLA ESPAÑOLA DEL S. XIX	0,40						
SANDÍA A LA PARILLA CON TORBATE Y ALBACACA	1,47						
<b>CUARTA</b>							
BOGAVANTE CON GAZPACHO AL PERDIZ DE ALBACACA	5,00						
VINTEGRADA DE ATÚN CON CEBOLLETAS AL CAJÍ	4,40						
PICHOCA DE CANUTÓN EN ESCABECHE DE VINO TINTO	5,00						
<table border="1"> <tr> <td><b>Chef de Cocina</b></td> <td><b>2 1/2</b></td> <td><b>60€ Coste 2 días</b></td> </tr> <tr> <td>17,70</td> <td>35,00</td> <td>50,66</td> </tr> </table>		<b>Chef de Cocina</b>	<b>2 1/2</b>	<b>60€ Coste 2 días</b>	17,70	35,00	50,66
<b>Chef de Cocina</b>	<b>2 1/2</b>	<b>60€ Coste 2 días</b>					
17,70	35,00	50,66					
Rta. Casa Paco sábado, 21 de agosto de 2004 El Dico							

Menú de degustación con costos

MENÚ DE DEGUSTACIÓN	
<b>PRIMERA</b>	
AMERICANO	
MAGDALE DE PARMESANO	
CHIPS DE PATATAS HORNEADAS	
CORBIZAS DE CERDO GARRAPINADAS	
AVELLANA Y PISTACHOS EN TEMPURA	
<b>SEGUNDA</b>	
PRESAS CON GRANIZADO DE PARMESANO	
MOJITO DE COCKTAIL A LA SOJA	
<b>TERCERA</b>	
CANAR DE MELÓN	
HELADO DE AJO BLANCO	
LA TORTILLA ESPAÑOLA DEL S. XIX	
SANDÍA A LA PARILLA CON TORBATE Y ALBACACA	
<b>CUARTA</b>	
BOGAVANTE CON GAZPACHO AL PERDIZ DE ALBACACA	
VINTEGRADA DE ATÚN CON CEBOLLETAS AL CAJÍ	
PICHOCA DE CANUTÓN EN ESCABECHE DE VINO TINTO	
<b>BOBACA</b>	
Famoso queso	
La pasta	
Chef de Cocina: Paco Roncero	
Sábado, 21 de agosto de 2004	

Menú de degustación

<p><b>MENU DE DEGUSTACION</b>  <b>MENU DE DEGUSTACION MARZA 4*</b>  <b>13/07/2009</b></p> <p><b>FRITES</b>                  AMERICANO                  SANDIA DE PARMESANO                  CHIPS DE PATATAS CRUDAS                  CORTIZAS DE CERDO GARRAPINADAS                  AVELLANA Y PISTACHOS EN TEMPURA</p> <p><b>ENTRADOS</b>                  FREJAS CON GRANZADO DE PARMESANO                  MUSLET DE CORDOBA A LA SEDA</p> <p><b>TAPAS</b>                  CAVARDE MELON                  HELADO DE ABOBLANCO                  LA TORTILLA ESPAÑOLA DEL S. XXI                  SANDIA A LA PARRILLA CON TOMATE Y ALBORNACA</p> <p><b>PLATOS</b>                  BOGAVANTE CON GAZPACHO AL PERIFONEO DE ALBORNACA                  MENTRINA DE ATUN CON CEBOLLETAS AL CAROL                  PECHUGA DE CANTON EN ESCABICHE DE VINO TINTO</p> <p>relevo: 12 de agosto de 2009</p>	<p><b>MENU DE DEGUSTACION</b>  <b>MENU DE DEGUSTACION MARZA 15 AL</b>  <b>4 DE JULIO 2009</b></p> <p><b>COCTALES</b>                  BELLINI DE CEREZA</p> <p><b>FRITES</b>                  FREJOLITA DE CACAHUETE Y MIEL                  PISTACHOS Y AVELLANAS EN TEMPURA                  TAPACA BOLLADA AL AZABRAN                  CHIPS DE PISTACHOS                  PIPAS DE GARRAPIA GARRAPINADAS</p> <p><b>ENTRADOS</b>                  PAN CON TOMATE                  BROSSETA DE CROIFLOR Y FRAMBUESA</p> <p><b>TAPAS</b>                  CAVARDE MELON                  SORBETE DE ALMENDRA                  TORTEL LAMIGO XII</p> <p><b>PLATOS</b>                  GAMBAL NATURAL, REGALIZ, MANDARINA Y ALBORNACA</p> <p><b>POSTRES</b>                  1a                  2a</p> <p><b>PEQUEÑAS LO CUERAS</b></p> <p>domingo: 14 de mayo de 2009</p>	<p><b>MENU DE DEGUSTACION</b>  <b>MENU DE DEGUSTACION FORMADA 1</b>  <b>CORDOBA</b></p> <p><b>COCTALES</b>                  DAVOSI BROWN</p> <p><b>FRITES</b>                  PISHI OPIZIN                  CORTIZAS DE CERDO GARRAPINADAS                  PLATANOS HORNEADO                  MUELTAS DE MACADAMIAS GARRAPINADAS AL AZABRAN                  FREJAS AL CARAMELO MANDARINA ALBORNACA Y SANGRE                  MANGRE DE MANDARINA</p> <p><b>TAPAS</b>                  LA TORTILLA ESPAÑOLA DEL S. XXI                  PASTILAS DE KILLOK</p> <p><b>PLATOS</b>                  VITELADO DE ESPARRAGO BLANCO CON TROTEA DE MARIANO                  SAN PEDRINCO CON PURE DE BOMBON, PUL DEL DORN                  CONFITADO Y BREVES DE SACALMO                  EMPALMADO DE CORDEIRO CON CALABOTAY NARANJA</p> <p><b>POSTRES</b>                  LACTINAS AL CORDOBA</p> <p>relevo: 12 de agosto de 2009</p>	<p><b>MENU DE DEGUSTACION</b>  <b>MENU DE DEGUSTACION MARZA DSI</b>  <b>11/07/2009</b></p> <p><b>POSTRES</b>                  CANTON CON MARIANAS VERDAS Y SAL DE AGUA                  BROSSETA CON PURE DE CALABAZA Y CREMA DE EMPALMADO                  TORTEL LAMIGO - NUEVA OLETTA SORBETE                  BOMBONES VARIADOS</p> <p><b>POSTRES 2</b>                  CANTON CON MARIANAS VERDAS Y SAL DE AGUA</p> <p>relevo: 12 de agosto de 2009</p>
---	---	---	---

Varios Menús de degustación

**MENU DE DEGUSTACION**

**FRITES**  
 AMERICANO  
 SANDIA DE PARMESANO  
 CHIPS DE PATATAS CRUDAS  
 CORTIZAS DE CERDO GARRAPINADAS  
 AVELLANA Y PISTACHOS EN TEMPURA

**ENTRADO 1**  
 FREJAS CON GRANZADO DE PARMESANO  
 MUSLET DE CORDOBA A LA SEDA

**TAPAS**  
 CAVARDE MELON  
 HELADO DE ABOBLANCO  
 LA TORTILLA ESPAÑOLA DEL S. XXI  
 SANDIA A LA PARRILLA CON TOMATE Y ALBORNACA

**PLATOS**  
 BOGAVANTE CON GAZPACHO AL PERIFONEO DE ALBORNACA  
 MENTRINA DE ATUN CON CEBOLLETAS AL CAROL  
 PECHUGA DE CANTON EN ESCABICHE DE VINO TINTO

-----  
 Sigue 1  
 -----  
 Sigue 2  
 -----

Menú de degustación carta

**RECETARIO**

**CLASIFICACIONES** COCTALES Nº 12 **ENTRADAS** Ancho

INGREDIENTES	CANT.	UNID.
<b>* PARA EL BROSSETA DE CEREZA</b>		
MANDARINA	100	g
<b>* LAS ZUPINAS DE CACAHUETE</b>		
MANTARINAZO	1	kg
CARAMELO	20	ml
AGUA	80	ml
DELIADO DE PISTACHOS	1	Papete
CORONADO	2	Papete
MUSLET	1	Papete
<b>* LAS EMPALMADAS DE SACALMO</b>		
RENS DE CALLO	1	Papete
BROSSETA DE	10	g
ALBORNACA	8	ml
AGUA	70	ml

**EL BROSSETA**

**\* para la entrada**

1. Colocar el agua y disolver las hojas de gelatina.
2. Rotar del fuego y mezclar con el resto de los ingredientes.
3. Colar y llevar al solido con la ayuda de un colador.
4. Colar y dejar reposar 2 h. en la nevera.

**\* para el tiempo de reposicion**

Exponer el resto de las mandarinas, y colar.

**\* Para la mermelada de sacalmo**

1. Triturar la fruta y llevar al volutin.
2. Añadir el azúcar y el aceite durante del volutin y poner a hervir.
3. Trabajar los ingredientes hasta obtener una masa homogénea.
4. Dejar reposar un minuto de una hora en la nevera, tapada.
5. Entorn la pasta hasta obtener 12 placas de más finas posibles de 4 cm.
6. Colar la pasta en agua herviente y enfrío en agua helada.
7. Una vez fría, ponerla sobre un mantel de hilo para evitar que se pegue con el agua.

**\* para la salsa**

colar

**ACORDADO Y IDENTIFICACION**

1. Limar los vasos hasta la mitad con el resto de mandarinas.
2. Añadir de llevar con la espuma.

**OPREVISIONES**

**FOTO**



Rec: Casa Paco El Dvino

Fichas del menú sin costo





MENU DE DEGRUSTACION FORMAS A-7 DEL 2020/21			
<b>NO. DE PRODUCTOS</b>			
OPORTUNA FUNDICION DE TERNERA	02000		
OPORTUNA PASTEL DE MANDARINA	02000		
OPORTUNA MUFFIN DE CHOCOLATE	02000		
OPORTUNA MUFFIN DE CACAO	02000		
<b>Cantidad spatio:</b>	<b>0.00</b>	<b>Traces en el</b>	<b>€</b>
<b>ADICIONALES A DIA</b> <span style="float:right">51.000 €</span>			
<b>NO. DE PRODUCTOS</b>			
OPORTUNA FUNDICION DE TERNERA	02000		
OPORTUNA PASTEL DE MANDARINA	02000		
OPORTUNA MUFFIN DE CHOCOLATE	02000		
OPORTUNA MUFFIN DE CACAO	02000		
<b>Cantidad spatio:</b>	<b>0.14</b>	<b>Traces en el</b>	<b>0.00 €</b>
<b>ADICIONALES POR SEMANA</b> <span style="float:right">2.000 €</span>			
<b>NO. DE PRODUCTOS</b>			
OPORTUNA FUNDICION DE TERNERA	02000		
OPORTUNA PASTEL DE MANDARINA	02000		
OPORTUNA MUFFIN DE CHOCOLATE	02000		
OPORTUNA MUFFIN DE CACAO	02000		
<b>Cantidad spatio:</b>	<b>0.02</b>	<b>Traces en el</b>	<b>0.04 €</b>
<b>ADICIONALES MENSUALES</b> <span style="float:right">2.000 €</span>			
<b>NO. DE PRODUCTOS</b>			
OPORTUNA FUNDICION DE TERNERA	02000		
OPORTUNA PASTEL DE MANDARINA	02000		
OPORTUNA MUFFIN DE CHOCOLATE	02000		
OPORTUNA MUFFIN DE CACAO	02000		
<b>Cantidad spatio:</b>	<b>0.00</b>	<b>Traces en el</b>	<b>0.00 €</b>
<b>ADICIONALES SEMESTRALES</b> <span style="float:right">1.000 €</span>			
<b>NO. DE PRODUCTOS</b>			
OPORTUNA FUNDICION DE TERNERA	02000		
OPORTUNA PASTEL DE MANDARINA	02000		
OPORTUNA MUFFIN DE CHOCOLATE	02000		
OPORTUNA MUFFIN DE CACAO	02000		
<b>Cantidad spatio:</b>	<b>0.20</b>	<b>Traces en el</b>	<b>0.40 €</b>
<b>ADICIONALES ANUALES</b> <span style="float:right">51.000 €</span>			
<b>NO. DE PRODUCTOS</b>			
OPORTUNA FUNDICION DE TERNERA	02000		
OPORTUNA PASTEL DE MANDARINA	02000		
OPORTUNA MUFFIN DE CHOCOLATE	02000		
OPORTUNA MUFFIN DE CACAO	02000		
<b>Cantidad spatio:</b>	<b>0.02</b>	<b>Traces en el</b>	<b>0.11 €</b>
<b>ADICIONALES MENSUALES</b> <span style="float:right">20.000 €</span>			
<b>NO. DE PRODUCTOS</b>			
OPORTUNA FUNDICION DE TERNERA	02000		
OPORTUNA PASTEL DE MANDARINA	02000		
OPORTUNA MUFFIN DE CHOCOLATE	02000		
OPORTUNA MUFFIN DE CACAO	02000		
<b>Cantidad spatio:</b>	<b>0.02</b>	<b>Traces en el</b>	<b>0.11 €</b>

Pedido del menú con Proveedor

INFORME NUTRICIONAL DEL MENU DE DEGUSTACION "Enlace Gregorio & Ana				
K CALOR, MG SODIO, GRASAS, Y AGUA POR UNIDAD				
	K CALOR	MG SODIO	GRASAS	Y AGUA
<b>COCCO DEL</b>	780.00 g	291.30 g	211.20 g	4.000.70 kcal
<b>ESPECIAL</b>	780.00 g	291.30 g	211.20 g	4.000.70 kcal
Porción de carne de res	214.40 g	78.94 g	48.97 g	4.814.26 kcal
Magdalena de chocolate	200.00 g	64.17 g	100.00 g	1.049.00 kcal
Cajeta de leche condensada	92.00 g	33.40 g	142.98 g	894.70 kcal
Carne de res con especias	674.00 g	439.08 g	340.80 g	1.044.26 kcal
Cajeta de leche "Ancho negro"	92.00 g	420.13 g	141.70 g	1.051.26 kcal
Mantequilla de leche	470.00 g	169.80 g	393.70 g	1.004.26 kcal
Trucha de pescado	10.00 g	3.61 g	14.10 g	9.215.70 kcal
<b>TARTE</b>	2.000.00 g	720.40 g	520.00 g	10.000.70 kcal
Carne de res con especias	100.00 g	40.00 g	64.00 g	4.004.26 kcal
Magdalena por semana	674.00 g	439.08 g	340.80 g	1.044.26 kcal
Falsa manteca con gelatina de animales	470.00 g	169.80 g	393.70 g	1.004.26 kcal
Cajeta de leche de leche y crema espesa	420.00 g	151.80 g	110.00 g	1.000.70 kcal
<b>EL AJO</b>	1.000.00 g	360.40 g	260.00 g	10.000.70 kcal
Carne de res con especias	420.00 g	151.80 g	110.00 g	4.000.70 kcal
Mantequilla de leche	470.00 g	169.80 g	393.70 g	1.004.26 kcal
Magdalena por semana	674.00 g	439.08 g	340.80 g	1.044.26 kcal
<b>LOTTAS</b>	780.00 g	291.30 g	211.20 g	4.000.70 kcal
Carne de res con especias	214.40 g	78.94 g	48.97 g	4.814.26 kcal
Mantequilla de leche	470.00 g	169.80 g	393.70 g	1.004.26 kcal
Magdalena por semana	674.00 g	439.08 g	340.80 g	1.044.26 kcal
<b>LOTTAS</b>	780.00 g	291.30 g	211.20 g	4.000.70 kcal
Carne de res con especias	214.40 g	78.94 g	48.97 g	4.814.26 kcal
Mantequilla de leche	470.00 g	169.80 g	393.70 g	1.004.26 kcal
Magdalena por semana	674.00 g	439.08 g	340.80 g	1.044.26 kcal
<b>LOTTAS</b>	780.00 g	291.30 g	211.20 g	4.000.70 kcal
Carne de res con especias	214.40 g	78.94 g	48.97 g	4.814.26 kcal
Mantequilla de leche	470.00 g	169.80 g	393.70 g	1.004.26 kcal
Magdalena por semana	674.00 g	439.08 g	340.80 g	1.044.26 kcal
<b>LOTTAS</b>	780.00 g	291.30 g	211.20 g	4.000.70 kcal
Carne de res con especias	214.40 g	78.94 g	48.97 g	4.814.26 kcal
Mantequilla de leche	470.00 g	169.80 g	393.70 g	1.004.26 kcal
Magdalena por semana	674.00 g	439.08 g	340.80 g	1.044.26 kcal

Informe nutricional

1 de 1+ 51% Total:183 100% 183 de 183

Pedido\_proveedor.rpt

- ALMACEN
- ANGEL AREVALD S.A.
- ANTONIO DE MIGUEL
- C&F PESCADOS Y MARISCOS GALLEGOS1
- CAMILO SANTA CRUZ
- DUD HARINERO
- ELABORACIONES PROPIAS
- FRUTAS JULIAN
- FRUTAS PABLO
- HELACENTER
- PASCUAL
- PATATAS CARALI
- PESCADERIAS CORUÑESAS
- PRODUCTOS ARTESANOS
- PRODUCTOS AVÍCOLAS GUERRA
- RIESGO
- SIN PROVEEDOR ASOCIADO

Bienes Grupo 3 Ancho			
ALMACEN			
			0,000 €
NET WT. CORIANE	0,00 € / kg	0,013 kg	0,000 €
<small>Detalle de proveedor: Bienes de grupo 3 de cocina Agrupado de unidades sueltas a base 17 con paridad de peso</small>			
NET WT. CASI NEGRO STE	0,00 € / kg	0,000 kg	0,000 €
<small>Detalle de proveedor: Bienes de grupo 3 de cocina</small>			
ARROZOS	0,00 € / kg	0,003 kg	0,000 €
<small>Detalle de proveedor: C&amp;F Alimentos - "Arroz de 1"</small>			
CALDO CAINTE STABUX	0,00 € / unidad	0,004 unid	0,000 €
<small>Detalle de proveedor: Bienes de grupo 3 de cocina</small>			
CERTEZAS DE CERDO	0,00 € / kg	0,003 kg	0,000 €
<small>Detalle de proveedor: Bienes de grupo 3 de cocina</small>			
BABYS	0,00 € / kg	0,020 kg	0,000 €
<small>Detalle de proveedor: Bienes de grupo 3 de cocina</small>			
LAMINAS DE ARROZ TENDERATAYOS	0,00 € / kg	0,000 kg	0,000 €
<small>Detalle de proveedor: C&amp;F Alimentos - "Arroz de 1"</small>			
LEVADURA ROYAL	0,00 € / kg	0,010 kg	0,000 €
<small>Detalle de proveedor: Bienes de grupo 3 de cocina</small>			
MENTA	0,00 € / kg	0,100 kg	0,000 €
<small>Detalle de proveedor: Bienes de grupo 3 de cocina</small>			
MENTAZA TRON COMPLETA NEGROS	0,00 € / unidad	0,100 unid	0,000 €
<small>Detalle de proveedor: Bienes de grupo 3 de cocina</small>			
MISCAFE DESCARDINADO	0,00 € / unidad	0,000 unid	0,000 €
<small>Detalle de proveedor: Bienes de grupo 3 de cocina</small>			
PAN MUYO	0,00 € / kg	0,013 kg	0,000 €
<small>Detalle de proveedor: Bienes de grupo 3 de cocina</small>			
PIRENTA NEGRA GRANO	0,00 € / kg	0,003 kg	0,000 €
<small>Detalle de proveedor: Bienes de grupo 3 de cocina Agrupado de unidades sueltas a base 17 con paridad de peso</small>			
WUMBO	0,00 € / kg	0,005 kg	0,000 €
<small>Detalle de proveedor: Bienes de grupo 3 de cocina Agrupado de unidades sueltas a base 17 con paridad de peso</small>			
SAL FINA	0,00 € / kg	0,005 kg	0,000 €
<small>Detalle de proveedor: Bienes de grupo 3 de cocina C&amp;F Alimentos - "Arroz de 1" C&amp;F Alimentos - "Arroz de 1" C&amp;F Alimentos - "Arroz de 1" Detalle de proveedor: Bienes de grupo 3 de cocina Detalle de proveedor: Bienes de grupo 3 de cocina Detalle de proveedor: Bienes de grupo 3 de cocina Detalle de proveedor: Bienes de grupo 3 de cocina</small>			
SAL GORDA LEG	0,00 € / kg	0,500 kg	0,000 €
<small>Detalle de proveedor: Bienes de grupo 3 de cocina</small>			

Bn. La Torrada del Camino Camino de Madrid

Pedido de la carta agrupado por proveedor

**14 XST**

**Preparado en total**

Material de Preparación

Bol de acero inox 22 cm	Cargos de seta
Sifón	Vainilla pequeña

**Seta 2**

Material de Paso

Esponja	Talla de cortar
Fornax	Fornax grande

Material de Preparación

Panela	Panela Monoplano
Saca helado	Talla de cortar

**Helado en salsa verde**

Material de Paso

Talla de cortar	Fornax
Fornax grande	Saca helado

Material de Preparación

Saco de 30 cm	Vainilla grande
Vainilla mediana	Vainilla pequeña

Unidades disponibles 9,00

Página 1 de 1

Informe de materiales

ELABORACIONES (31/01/2010)-(31/12/2010)

Menu

Fecha de elaboración	Fecha de caducidad	Cantidad elaborada	Cantidad disponible	Código de elaboración	Observaciones
03/04/2010	03/04/2010	9	0,00		
02/09/2010	02/09/2010	9	0,00		
04/04/2010	04/04/2010	1	0,00		
04/04/2010	04/04/2010	2	0,00		

Unidades disponibles 9,00

Página 1 de 1

Registro de elaboraciones entre fechas

**Pedidos a proveedores**

\* *Imprimir pedido* : Informe con el pedido mostrado en pantalla

\* *Imprimir pedido para envío por fax / mail* : Informe con el pedido mostrado en pantalla, pero dando la opción de mostrar o no los precios unitarios ni totales. Para enviarlo por fax se puede mandar imprimir directamente a una impresora multifuncional que disponga de fax, o bien exportarlo pulsando el botón  a otro formato legible, y remitir por mail dicho fichero. Los datos del solicitante de dicho pedido, para que cuando el proveedor lo reciba sepa de quien es, se indican en "Herramientas > Configuración > Solapa Facturas"

\* *Demanda de Productos entre fechas* : Informe con la demanda total y parcial de productos en un determinado periodo de tiempo

\* *Demanda de Productos entre fechas por proveedor* : Informe con la demanda total y parcial de productos en un determinado periodo de tiempo, agrupado por proveedor

\* *Demanda de Vinos entre fechas* : Informe con la demanda total y parcial de vinos y licores en un determinado periodo de tiempo

\* *Demanda de Vinos entre fechas por proveedor* : Informe con la demanda total y parcial de vinos y licores en un determinado periodo de tiempo, agrupado por proveedor

\* *Pedidos por centros de coste entre fechas* : Informe con la relación de pedidos de un determinado periodo de tiempo agrupados por centro de costes

\* *Pedidos por deptos. que realizan los pedidos entre fechas* : Informe con la relación de pedidos de un determinado periodo de tiempo agrupados por el departamento que realiza el pedido

\* *Pedidos por proveedor entre fechas* : Informe con la relación de pedidos de un determinado periodo de tiempo agrupados por proveedor

**PEDIDO**

<b>Datos del Proveedor</b> Nombre: ALMORQUE Dirección: CARRILLO DE LAS ROLAND, 1 NAVE 17 Población: POLUNO-COILLADA, 20020 Teléfono: 9157064750 Fax: 915706507		<b>Nº Pedido:</b> 2000000010 Fecha: 21/05/2008 Estado: Fecha de entrega: Persona de contacto:	
---	--	---	--

Concepto	Código de cuenta	Cantidad	Unidad	Precio unit.	IVA (%)	IVA (€)	Subtotal (€)
AGUA DE OLA AZUL (600)	600000	2000	€	3,000 €	0,00%	17000 €	20000 €
Agua Termodérmica para Inodoro (600)	600000	5000	€	2,000 €	10,00%	5500 €	41500 €
TUBOS	600000	5000	€	7,000 €	0,00%	24500 €	37000 €

Desglose según IVA

Desglose según IVA	Base imponible (€)	IVA (%)	IVA (€)	Subtotal (€)
IVA 0,00%	20000 €	0,00%	17000 €	20000 €
IVA 10,00%	30000 €	10,00%	5500 €	41500 €

Observaciones

Importe que realizar el pedido: 10 IVA: 34670 €

Pedido

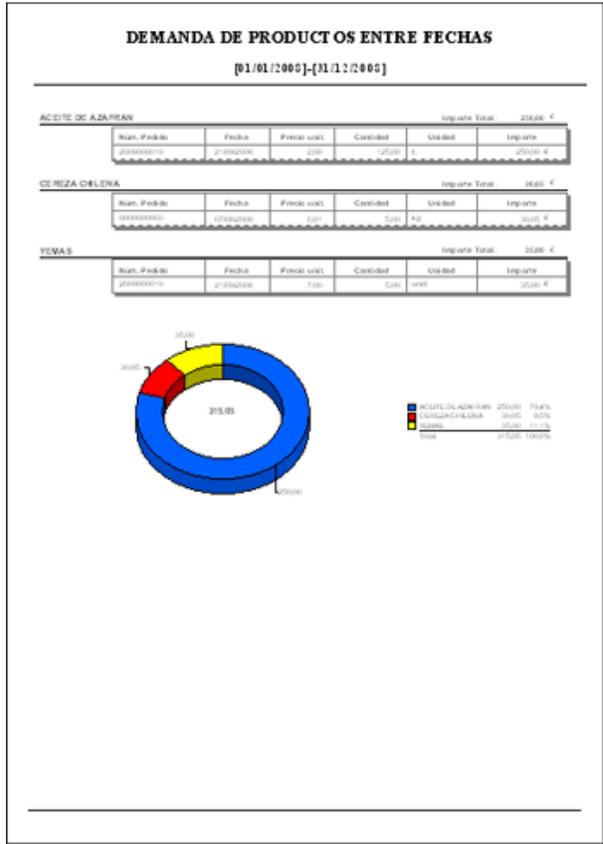
**PEDIDO**

<b>Datos del Cliente</b> Nombre: Tercero y familia Población: Dirección: Localidad: Teléfono: Fax:		<b>Nº Pedido:</b> 2000000010 Fecha: 21/05/2008	
--	--	---	--

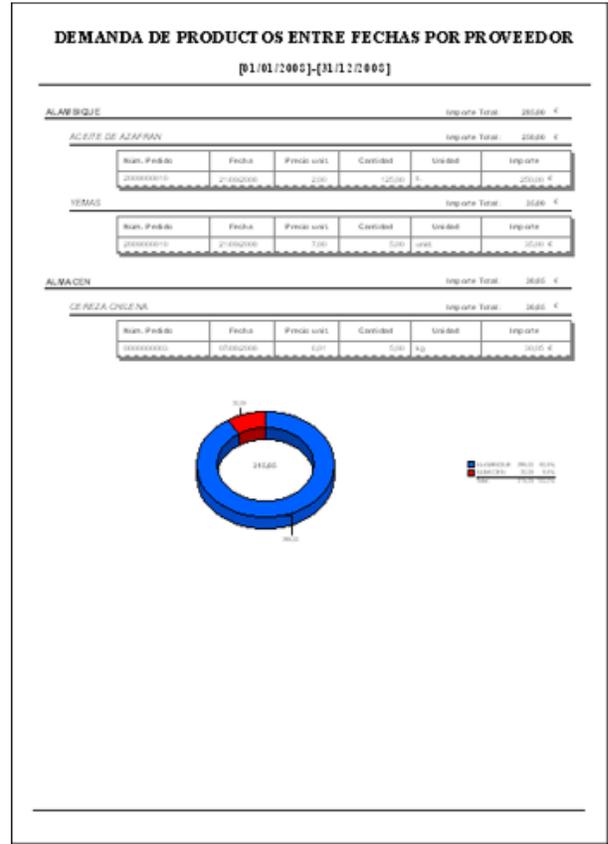
Cantidad	Unidad	Concepto
2000	€	AGUA DE OLA AZUL (600)
5000	€	Agua Termodérmica para Inodoro (600)
5000	€	TUBOS

Observaciones

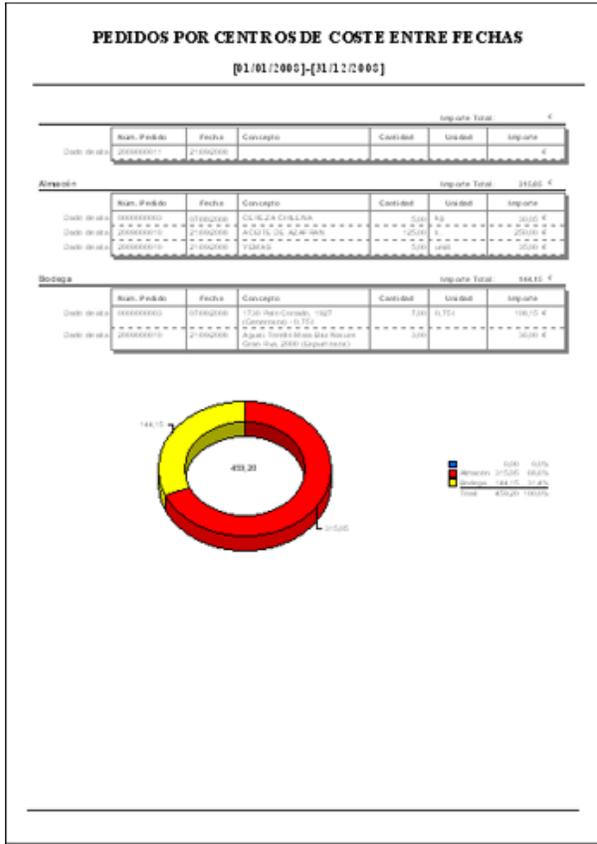
Pedido para envío por fax / email



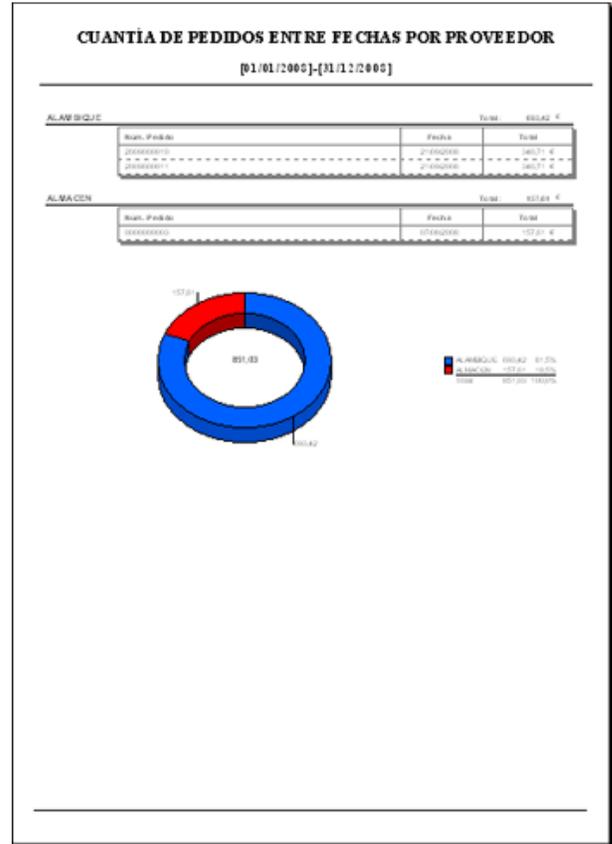
Demanda de Productos / Vinos entre fechas



Demanda de Productos / Vinos entre fechas por proveedor



Pedidos por centros de coste / departamento que realiza el pedido entre fechas



Pedidos por proveedor entre fechas

**Pedidos de clientes**

\* *Imprimir pedido* : Informe con el pedido mostrado en pantalla

\* *Imprimir pedido para envío por fax / mail* : Informe con el pedido mostrado en pantalla, pero dando la opción de mostrar o no los precios unitarios ni totales. Para enviarlo por fax se puede mandar imprimir directamente a una impresora multifuncional que disponga de fax, o bien exportarlo pulsando el botón  a otro formato legible, y remitir por mail dicho fichero.

**PEDIDO DE CLIENTE**

Estado del Cliente		CP: 41011047	Nº Pedido: 20150002
Nombre: FRANCISCO GARCIA		Fecha: 09/10/09	Estado: Entregado
P.Catálogo: FRANCISCO GARCIA			
Dirección: Avda. Angel de la Guardia, ST. P.Dña			
Ciudad: Córdoba (España)		CP actual: 20150	
Fax: España			

Concepto	Cantidad	Precio unit.	IVA (%)	IVA (€)	Total (€)
Caja de protección pastelería extra	4,00	602 €	7,00%	42,12 €	2421 €
La Miel de la S.B.	7,00	7,00 €	7,00%	4,92 €	72,7 €
Melero Jumbo Arcaut	7,00	1600 €	7,00%	98,00 €	7839 €
Melero Jumbo Arcaut	7,00	1600 €	7,00%	98,00 €	7839 €
Melero Grandiosa (Saguan de Lu)	3,00	600 €	10,00%	21,00 €	1832 €

Concepto	Cantidad	Precio unit.	IVA (%)	IVA (€)	Total (€)
Desglose impuesto IVA					
Desglose impuesto IVA		Base imponible (€)	IVA (%)	IVA (€)	Subtotal (€)
		IVA 7,00 %		56,04 €	56,04 €
		IVA 10,00 %		14,28 €	14,28 €

Observaciones

Fecha de pago: 10/10/09 10:00 301,02 €

Pedido

**PEDIDO DE CLIENTE**

Estado del Cliente		CP: 41011047	Nº Pedido: 20150002
Nombre: FRANCISCO GARCIA		Fecha: 09/10/09	Estado: Entregado
P.Catálogo: FRANCISCO GARCIA			
Dirección: Avda. Angel de la Guardia, ST. P.Dña			
Ciudad: Córdoba (España)		CP actual: 20150	
Fax: España			

Cantidad	Concepto
4,00	Caja de protección pastelería extra
7,00	La Miel de la S.B.
7,00	Melero Jumbo Arcaut
7,00	Melero Jumbo Arcaut
3,00	Melero Grandiosa (Saguan de Lu)

Observaciones

Pedido para envío por fax / email

## **Productos**

\* *Imprimir ficha del Producto* : Informe con la ficha del producto mostrado en pantalla

\* *Imprimir fichas de los Productos de una Familia* : Informe con las fichas de los productos que pertenecen a una determinada familia.

\* *Imprimir listado de Productos* : Informe con la relación de productos existentes, junto con su unidad de medida y precio unitario.

\* *Imprimir listado de Productos con sus Proveedores* : Informe con la relación de productos existentes, junto con su unidad de medida, precio de compra y relación de proveedores que lo distribuyen.

\* *Imprimir listado de Productos de una Familia* : Informe con la relación de productos de una determinada familia, junto con su unidad de medida y precio unitario.

\* *Imprimir Temporada de Productos de una Familia* : Informe con las temporadas de los productos de una determinada familia.

\* *Productos con Stock por debajo del Stock mínimo*: Lista de productos cuyas existencias (stock actual) se encuentra por debajo del Stock mínimo

\* *Movimientos de productos*: Informe de movimientos de productos en un determinado periodo de tiempo; se puede agrupar por producto o por fecha

\* *Movimientos de productos en un departamento / centro*: Informe de movimientos de productos dentro de un determinado departamento (ej: almacén central, bodega, ...) en un determinado periodo de tiempo; se puede agrupar por producto o por fecha

\* *Movimientos de productos en un determinado tipo*: Informe de movimientos de productos de un determinado tipo (rotura, regularización, ...) en un determinado periodo de tiempo

\* *Ubicación de existencias*: Ubicación por clasificación de producto y producto de las distintas existencias (stock actual) de todos los productos

\* *Existencias por departamento*: Ubicación por departamento (ej: almacén central, bodega, ...) de las distintas existencias (stock actual) de todos los productos

\* *Historico de precios medios de compra entre fechas*: Histórico de precios medios de compra de todos los productos. El precio medio de compra es el que resulta una vez aplicada la formula que calcula el nuevo precio medio cuando se introduce mercancía desde los albaranes

\* *Historico de precios de compra a proveedores entre fechas*: Histórico de precios de compra (el real al que se compra) de todos los productos agrupado por proveedor

\* Informe de Productos con Fecha de caducidad: Relación de productos con lotes con fecha de caducidad dentro de un determinado periodo de tiempo

1800 \$ LISTA DE PRODUCTOS 1K

**Observaciones de recepción**

**Presentación**  
Cantidad:

**Observaciones de calidad**  
Color de los apaltes.  
Nivel de los aceites.  
Al pasar los aceites por el tamiz de la muela los fines.

**Observaciones de conservación**  
Para su conservación se debe en temperatura, vacía los le servir en un papel de aluminio.  
Conservar en refrigeración a 4 °C.

**Temperatura del Producto**

Invierno | Primavera | Verano | Otoño

enero febrero marzo abril mayo junio julio agosto septiembre octubre noviembre diciembre

**Fecha del Recuento** | **Interna de Consumo** | **Validada**

El Día de PRODUCTOS

1800 \$ LISTA DE PRODUCTOS 1K

**Descripción**  
La muela es un tipo que vive en ambos lados del Atlántico (Brasil y el Pacífico, Rusia a las costas de Ecuador, México, Chile y Nueva Zelanda). Durante los meses de verano algunas aves se acaban a la costa y luego en el invierno.

**Medio de uso**  
La muela es un tipo que vive en ambos lados del Atlántico (Brasil y el Pacífico, Rusia a las costas de Ecuador, México, Chile y Nueva Zelanda). Durante los meses de verano algunas aves se acaban a la costa y luego en el invierno.

**Forma de presentación en el mercado**  
Muela Blanca

**Especie Alimentar**

**Clasificación interna**

De carne	51	00
De mar	11,8	00
De río	2,8	00
Chileño	93	En 1000 g

**Características**

**Foto**



El Día de PRODUCTOS

Ficha de un producto (dependiendo de la familia las generalidades saldrán de una forma u otra)

**LISTADO DE PRODUCTOS**

YULA DE PASATEA	1800	70,00 \$
YULA DE POMELO	1K	63,04 \$
ALMORZ	1K	57,00 \$
FRUTILLA	1K	25,00 \$
TRIGO DE TRIGO	1K	20,10 \$
FRUTA COMIDA	1K	77,47 \$
TRIGO	1K	1,40 \$
CACAO POLVO	1K	76,07 \$
GRUYERE	1K	81,40 \$
FRUTAS	1K	70,00 \$
CHOCOLATE	1K	4,54 \$
JARABE	1K	4,40 \$
SOLO DE FRUTAS	1K	87,20 \$
YULA DE PASATEA	1K	70,00 \$

El Día de PRODUCTOS Y PROVEEDORES

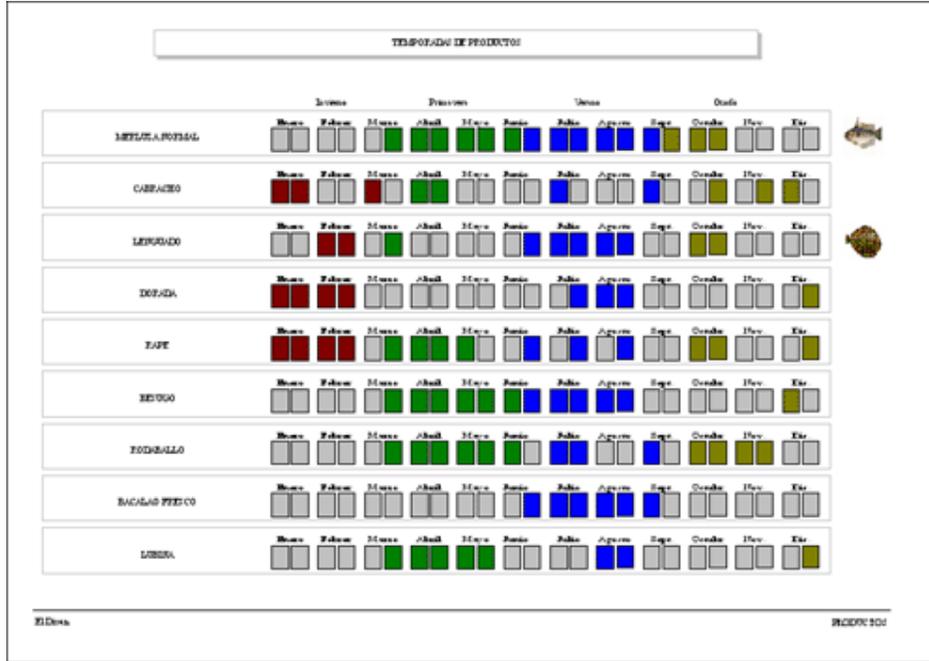
Listado de productos

**PRODUCTOS**

SOLO DE PASATEA DE PASATEA	1K	26,20 \$	
ANGEL AREVALO S.A.	ANGEL AREVALO	9158059	45,00
SOLO DE PASATEA	1K	27,00 \$	
HERO DE FRANCISCO SOLE GRANEL S.A.	ANGEL DE QUENA	91787487	33,00
ANGEL AREVALO S.A.	ANGEL AREVALO	9158059	
CAPRICADA DE PASATEA	1K	82,00 \$	
ANGEL AREVALO S.A.	ANGEL AREVALO	9158059	34,00
SOLO DE PASATEA	1K	82,40 \$	
ANGEL AREVALO S.A.	ANGEL AREVALO	9158059	78,00
SOLO DE PASATEA	1K	78,02 \$	
ANGEL AREVALO S.A.	ANGEL AREVALO	9158059	4,00
SOLO DE PASATEA (CON FRUTAS)	1K	86,01 \$	
ANGEL AREVALO S.A.	ANGEL AREVALO	9158059	80,00
SOLO DE PASATEA	1K	81,10 \$	
ANGEL AREVALO S.A.	ANGEL AREVALO	9158059	88,00

El Día de PRODUCTOS Y PROVEEDORES

Listado de productos con sus proveedores



Temporadas de productos de una familia

**STOCK POR DEBAJO DEL STOCK DE SEGURIDAD**  
- Productos -

Producto	Unidad	Stock minimo	Stock actual	Diferencia
ACEITE OLIVA	L	10,00	48,00	38,00
AVENA GROSERA	KG	100,00	70,00	30,00
AVENA DURA	KG	200,00	90,00	110,00
ARROZ NORMAL	KG	200,00	202,00	2,00
ARROZ DE ARIZ	KG	40,00	30,00	10,00

Productos con Stock por debajo del Stock mínimo

**MOVIMIENTOS DE PRODUCTOS ENTRE FECHAS**  
[01/01/2008] - [31/12/2008]

**MERLUZA NORMAL**

Fecha	Cantidad	Motivo movimiento	Depos. / Origen	Precio de compra	Precio de venta
21-sep-2008	20,00	Entrada en almacén	Almacén	15,25	
19-sep-2008	7,30	Entrada sb. PDIH	Almacén	15,00	
09-sep-2008	2,30	Registret. XLS (+)		30,00	
08-sep-2008	-4,30	Registret. XLS (-)			30,00
09-sep-2008	9,30	Registret. XLS (+)		30,00	
05-sep-2008	23,00	* Vozar de Almacén	Bodega		
05-sep-2008	-23,00	* Va a Bodega	Almacén		
01-sep-2008	5,30	Entrada en almacén		15,15	
05-sep-2008	45,00	Entrada en almacén	Almacén	15,15	
20-sep-2008	7,30	Entrada sb. PDIH		15,00	
02-sep-2008	34,00	Entrada sb. API 27E		15,15	

Movimientos de productos - Según producto

**MOVIMIENTOS ENTRE FECHAS**  
[01/01/2008] - [31/12/2008]  
-- ALMACEN --

ACRISTE MEHTA					
Fecha	Cantidad	Motivo movimiento	Depto. / Centro	Precio de compra	Precio de venta
03-nov-2008	25.00	Entrada alh. OFF		13.00	

BRANDY CHERRY BOLD					
Fecha	Cantidad	Motivo movimiento	Depto. / Centro	Precio de compra	Precio de venta
03-nov-2008	30.00	Entrada alh. OFF		4.20	0.00

MUELVA FOPHAL					
Fecha	Cantidad	Motivo movimiento	Depto. / Centro	Precio de compra	Precio de venta
03-sep-2008	-23.00	* Via a Bodega			
03-sep-2008	45.00	Entrada en almacén		18.73	
19-nov-2008	7.00	Entrada alh. FOPH		19.00	
23-nov-2008	20.00	Entrada en almacén		19.05	

PETA DE BOLITO					
Fecha	Cantidad	Motivo movimiento	Depto. / Centro	Precio de compra	Precio de venta
12-sep-2008	-6.01	Salida Bn. 020100002			100.00
12-sep-2008	-6.01	Salida Bn. 020100002			100.00
12-sep-2008	-6.01	Salida Bn. 020100002			100.00

YEMAZ					
Fecha	Cantidad	Motivo movimiento	Depto. / Centro	Precio de compra	Precio de venta
03-nov-2008	25.00	Entrada alh. OFF		9.00	0.00

Total gestor v4 beta

Movimientos de productos en un departamento / centro  
- Según producto

**UBICACIÓN DE EXISTENCIAS - [ PRODUCTOS ]**  
domingo, 07 de diciembre de 2008 11:32

ENCUADRO EL ALCOH			
	Unids.	272.00	5.181,60 €
<b>MUELVA FOPHAL</b>			
	Unids.	272.00	5.181,60 €
Departamento / centro	Precio medio de compra	Unidades	Valor total
Almacén	19,05 €	250,00	4.762,50 €
Bodega	19,05 €	22,00	419,10 €

Total gestor v4 beta

Ubicación de existencias

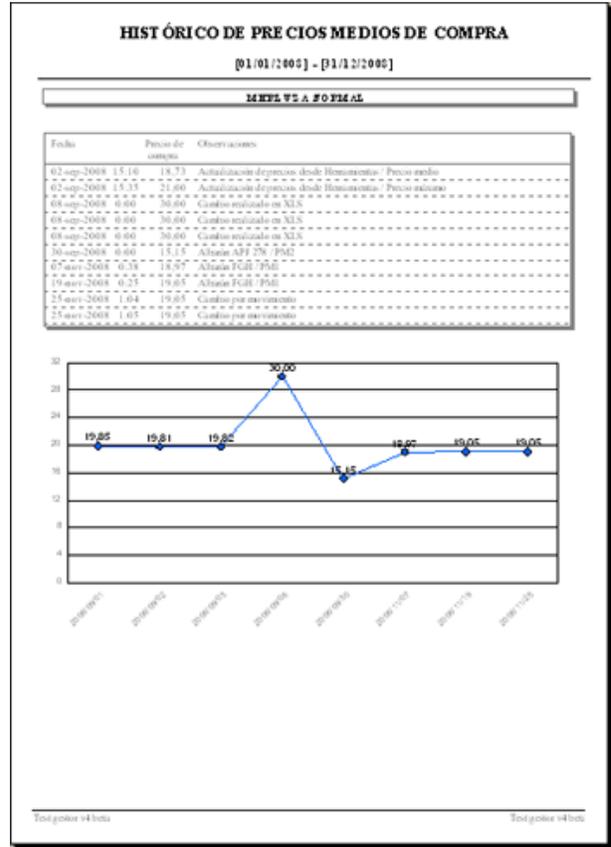
### EXISTENCIAS POR DEPARTAMENTO - [ PRODUCTOS ]

domingo, 07 de diciembre de 2008 11:37

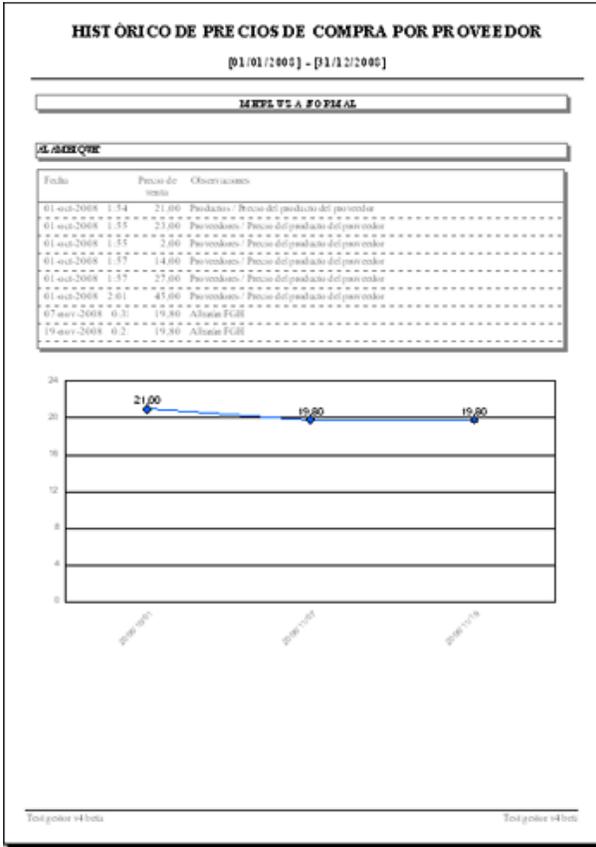
<b>ACEITES</b>				
		Unids.	427,00	5.904,50 €
<b>ACEITES</b>				
		Unids.	50,00	300,00 €
Producto	Unidad	Precio medio de compra	Unidades	Valor total
ACEITE MENTA	l.	6,00 €	50,00	300,00 €
<b>AGUAS</b>				
		Unids.	12,00	240,00 €
Producto	Unidad	Precio medio de compra	Unidades	Valor total
JARABE OSCURO	l.	20,00 €	12,00	240,00 €
<b>ALMENDRAS</b>				
		Unids.	50,00	300,00 €
Producto	Unidad	Precio medio de compra	Unidades	Valor total
YEMAS	unid.	6,00 €	50,00	300,00 €
<b>BEBIDAS</b>				
		Unids.	60,00	252,00 €
Producto	Unidad	Precio medio de compra	Unidades	Valor total
BRANDY CHERRY BOLS	bote	4,20 €	60,00	252,00 €
<b>CHOCOLATE</b>				
		Unids.	5,00	50,00 €
Producto	Unidad	Precio medio de compra	Unidades	Valor total
ARANDANO FRUTO	kg	10,00 €	5,00	50,00 €
<b>MERCADO DE PECOS</b>				
		Unids.	250,00	4.762,50 €
Producto	Unidad	Precio medio de compra	Unidades	Valor total
MERLUZA NORMAL	kg	19,05 €	250,00	4.762,50 €
<b>SEAS Y BOLLERIAS</b>				
		Unids.	0,00	0,00 €
Producto	Unidad	Precio medio de compra	Unidades	Valor total
SEAS DE BOLETO	kg	0,00 €	0,00	0,00 €

Total gestor v4 beta

Existencias por departamento



Historico de precios medios de compra entre fechas



Historico de precios de compra a proveedores entre fechas

### PRODUCTOS CON FECHA DE CADUCIDAD

[01/01/2008] - [31/12/2010]

---

**MERCELA SPMIAL**

Proveedor	Fecha compra	Cantidad	Unidad	Nº lote	Fecha cad.
ALABRQUE	02-ago-2008	2.00	kg	67687979789	13-ago-2009
FRUTAS ALIAN	05-ago-2008	1.00	kg	34507324	13-ago-2009
ALABRQUE	28-ago-2008	7.00	kg	222	14-ago-2009
ALABRQUE	02-ago-2008	2.00	kg	34506703265	12-ago-2009

Último V5

Productos con fecha de caducidad

**Proveedores**

\* *Imprimir ficha del proveedor* : Informe con la ficha del proveedor mostrado en pantalla

\* *Imprimir fichas de todos los proveedores*: Informe con las fichas de todos los proveedores.

\* *Imprimir proveedor actual con sus productos*: Informe con la ficha del proveedor mostrado en pantalla, junto con la relación de productos y vinos que distribuye.

\* *Imprimir todos los proveedores con sus productos*: Informe con la relación de proveedores existentes, junto con la relación de productos y vinos que distribuyen.

\* *Imprimir proveedores de una familia*: Informe con las fichas de los proveedores de una determinada familia.

\* *Imprimir todos los proveedores según la familia*: Informe con las fichas de los proveedores, agrupando éstos por la familia a la que pertenecen.

LISTADO DE PROVEEDORES			
ALMACEN			
DIRECCION	CALLE ADELANTE 10	POBLACION	SAHON
TELEFONO	699 44 24 59	FAX	
TIPO DE PAGO			
ORDENACIONES	UN POCO PESADO PERO BUEN CAVA		
PERSONA DE CONTACTO 1			
NOMBRE	MANUEL ORTEGA		
TELEFONO	326	MOVIL	6 98 42 11 11
PERSONA DE CONTACTO 2			
NOMBRE	PACO JOSE		
TELEFONO	326	MOVIL	6 98 42 11 11

Ficha del proveedor

LISTADO DE PROVEEDORES			
BUY DE MAR			
DIRECCION		POBLACION	
TELEFONO	699 44 24 59	FAX	
TIPO DE PAGO			
ORDENACIONES			
PERSONA DE CONTACTO			
NOMBRE	DOLORES		
TELEFONO	326	MOVIL	6 98 42 11 11
PRODUCTOS QUE NOS OFERTE EL PROVEEDOR			
PRODUCTO	UNIDADES	PRECIO EN EL PROVEEDOR	PRECIO MEDIO
CAPOTE NEGRO	50	0,00 €	0,00 €
CINTOLE	50	0,00 €	15,00 €
MERIZANOTIC	50	0,00 €	10,00 €

Ficha del proveedor con sus productos

LISTADO DE PROVEEDORES				
COMIDA FAMILIAR				
TELESUSI				
Zoccos de Cocinos	FABIAN	Teléfono:	91 559 29 63	Móvil: 616 15 67 41
		Fax:		
TOFIOTA				
Zoccos de Cocinos		Teléfono:	91 578 23 11	Móvil:
		Fax:		
SUSIITA				
Zoccos de Cocinos	NATACHA APOINABO	Teléfono:	91 575 56 29	Móvil:
		Fax:		

PRODUCTOS Y PROVEEDORES

Relación de proveedores de una familia

**Recetas base**

\* *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*: FichaTécnica 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 ítem "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.

VERDE DE LIMÓN																																																																																			
CLASIFICACIÓN	PUES	Nº Pzas.	PARTEDA	Precedo	AÑO DE BASTO																																																																														
<table border="1"> <thead> <tr> <th>INGREDIENTES</th> <th>CANT.</th> <th>UNID.</th> <th>UNID.</th> <th>COSTE</th> <th>OBSE/RVICIONES/RECUERDA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="6"><b>* EL LIMÓN</b></td> </tr> <tr> <td>LIMÓN</td> <td>1</td> <td>kg</td> <td>12.4</td> <td>12.4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>AZÚCAR IK</td> <td>100</td> <td>kg</td> <td>10.4</td> <td>10.4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>AGUA</td> <td>1</td> <td>l.</td> <td>1.0</td> <td>1.0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ABADIA RABMAT TINTO</td> <td>1</td> <td>kg</td> <td>13.4</td> <td>13.4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ACEITE DE CANELA</td> <td>1</td> <td>l.</td> <td>10.4</td> <td>10.4</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="6"><b>* EL PASTE DE LIMÓN</b></td> </tr> <tr> <td>JARABE T.P.T.</td> <td>100</td> <td>kg</td> <td>10.4</td> <td>10.4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>MANTIQUELLA IK</td> <td>100</td> <td>kg</td> <td>12.4</td> <td>12.4</td> <td>Harina de</td> </tr> <tr> <td>NATA ILBENYPIROT</td> <td>100</td> <td>kg</td> <td>1.4</td> <td>1.4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ZUMODE LIMÓN NATURAL</td> <td>100</td> <td>kg</td> <td>10.4</td> <td>10.4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>BLANCO DE LIMÓN</td> <td>100</td> <td>kg</td> <td>10.4</td> <td>10.4</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>						INGREDIENTES	CANT.	UNID.	UNID.	COSTE	OBSE/RVICIONES/RECUERDA	<b>* EL LIMÓN</b>						LIMÓN	1	kg	12.4	12.4		AZÚCAR IK	100	kg	10.4	10.4		AGUA	1	l.	1.0	1.0		ABADIA RABMAT TINTO	1	kg	13.4	13.4		ACEITE DE CANELA	1	l.	10.4	10.4		<b>* EL PASTE DE LIMÓN</b>						JARABE T.P.T.	100	kg	10.4	10.4		MANTIQUELLA IK	100	kg	12.4	12.4	Harina de	NATA ILBENYPIROT	100	kg	1.4	1.4		ZUMODE LIMÓN NATURAL	100	kg	10.4	10.4		BLANCO DE LIMÓN	100	kg	10.4	10.4	
INGREDIENTES	CANT.	UNID.	UNID.	COSTE	OBSE/RVICIONES/RECUERDA																																																																														
<b>* EL LIMÓN</b>																																																																																			
LIMÓN	1	kg	12.4	12.4																																																																															
AZÚCAR IK	100	kg	10.4	10.4																																																																															
AGUA	1	l.	1.0	1.0																																																																															
ABADIA RABMAT TINTO	1	kg	13.4	13.4																																																																															
ACEITE DE CANELA	1	l.	10.4	10.4																																																																															
<b>* EL PASTE DE LIMÓN</b>																																																																																			
JARABE T.P.T.	100	kg	10.4	10.4																																																																															
MANTIQUELLA IK	100	kg	12.4	12.4	Harina de																																																																														
NATA ILBENYPIROT	100	kg	1.4	1.4																																																																															
ZUMODE LIMÓN NATURAL	100	kg	10.4	10.4																																																																															
BLANCO DE LIMÓN	100	kg	10.4	10.4																																																																															
<b>EL ABOPACIÓ</b>																																																																																			
<b>* Para el Sabor:</b>																																																																																			
Pasar el limón quitando la parte amarilla, e intentando dejar la mayor parte de blanco posible.																																																																																			
Blanquear el blanco del limón 4 veces en agua, quitando de día.																																																																																			
Cocer el blanco del limón con el agua y colar durante aproximadamente 45 minutos.																																																																																			
Podemos concentrarlo entrecado al vacío con un poco de T.P.T.																																																																																			
<b>* Para el pastel de Sabor:</b>																																																																																			
Mezclar con calor todos los ingredientes, antes la mantiqueilla, en la batidora.																																																																																			
Pasar por colador fino y reservar.																																																																																			
Poner a punto, embotellando con la mantiqueilla, cada vez que nos pulan una receta.																																																																																			
<b>MATERIA DE BASE</b>			<b>MATERIA DE VENTILACIÓ</b>																																																																																
<b>COSTOS DE MATERIA Y BASE</b>			<b>COSTO</b>																																																																																
Costo Total: 100 €			Costo Total: 100 €																																																																																

Receta base

AGUA	
<b>VERDE DE LIMÓN</b>	
Costo Materia Prima: 100 €	
<b>AGUA DE LIMÓN</b>	
Costo Materia Prima: 100 €	
<b>AGUA DE LIMÓN</b>	
Costo Materia Prima: 100 €	
<b>AGUA DE LIMÓN</b>	
Costo Materia Prima: 100 €	
<b>AGUA DE LIMÓN</b>	
Costo Materia Prima: 100 €	

Recetas con su precio - coste agrupadas por clasificación

VERDE DE LIMÓN																																																																																			
CLASIFICACIÓN	PUES	Nº Pzas.	PARTEDA	Precedo	AÑO DE BASTO																																																																														
<table border="1"> <thead> <tr> <th>INGREDIENTES</th> <th>CANT.</th> <th>UNID.</th> <th>UNID.</th> <th>COSTE</th> <th>OBSE/RVICIONES/RECUERDA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="6"><b>* EL LIMÓN</b></td> </tr> <tr> <td>LIMÓN</td> <td>1</td> <td>kg</td> <td>12.4</td> <td>12.4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>AZÚCAR IK</td> <td>100</td> <td>kg</td> <td>10.4</td> <td>10.4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>AGUA</td> <td>1</td> <td>l.</td> <td>1.0</td> <td>1.0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ABADIA RABMAT TINTO</td> <td>1</td> <td>kg</td> <td>13.4</td> <td>13.4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ACEITE DE CANELA</td> <td>1</td> <td>l.</td> <td>10.4</td> <td>10.4</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="6"><b>* EL PASTE DE LIMÓN</b></td> </tr> <tr> <td>JARABE T.P.T.</td> <td>100</td> <td>kg</td> <td>10.4</td> <td>10.4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>MANTIQUELLA IK</td> <td>100</td> <td>kg</td> <td>12.4</td> <td>12.4</td> <td>Harina de</td> </tr> <tr> <td>NATA ILBENYPIROT</td> <td>100</td> <td>kg</td> <td>1.4</td> <td>1.4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ZUMODE LIMÓN NATURAL</td> <td>100</td> <td>kg</td> <td>10.4</td> <td>10.4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>BLANCO DE LIMÓN</td> <td>100</td> <td>kg</td> <td>10.4</td> <td>10.4</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>						INGREDIENTES	CANT.	UNID.	UNID.	COSTE	OBSE/RVICIONES/RECUERDA	<b>* EL LIMÓN</b>						LIMÓN	1	kg	12.4	12.4		AZÚCAR IK	100	kg	10.4	10.4		AGUA	1	l.	1.0	1.0		ABADIA RABMAT TINTO	1	kg	13.4	13.4		ACEITE DE CANELA	1	l.	10.4	10.4		<b>* EL PASTE DE LIMÓN</b>						JARABE T.P.T.	100	kg	10.4	10.4		MANTIQUELLA IK	100	kg	12.4	12.4	Harina de	NATA ILBENYPIROT	100	kg	1.4	1.4		ZUMODE LIMÓN NATURAL	100	kg	10.4	10.4		BLANCO DE LIMÓN	100	kg	10.4	10.4	
INGREDIENTES	CANT.	UNID.	UNID.	COSTE	OBSE/RVICIONES/RECUERDA																																																																														
<b>* EL LIMÓN</b>																																																																																			
LIMÓN	1	kg	12.4	12.4																																																																															
AZÚCAR IK	100	kg	10.4	10.4																																																																															
AGUA	1	l.	1.0	1.0																																																																															
ABADIA RABMAT TINTO	1	kg	13.4	13.4																																																																															
ACEITE DE CANELA	1	l.	10.4	10.4																																																																															
<b>* EL PASTE DE LIMÓN</b>																																																																																			
JARABE T.P.T.	100	kg	10.4	10.4																																																																															
MANTIQUELLA IK	100	kg	12.4	12.4	Harina de																																																																														
NATA ILBENYPIROT	100	kg	1.4	1.4																																																																															
ZUMODE LIMÓN NATURAL	100	kg	10.4	10.4																																																																															
BLANCO DE LIMÓN	100	kg	10.4	10.4																																																																															
<b>EL ABOPACIÓ</b>																																																																																			
<b>* Para el Sabor:</b>																																																																																			
Pasar el limón quitando la parte amarilla, e intentando dejar la mayor parte de blanco posible.																																																																																			
Blanquear el blanco del limón 4 veces en agua, quitando de día.																																																																																			
Cocer el blanco del limón con el agua y colar durante aproximadamente 45 minutos.																																																																																			
Podemos concentrarlo entrecado al vacío con un poco de T.P.T.																																																																																			
<b>* Para el pastel de Sabor:</b>																																																																																			
Mezclar con calor todos los ingredientes, antes la mantiqueilla, en la batidora.																																																																																			
Pasar por colador fino y reservar.																																																																																			
Poner a punto, embotellando con la mantiqueilla, cada vez que nos pulan una receta.																																																																																			
<b>MATERIA DE BASE</b>			<b>MATERIA DE VENTILACIÓ</b>																																																																																
<b>COSTOS DE MATERIA Y BASE</b>			<b>COSTO</b>																																																																																
Costo Total: 100 €			Costo Total: 100 €																																																																																

PURE DE LIMÓN																																																																																			
CLASIFICACIÓN	PUES	Nº Pzas.	PARTEDA	Precedo	AÑO DE BASTO																																																																														
<table border="1"> <thead> <tr> <th>INGREDIENTES</th> <th>CANT.</th> <th>UNID.</th> <th>UNID.</th> <th>COSTE</th> <th>OBSE/RVICIONES/RECUERDA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="6"><b>* Para EL LIMÓN</b></td> </tr> <tr> <td>LIMÓN</td> <td>0.2</td> <td>kg</td> <td>1.320</td> <td>0.260</td> <td></td> </tr> <tr> <td>AZÚCAR IK</td> <td>0.0000</td> <td>kg</td> <td>0.990</td> <td>0.010</td> <td></td> </tr> <tr> <td>AGUA</td> <td>0.2</td> <td>l.</td> <td>0.110</td> <td>0.020</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ABADIA RABMAT TINTO</td> <td>0.2</td> <td>kg</td> <td>3.280</td> <td>0.640</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ACEITE DE CANELA</td> <td>0.0</td> <td>l.</td> <td>1.010</td> <td>1.180</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="6"><b>* Para EL PASTE DE LIMÓN</b></td> </tr> <tr> <td>JARABE T.P.T.</td> <td>0.0044</td> <td>kg</td> <td>0.690</td> <td>0.000</td> <td></td> </tr> <tr> <td>MANTIQUELLA IK</td> <td>0.0118</td> <td>kg</td> <td>3.640</td> <td>0.070</td> <td>1/4 parte del total</td> </tr> <tr> <td>NATA ILBENYPIROT</td> <td>0.0176</td> <td>kg</td> <td>2.190</td> <td>0.040</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ZUMODE LIMÓN NATURAL</td> <td>0.0076</td> <td>kg</td> <td>0.980</td> <td>0.010</td> <td></td> </tr> <tr> <td>BLANCO DE LIMÓN</td> <td>0.05</td> <td>kg</td> <td>0.090</td> <td>0.000</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>						INGREDIENTES	CANT.	UNID.	UNID.	COSTE	OBSE/RVICIONES/RECUERDA	<b>* Para EL LIMÓN</b>						LIMÓN	0.2	kg	1.320	0.260		AZÚCAR IK	0.0000	kg	0.990	0.010		AGUA	0.2	l.	0.110	0.020		ABADIA RABMAT TINTO	0.2	kg	3.280	0.640		ACEITE DE CANELA	0.0	l.	1.010	1.180		<b>* Para EL PASTE DE LIMÓN</b>						JARABE T.P.T.	0.0044	kg	0.690	0.000		MANTIQUELLA IK	0.0118	kg	3.640	0.070	1/4 parte del total	NATA ILBENYPIROT	0.0176	kg	2.190	0.040		ZUMODE LIMÓN NATURAL	0.0076	kg	0.980	0.010		BLANCO DE LIMÓN	0.05	kg	0.090	0.000	
INGREDIENTES	CANT.	UNID.	UNID.	COSTE	OBSE/RVICIONES/RECUERDA																																																																														
<b>* Para EL LIMÓN</b>																																																																																			
LIMÓN	0.2	kg	1.320	0.260																																																																															
AZÚCAR IK	0.0000	kg	0.990	0.010																																																																															
AGUA	0.2	l.	0.110	0.020																																																																															
ABADIA RABMAT TINTO	0.2	kg	3.280	0.640																																																																															
ACEITE DE CANELA	0.0	l.	1.010	1.180																																																																															
<b>* Para EL PASTE DE LIMÓN</b>																																																																																			
JARABE T.P.T.	0.0044	kg	0.690	0.000																																																																															
MANTIQUELLA IK	0.0118	kg	3.640	0.070	1/4 parte del total																																																																														
NATA ILBENYPIROT	0.0176	kg	2.190	0.040																																																																															
ZUMODE LIMÓN NATURAL	0.0076	kg	0.980	0.010																																																																															
BLANCO DE LIMÓN	0.05	kg	0.090	0.000																																																																															
<b>COSTO</b>																																																																																			
Costo Total: 2.21 €																																																																																			
Costo Total: 2.21 €																																																																																			

Ficha Técnica de la Receta Base

<b>ACEITE DE OLIVA 0-4 FRIEFADO</b> MERIENDA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: _____ Días: _____	<b>ACEITE DE OLIVA 0-4 FRIEFADO</b> MERIENDA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: _____ Días: _____
<b>ACEITE DE OLIVA VIRGEN</b> MERIENDA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: _____ Días: _____	<b>ACEITE DE OLIVA VIRGEN</b> MERIENDA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: _____ Días: _____
<b>AJO DEL ADO</b> MERIENDA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: _____ Días: _____	<b>AJO DEL ADO</b> MERIENDA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: _____ Días: _____
<b>L AVENA</b> MERIENDA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: _____ Días: _____	<b>L AVENA</b> MERIENDA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: _____ Días: _____
<b>MAIZ VLA FOFRAL</b> MERIENDA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: _____ Días: _____	<b>MAIZ VLA FOFRAL</b> MERIENDA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: _____ Días: _____
<b>PATATA CAPALI</b> MERIENDA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: _____ Días: _____	<b>PATATA CAPALI</b> MERIENDA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: _____ Días: _____
<b>RESEPTOS DULCE</b> MERIENDA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: _____ Días: _____	<b>RESEPTOS DULCE</b> MERIENDA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: _____ Días: _____

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

Escandallo

<b>ACEITE DE OLIVA 0-4 FRIEFADO</b> MERIENDA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: _____ Días: _____	<b>ACEITE DE OLIVA 0-4 FRIEFADO</b> MERIENDA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: _____ Días: _____	<b>ACEITE DE OLIVA 0-4 FRIEFADO</b> MERIENDA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: _____ Días: _____
<b>ACEITE DE OLIVA VIRGEN</b> MERIENDA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: _____ Días: _____	<b>ACEITE DE OLIVA VIRGEN</b> MERIENDA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: _____ Días: _____	<b>ACEITE DE OLIVA VIRGEN</b> MERIENDA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: _____ Días: _____
<b>AJO DEL ADO</b> MERIENDA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: _____ Días: _____	<b>AJO DEL ADO</b> MERIENDA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: _____ Días: _____	<b>AJO DEL ADO</b> MERIENDA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: _____ Días: _____
<b>L AVENA</b> MERIENDA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: _____ Días: _____	<b>L AVENA</b> MERIENDA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: _____ Días: _____	<b>L AVENA</b> MERIENDA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: _____ Días: _____
<b>MAIZ VLA FOFRAL</b> MERIENDA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: _____ Días: _____	<b>MAIZ VLA FOFRAL</b> MERIENDA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: _____ Días: _____	<b>MAIZ VLA FOFRAL</b> MERIENDA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: _____ Días: _____
<b>PATATA CAPALI</b> MERIENDA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: _____ Días: _____	<b>PATATA CAPALI</b> MERIENDA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: _____ Días: _____	<b>PATATA CAPALI</b> MERIENDA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: _____ Días: _____
<b>RESEPTOS DULCE</b> MERIENDA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: _____ Días: _____	<b>RESEPTOS DULCE</b> MERIENDA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: _____ Días: _____	<b>RESEPTOS DULCE</b> MERIENDA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: _____ Días: _____
<b>TOMATE POJO</b> MERIENDA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: _____ Días: _____	<b>TOMATE POJO</b> MERIENDA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: _____ Días: _____	<b>TOMATE POJO</b> MERIENDA A LA GALLEGA A NUESTRA MANERA Fecha: _____ Días: _____

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

LISTADO DE RECETAS BASE INCLUIDAS EN FICHAS DE PRODUCCIÓN	
<b>Aperitivo de secarons negros</b>	
Bellas de cerveza	Factor 0,50
<b>Cremoso de mariscos</b>	
Amerisano	Factor 0,57
<b>Tarta de la sopa</b>	
Amerisano	Factor 0,50
<b>Tarta de rosabellón</b>	
Amerisano	Factor 2,00
<b>Tarta de la masa</b>	
Bellas de cerveza	Factor 1,00

Listado de Recetas Base incluidas en Fichas de Producción

**Registro de Elaboraciones**

\* *Imprimir elaboración actual:* Informe con la elaboración mostrado en pantalla

\* *Imprimir elaboraciones entre fechas:* Informe con la relación de elaboraciones que se hayan elaborado en un determinado periodo de tiempo. Se preguntará rango de fechas.

\* *Imprimir elaboraciones y ventas entre fechas:* Informe con la relación de elaboraciones que se hayan elaborado en un determinado periodo de tiempo, junto con la relación de ventas (tickets y facturas) de cada una de ellas. Se preguntará rango de fechas.

\* *Imprimir elaboraciones con stock disponible:* Informe con la relación de elaboraciones de las cuáles quede stock disponible.

\* *Imprimir etiquetas de la(s) ficha(s) de producción:* Informe con las etiquetas de las fichas de producción elaboradas. Se preguntará tipo de etiqueta, cantidad de etiquetas a dejar en blanco, y número de etiquetas a imprimir de cada ficha.

INFORME DE ELABORACIONES DE MENÚ

Fecha elaboración: 04/10/2010 Fecha caducidad: 04/10/2010 Nº Pac: 30 Código:

Plato	Precio	Producto	Cantidad	Stock	Nº Folios
<b>ENTRADAS: [1]</b>					
<b>Plato de agua de refrigeración</b>					
	0,00	AGUA DE REFRIGERACION	1,00	0,00	
	0,00	AGUA DE REFRIGERACION	1,00	0,00	
<b>Plato de agua caliente</b>					
	0,00	AGUA CALIENTE	1,00	0,00	
	0,00	AGUA CALIENTE	1,00	0,00	
<b>Plato de agua fría</b>					
	0,00	AGUA FRIA	1,00	0,00	
	0,00	AGUA FRIA	1,00	0,00	
<b>Plato de agua caliente de vaso</b>					
	1,75	AGUA CALIENTE VASO	1,00	0,00	
	1,75	AGUA CALIENTE VASO	1,00	0,00	
<b>Plato de agua fría</b>					
	0,00	AGUA FRIA	1,00	0,00	
	0,00	AGUA FRIA	1,00	0,00	
<b>Plato de agua caliente de vaso</b>					
	0,00	AGUA CALIENTE VASO	1,00	0,00	
	0,00	AGUA CALIENTE VASO	1,00	0,00	
<b>Plato de agua fría</b>					
	0,00	AGUA FRIA	1,00	0,00	
	0,00	AGUA FRIA	1,00	0,00	
<b>Plato de agua caliente de vaso</b>					
	0,00	AGUA CALIENTE VASO	1,00	0,00	
	0,00	AGUA CALIENTE VASO	1,00	0,00	
<b>Plato de agua fría</b>					
	0,00	AGUA FRIA	1,00	0,00	
	0,00	AGUA FRIA	1,00	0,00	
<b>Plato de agua caliente de vaso</b>					
	0,00	AGUA CALIENTE VASO	1,00	0,00	
	0,00	AGUA CALIENTE VASO	1,00	0,00	
<b>Plato de agua fría</b>					
	0,00	AGUA FRIA	1,00	0,00	
	0,00	AGUA FRIA	1,00	0,00	
<b>Plato de agua caliente de vaso</b>					
	0,00	AGUA CALIENTE VASO	1,00	0,00	
	0,00	AGUA CALIENTE VASO	1,00	0,00	
<b>Plato de agua fría</b>					
	0,00	AGUA FRIA	1,00	0,00	
	0,00	AGUA FRIA	1,00	0,00	
<b>Plato de agua caliente de vaso</b>					
	0,00	AGUA CALIENTE VASO	1,00	0,00	
	0,00	AGUA CALIENTE VASO	1,00	0,00	
<b>Plato de agua fría</b>					
	0,00	AGUA FRIA	1,00	0,00	
	0,00	AGUA FRIA	1,00	0,00	

Demo V5 04/10/2010 Página 1 de 8 Demo V5

Elaboración actual

ELABORACIONES Y VENTAS DEL PERIODO (01/10/2010) (31/10/2010)

Abril 2010

Fecha elaboración:	Fecha caducidad:	Periodo	Cantidad	Código
20/09/2010	20/09/2010	20/09/2010	4	A/0401
Venta: 20/09/2010 2,00 Ticket N° 000000017				
Venta: 20/09/2010 1,00 Ticket N° 000000014				
Venta: 20/09/2010 1,00 Ticket N° 000000014				
Total: 4,00				
20/09/2010	20/09/2010	20/09/2010	7	A/0402
Venta: 20/09/2010 2,00 Ticket N° 000000017				
Venta: 20/09/2010 2,00 Ticket N° 000000016				
Venta: 20/09/2010 3,00 Ticket N° 000000016				
Total: 7,00				
30/09/2010	30/09/2010	30/09/2010	4	Código

Demo V5 04/10/2010 Página 1 de 11 Demo V5

Elaboraciones y ventas entre fechas



ELABORACIONES CON STOCK DISPONIBLE

Aprobado 2004				
Fecha elaboración	Fecha caducidad	Nº Raciones	Stock disponible	Código
30/09/2010	30/09/2010	4,00	4,00	
TOTALS		4,00	4,00	
Menestra de verdura sal jugosa				
Fecha elaboración	Fecha caducidad	Nº Raciones	Stock disponible	Código
12/10/2009	10/10/2009	10,00	10,00	
TOTALS		10,00	10,00	
Menú				
Fecha elaboración	Fecha caducidad	Nº Pax	Stock disponible	Código
03/09/2010	03/09/2010	9,00	9,00	
TOTALS		9,00	9,00	
Menú de la gallega por otra manera				
Fecha elaboración	Fecha caducidad	Nº Pax	Stock disponible	Código
02/04/2010	27/04/2010	10,00	10,00	
TOTALS		10,00	10,00	
6				
Fecha elaboración	Fecha caducidad	Nº Pax	Stock disponible	Código
03/09/2010	03/09/2010	1,00	1,00	
TOTALS		1,00	1,00	
Semana del 12 al 18 de Septiembre de 2004				
Fecha elaboración	Fecha caducidad	Nº Pax	Stock disponible	Código
03/09/2010	03/09/2010	85,00	85,00	
TOTALS		85,00	85,00	

Demo V5
04/10/2010
Página 1 de 1
Demo V5

Elaboraciones con stock disponible

<div style="text-align: center;">  <p>ELABORACIONES CON STOCK DISPONIBLE</p> </div> <p><b>Pollo picado</b></p> <p>Se muestra información de elaboración, entre otros: código, nombre receta, categoría receta y categoría receta preparatoria. Se muestra información de elaboración, entre otros: código, nombre receta, categoría receta y categoría receta preparatoria. Se muestra información de elaboración, entre otros: código, nombre receta, categoría receta y categoría receta preparatoria.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Fecha elaboración</th> <th>Fecha caducidad</th> <th>Nº Raciones</th> <th>Stock disponible</th> <th>Código</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>30/09/2010</td> <td>30/09/2010</td> <td>4,00</td> <td>4,00</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">TOTALS</td> <td>4,00</td> <td>4,00</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Fecha elaboración	Fecha caducidad	Nº Raciones	Stock disponible	Código	30/09/2010	30/09/2010	4,00	4,00		TOTALS		4,00	4,00		<div style="text-align: center;">  <p>ELABORACIONES CON STOCK DISPONIBLE</p> </div> <p><b>Numero de macarrones parmentados a la romana y patatón</b></p> <p>Se muestra información de elaboración, entre otros: código, nombre receta, categoría receta y categoría receta preparatoria. Se muestra información de elaboración, entre otros: código, nombre receta, categoría receta y categoría receta preparatoria. Se muestra información de elaboración, entre otros: código, nombre receta, categoría receta y categoría receta preparatoria.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Fecha elaboración</th> <th>Fecha caducidad</th> <th>Nº Raciones</th> <th>Stock disponible</th> <th>Código</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>30/09/2010</td> <td>30/09/2010</td> <td>4,00</td> <td>4,00</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">TOTALS</td> <td>4,00</td> <td>4,00</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Fecha elaboración	Fecha caducidad	Nº Raciones	Stock disponible	Código	30/09/2010	30/09/2010	4,00	4,00		TOTALS		4,00	4,00	
Fecha elaboración	Fecha caducidad	Nº Raciones	Stock disponible	Código																											
30/09/2010	30/09/2010	4,00	4,00																												
TOTALS		4,00	4,00																												
Fecha elaboración	Fecha caducidad	Nº Raciones	Stock disponible	Código																											
30/09/2010	30/09/2010	4,00	4,00																												
TOTALS		4,00	4,00																												
<div style="text-align: center;">  <p>ELABORACIONES CON STOCK DISPONIBLE</p> </div> <p><b>Pescado frito</b></p> <p>Se muestra información de elaboración, entre otros: código, nombre receta, categoría receta y categoría receta preparatoria. Se muestra información de elaboración, entre otros: código, nombre receta, categoría receta y categoría receta preparatoria. Se muestra información de elaboración, entre otros: código, nombre receta, categoría receta y categoría receta preparatoria.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Fecha elaboración</th> <th>Fecha caducidad</th> <th>Nº Raciones</th> <th>Stock disponible</th> <th>Código</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>30/09/2010</td> <td>30/09/2010</td> <td>4,00</td> <td>4,00</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">TOTALS</td> <td>4,00</td> <td>4,00</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Fecha elaboración	Fecha caducidad	Nº Raciones	Stock disponible	Código	30/09/2010	30/09/2010	4,00	4,00		TOTALS		4,00	4,00		<div style="text-align: center;">  <p>ELABORACIONES CON STOCK DISPONIBLE</p> </div> <p><b>Pinchito de patatas vendes</b></p> <p>Se muestra información de elaboración, entre otros: código, nombre receta, categoría receta y categoría receta preparatoria. Se muestra información de elaboración, entre otros: código, nombre receta, categoría receta y categoría receta preparatoria. Se muestra información de elaboración, entre otros: código, nombre receta, categoría receta y categoría receta preparatoria.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Fecha elaboración</th> <th>Fecha caducidad</th> <th>Nº Raciones</th> <th>Stock disponible</th> <th>Código</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>30/09/2010</td> <td>30/09/2010</td> <td>4,00</td> <td>4,00</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">TOTALS</td> <td>4,00</td> <td>4,00</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Fecha elaboración	Fecha caducidad	Nº Raciones	Stock disponible	Código	30/09/2010	30/09/2010	4,00	4,00		TOTALS		4,00	4,00	
Fecha elaboración	Fecha caducidad	Nº Raciones	Stock disponible	Código																											
30/09/2010	30/09/2010	4,00	4,00																												
TOTALS		4,00	4,00																												
Fecha elaboración	Fecha caducidad	Nº Raciones	Stock disponible	Código																											
30/09/2010	30/09/2010	4,00	4,00																												
TOTALS		4,00	4,00																												
<div style="text-align: center;">  <p>ELABORACIONES CON STOCK DISPONIBLE</p> </div> <p><b>Crepe de champiñones a las hierbas</b></p> <p>Se muestra información de elaboración, entre otros: código, nombre receta, categoría receta y categoría receta preparatoria. Se muestra información de elaboración, entre otros: código, nombre receta, categoría receta y categoría receta preparatoria. Se muestra información de elaboración, entre otros: código, nombre receta, categoría receta y categoría receta preparatoria.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Fecha elaboración</th> <th>Fecha caducidad</th> <th>Nº Raciones</th> <th>Stock disponible</th> <th>Código</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>30/09/2010</td> <td>30/09/2010</td> <td>4,00</td> <td>4,00</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">TOTALS</td> <td>4,00</td> <td>4,00</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Fecha elaboración	Fecha caducidad	Nº Raciones	Stock disponible	Código	30/09/2010	30/09/2010	4,00	4,00		TOTALS		4,00	4,00		<div style="text-align: center;">  <p>ELABORACIONES CON STOCK DISPONIBLE</p> </div> <p><b>Crepe de huevo gran con pan de especias</b></p> <p>Se muestra información de elaboración, entre otros: código, nombre receta, categoría receta y categoría receta preparatoria. Se muestra información de elaboración, entre otros: código, nombre receta, categoría receta y categoría receta preparatoria. Se muestra información de elaboración, entre otros: código, nombre receta, categoría receta y categoría receta preparatoria.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Fecha elaboración</th> <th>Fecha caducidad</th> <th>Nº Raciones</th> <th>Stock disponible</th> <th>Código</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>30/09/2010</td> <td>30/09/2010</td> <td>4,00</td> <td>4,00</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">TOTALS</td> <td>4,00</td> <td>4,00</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Fecha elaboración	Fecha caducidad	Nº Raciones	Stock disponible	Código	30/09/2010	30/09/2010	4,00	4,00		TOTALS		4,00	4,00	
Fecha elaboración	Fecha caducidad	Nº Raciones	Stock disponible	Código																											
30/09/2010	30/09/2010	4,00	4,00																												
TOTALS		4,00	4,00																												
Fecha elaboración	Fecha caducidad	Nº Raciones	Stock disponible	Código																											
30/09/2010	30/09/2010	4,00	4,00																												
TOTALS		4,00	4,00																												
<div style="text-align: center;">  <p>ELABORACIONES CON STOCK DISPONIBLE</p> </div> <p><b>Soletas de patata (torta curada al pimentón)</b></p> <p>Se muestra información de elaboración, entre otros: código, nombre receta, categoría receta y categoría receta preparatoria. Se muestra información de elaboración, entre otros: código, nombre receta, categoría receta y categoría receta preparatoria. Se muestra información de elaboración, entre otros: código, nombre receta, categoría receta y categoría receta preparatoria.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Fecha elaboración</th> <th>Fecha caducidad</th> <th>Nº Raciones</th> <th>Stock disponible</th> <th>Código</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>30/09/2010</td> <td>30/09/2010</td> <td>4,00</td> <td>4,00</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">TOTALS</td> <td>4,00</td> <td>4,00</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Fecha elaboración	Fecha caducidad	Nº Raciones	Stock disponible	Código	30/09/2010	30/09/2010	4,00	4,00		TOTALS		4,00	4,00		<div style="text-align: center;">  <p>ELABORACIONES CON STOCK DISPONIBLE</p> </div> <p><b>Jamón de toro</b></p> <p>Se muestra información de elaboración, entre otros: código, nombre receta, categoría receta y categoría receta preparatoria. Se muestra información de elaboración, entre otros: código, nombre receta, categoría receta y categoría receta preparatoria. Se muestra información de elaboración, entre otros: código, nombre receta, categoría receta y categoría receta preparatoria.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Fecha elaboración</th> <th>Fecha caducidad</th> <th>Nº Raciones</th> <th>Stock disponible</th> <th>Código</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>30/09/2010</td> <td>30/09/2010</td> <td>4,00</td> <td>4,00</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">TOTALS</td> <td>4,00</td> <td>4,00</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Fecha elaboración	Fecha caducidad	Nº Raciones	Stock disponible	Código	30/09/2010	30/09/2010	4,00	4,00		TOTALS		4,00	4,00	
Fecha elaboración	Fecha caducidad	Nº Raciones	Stock disponible	Código																											
30/09/2010	30/09/2010	4,00	4,00																												
TOTALS		4,00	4,00																												
Fecha elaboración	Fecha caducidad	Nº Raciones	Stock disponible	Código																											
30/09/2010	30/09/2010	4,00	4,00																												
TOTALS		4,00	4,00																												

Etiquetas de fichas de producción

**Rentabilidad (análisis de)**

\* Imprimir informe con el análisis de la rentabilidad



**Análisis de rentabilidad - Año 2016**

Concepto	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Sep/tem.	Octubre	Novem.	Dic/tem.	TOTAL
<b>OPERACIONES</b>	1.216	87	409	216	361	752	0	1.875	87	0	0	0	<b>5.500</b>
<b>Facturación neto</b>	1.216	87	409	216	361	752	0	1.875	87	0	0	0	<b>5.500</b>
<b>Raciones</b>	0	0	0	84	0	742	0	1.875	87	0	0	0	<b>2.397</b>
<b>Menas</b>	1.180	0	0	0	361	30	0	36	0	0	0	0	<b>2.107</b>
<b>Productos sueltos</b>	34	87	409	0	0	0	0	765	0	0	0	0	<b>895</b>
<b>Menas platos</b>	36	36	0	122	0	0	0	765	0	0	0	0	<b>863</b>
<b>Otros</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	<b>0</b>
<b>Costes (cuenta de pérdidas)</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	1	124	0	0	<b>125</b>
<b>ALMACÉN</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	124	0	0	<b>124</b>
<b>Chapas</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	124	0	0	<b>124</b>
<b>Contabil.</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	<b>0</b>
<b>ALQUILER</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	<b>1</b>
<b>Chapas</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	<b>0</b>
<b>ALIMENTACIÓN SUELTA</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	<b>0</b>
<b>Contabil.</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	<b>0</b>
<b>Transmisiones bancaria</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	<b>0</b>
<b>OTROS</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	<b>0</b>
<b>Contabil.</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	<b>0</b>
<b>IMPUESTOS</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	<b>0</b>
<b>Contabil.</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	<b>0</b>
<b>Coste de personal</b>	163.207	163.207	163.207	163.202	167.647	167.637	167.637	167.637	167.632	168.032	163.207	163.207	<b>1.917.135</b>
<b>Costes generales (contabil.)</b>	119	76	62	26	117	131	183	131	12	26	0	131	<b>1.088</b>
<b>Operación total</b>	1.216	87	409	216	361	752	0	1.875	87	0	0	0	<b>5.500</b>

Gestor de Cocina
Página 1 de 2
Gestor de Cocina

**Reservas**

\* *Imprimir Reserva:* Informe con la hoja de reservas mostrada en pantalla; se podrán indicar las columnas a imprimir en dicho informe.

\* *Imprimir Reserva (resumen):* Informe con un resumen de la hoja de reservas mostrada en pantalla.

\* *Imprimir todas las comandas:* En caso de que el tipo de comida de alguna de las reservas sea un menú de degustación ("m. degustación"), con esta opción podrá imprimir automáticamente y de forma rápida las comandas de los distintos menús de degustación de las reservas.

\* *Imprimir informe de clientes más frecuentes entre fechas:* Informe con la relación de clientes que más frecuentemente hayan asistido al restaurante en un periodo de tiempo determinado.

\* *Imprimir grado de ocupación (por mesas) entre fechas:* Informe con el grado de ocupación de cada día / turno en un determinado periodo de tiempo. El grado de ocupación se calculará a partir de las mesas reservadas y no de los comensales que hayan asistido.

\* *Imprimir grado de ocupación (por personas) entre fechas:* Informe con el grado de ocupación de cada día / turno en un determinado periodo de tiempo. El grado de ocupación se calculará a partir de los comensales que hayan asistido y no de las mesas reservadas.

DETALLE DE LA RESERVA													
02862995		Restaurante La Terraza					TURNO 2						
Salón	Cliente	Nº Pax	Hora	Peri. Contacto	Conf.	Me sa. In.	Me sa. Fin.	Realizador res.	Tipo comida	Tipo cliente	Turno	Estado	Cod. res.
La terraza del Casino	BEJARR, ARDITO ERIBO	2	2100	ARDITO ERIBO	GI	33		RESTAURANTE	M. Degustación	NO FINAL	Durano	DALA	EP-286
La terraza del Casino	GALLEGO, JAVIER	6	2100	JAVIER	GI			RESTAURANTE	M. Degustación	NO FINAL	Durano	DALA	BB-307
La terraza del Casino	GUTIERREZ, JOSE LUIS	2	2100	PACO	GI			PACO	M. Degustación	NO FINAL	Felipe	DAL	DT-300
La terraza del Casino	LULLY	23		LULLY	GI	30,21,25		COMERCIAL	Variedad	NO FINAL	Durano	LOTA DE ESCOBA	EP-273
La terraza del Casino	NICOLE	8	2100	NICOLE	GI	12,13,14,15		RESTAURANTE	M. Degustación	NO FINAL	Durano	DALA	AB-251
La terraza del Casino	OLIVER	2	2100	OLIVER	GI			RESTAURANTE	M. Degustación	NO FINAL	Durano	DALA	JK-244
La terraza del Casino	PANDEA	2	2200	PANDEA	GI			RESTAURANTE	M. Degustación	NO FINAL	Durano	DALA	OP-376
La terraza del Casino	SR GOLLIA	3	2200	SR GOLLIA	GI			RESTAURANTE	M. Degustación	NO FINAL	Durano	DALA	WI-242
La terraza del Casino	SR LAFARO	3	2100	SR LAFARO	GI			RESTAURANTE	M. Degustación	NO FINAL	Durano	COMPLICADO	YB-360
La terraza del Casino	SR ORTE	2	2100	SR ORTE	GI	31,32,34,35		RESTAURANTE	M. Degustación	NO FINAL	Durano	DALA	WI-298
La terraza del Casino	GILBERTO, GILBERTO	10		GILBERTO	NO	46,37,38,9		RESTAURANTE	M. Degustación	NO FINAL	Durano	LOTA NEGRA	AB-375
La terraza del Casino	IVANO, CARLO	2	2100	CARLO	GI			RESTAURANTE	M. Degustación	NO FINAL	Durano	DALA	PS-251
Total Pax (al día):		23											
Etu. La Terraza de la Cocina					Página 1 de 1				Cerrado de la noche				

Hoja de reservas

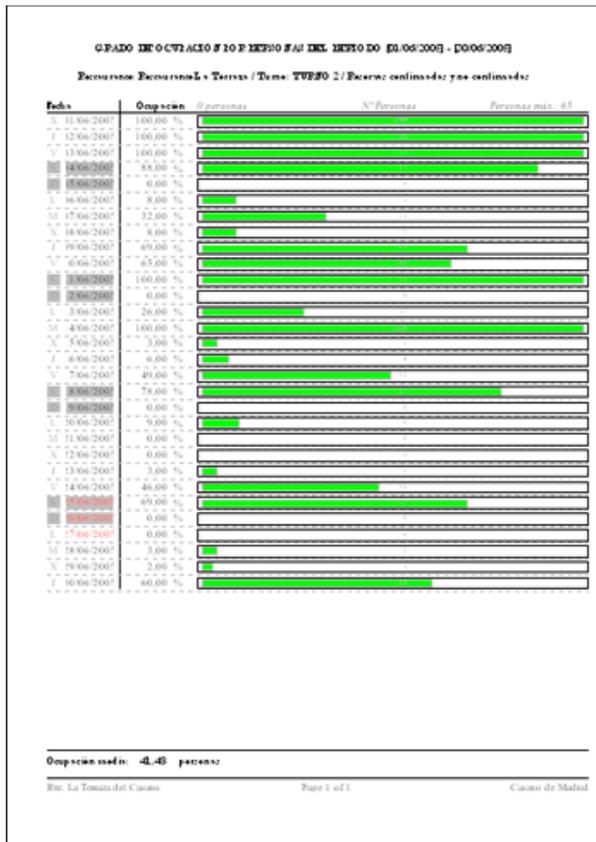


### FRECUENCIA DE ASISTENCIA DE CLIENTES EN EL PERIODO [01/01/2005] - [31/12/2005]

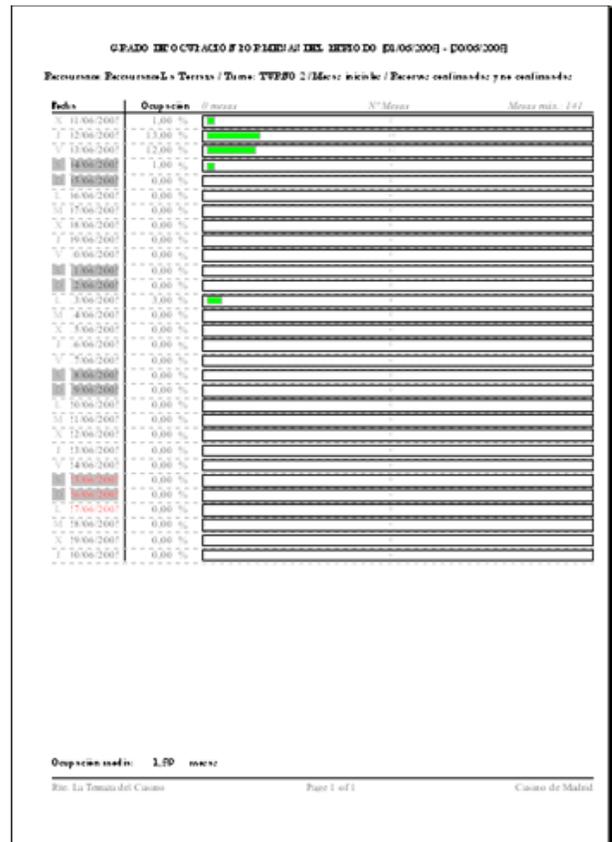
Clientes	Fecha	Establecimiento	Sala	Turno	Hora	Nº Pac.
<b>10 veces:</b>						
SURAZO, CRESTINO	01/01/2005	Restaurante La Terraza	La terraza del Casino	TURNO 1		12
	01/01/2005	Restaurante La Terraza	La terraza del Casino	TURNO 2		5
	31/01/2005	Restaurante La Terraza	La terraza del Casino	TURNO 1		2
	30/01/2005	Restaurante La Terraza	La terraza del Casino	TURNO 1	13:30	1
	30/01/2005	Restaurante La Terraza	La terraza del Casino	TURNO 2	21:00	1
	20/07/2005	Restaurante La Terraza	Terraza exterior	TURNO 2	21:00	6
	20/07/2005	Restaurante La Terraza	Terraza exterior	TURNO 2		6
	01/07/2005	Restaurante La Terraza	Terraza exterior	TURNO 2	22:00	6
	01/07/2005	Restaurante La Terraza	Terraza exterior	TURNO 2		6
	02/05/2005	Restaurante La Terraza	La terraza del Casino	TURNO 2		10
<b>4 veces:</b>						
privado, albariza	07/07/2005	Restaurante La Terraza	Terraza exterior	TURNO 1	14:00	10
	30/05/2005	Restaurante La Terraza	Terraza exterior	TURNO 1	14:00	16
	29/05/2005	Restaurante La Terraza	Terraza exterior	TURNO 1	14:00	9
	27/05/2005	Restaurante La Terraza	Terraza exterior	TURNO 1	14:00	10
<b>3 veces:</b>						
Misael, misael	01/01/2005	Restaurante La Terraza	La terraza del Casino	TURNO 2	23:00	4
	09/05/2005	Restaurante La Terraza	Terraza exterior	TURNO 2	21:00	8
	03/05/2005	Restaurante La Terraza	La terraza del Casino	TURNO 2	23:00	4
<b>2 veces:</b>						
AIZCARAZ GONZALO	30/05/2005	Restaurante La Terraza	Terraza exterior	TURNO 2	22:00	2
	02/05/2005	Restaurante La Terraza	Terraza exterior	TURNO 1	13:30	4
RIOQUIBADO, PABLO	24/09/2005	Restaurante La Terraza	Terraza exterior	TURNO 2	21:00	15
	30/07/2005	Restaurante La Terraza	Terraza exterior	TURNO 2	21:15	25
RIOQUIBO COMERCIAL	29/05/2005	Restaurante La Terraza	Terraza exterior	TURNO 2	21:00	1
	01/05/2005	Restaurante La Terraza	Terraza exterior	TURNO 2		200
mejías, maria	30/05/2005	Restaurante La Terraza	Terraza exterior	TURNO 2	21:30	2

En: La Terraza del Casino Página 1 de 7 Casino de Madrid

### Informe de clientes más frecuentes



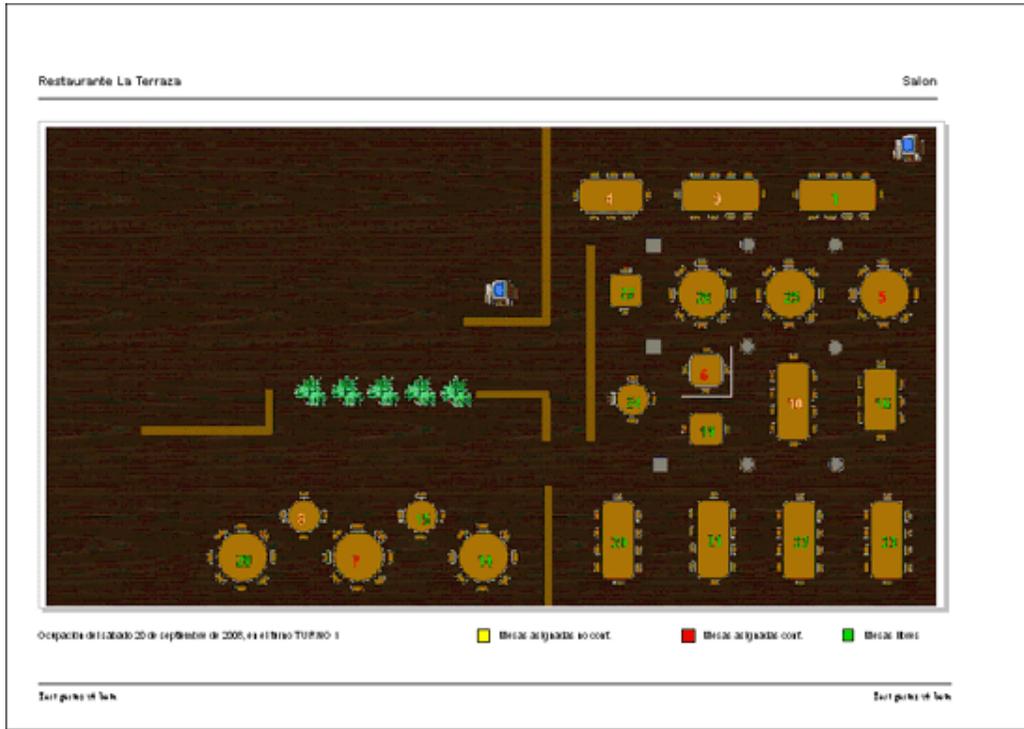
Grado de ocupación entre fechas (por personas)



Grado de ocupación entre fechas (por mesas)

**Salones**

\* *Imprimir distribución del salón:* Informe con el salón mostrado en pantalla.



Distribución del salón



**Tes e infusiones**

\* *Imprimir ficha del te o infusión:* Informe con la ficha del te o infusión mostrado en pantalla

\* *Imprimir todas las fichas de tes e infusiones:* Informe con las fichas de todos los tes e infusiones que haya

TE E INFUSIONES	
<input type="text" value="te blanco"/>	
Variedad:	Unidad de medida: 1 bolsa
Procedencia: China	Precio de compra: 500 \$ / 1 bolsa
Preparables:	
Molienda:	
Características:	
Servicio:	
Cita:	
Preparación: Granaje: 3 gramos	Tiempo de infusión: 2 minutos
<input type="text" value="te verde"/>	
Variedad: Te blanco	Unidad de medida: 1 bolsa
Procedencia: Nepal	Precio de compra: 1200 \$ / 1 bolsa
Preparables: Preparables con otros aromáticos al exceso de phelatina	
Molienda:	
Características:	
Servicio:	
Cita:	
Preparación: Granaje: 12 gramos	Tiempo de infusión: 4 minutos

El Dicot Biolago

**Test de rendimiento**

\* *Imprimir Test de rendimiento* : Informe con la ficha del test de rendimiento mostrado en pantalla

**TEST DE RENDIMIENTO**

---

**COEFICIENTE RECEIPTA RECIBIDO**

09-001-2004

Unidad de medida: kg      Cantidad: 4,24  
 Precio de compra: 5,53 /kg

Estado del producto:

	Cantidad	Unidad de medida	Porcentaje	Coste unitario	Coste total	Peso ración	Nº de raciones	Coste por ración
Peso bruto:	4,240	kg	100,00 %		23,45			
Mermas G:	1,240	kg	29,25 %					
Peso neto:	3,000	kg	70,75 %	7,82	23,45			
Aplicaciones:								
HUESOS PARA JUGO	1,150	kg	27,12 %	0,00	0,00			
FALDA	0,750	kg	17,69 %	0,00	0,00			
PARA PICAR	0,400	kg	11,32 %	0,00	0,00			
ERSON	0,050	kg	1,18 %	0,00	0,00			
SOLGABLE Y LORRO	0,570	kg	13,44 %	45,98	26,21	0,143	4	6,55



Producto de partida



Producto terminado

Observaciones:  
 En este test he dado todos el valores al litro y a los kilos, dejando el resto de aplicaciones sin costo.  
 En esta ocasión he reportado el ganaje a la baja para no sacar mayor nº de raciones.

---

Rte: La Tempra del Cocero

Cocero de Madrid

**Tickets (TPV)**

\* *Tickets entre fechas*: Informe con la relación de tickets emitidos en un determinado periodo de tiempo.

\* *Demanda de Raciones entre fechas*: Informe con la relación de raciones vendidas en un determinado periodo de tiempo.

\* *Demanda de Menús entre fechas*: Informe con la relación de menús vendidos en un determinado periodo de tiempo.

\* *Demanda de Vinos entre fechas*: Informe con la relación de vinos vendidos en un determinado periodo de tiempo.

\* *Demanda de Productos sueltos entre fechas*: Informe con la relación de productos sueltos vendidos en un determinado periodo de tiempo.

\* *Demanda de Otros conceptos entre fechas*: Informe con la relación de otros conceptos vendidos en un determinado periodo de tiempo.

\* *Materia prima consumida entre fechas*: Informe con la materia prima consumida (utilizada para la elaboración de fichas y menús, así como las ventas de productos sueltos) en un determinado periodo de tiempo.

\* *Ventas por camarero entre fechas*: Informe con la relación de tickets emitidos por cada camarero.

\* *Arqueos de caja entre fechas*: Informe con la relación de arqueos de caja realizados en un determinado periodo de tiempo.

\* *Cobros entre fechas*: Informe con la relación de cobros realizados en un determinado periodo de tiempo.

\* *Contraste consumo - cobro - arqueos*: Informe que muestra, para cada ticket realizado en un determinado periodo de tiempo, lo que se ha vendido y lo que se ha cobrado, junto con el arqueos diario; de esta forma es posible comparar si todo cuadra.

\* *Tickets por cliente entre fechas*: Informe con la relación de tickets emitidos para cada cliente en un determinado periodo de tiempo.







The screenshot shows a report titled "TICKETS POR CLIENTE ENTRE FECHAS" with a date range of "01/01/2000 - 31/12/2010". The report contains a grid of data with columns for client names and dates. The data is mostly empty, with only a few faint entries visible at the top. At the bottom of the grid, there are three small text elements: "Datos V1", "Página 1 de 1", and "Datos V1".

Tickets por cliente entre fechas

## Vinos

- \* *Imprimir ficha del Vino* : Informe con la ficha del vino mostrado en pantalla
- \* *Imprimir todas las fichas* : Informe con la ficha de todos los vinos que haya
- \* *Imprimir Carta de Vinos* : Informe con información de los vinos, agrupados según zona y tipo de vino
- \* *Vinos más vendidos* : Informe con la cantidad de botellas vendidas de cada vino en un determinado periodo de tiempo
- \* *Total facturado* : Informe de facturación en un determinado periodo de tiempo
- \* *Ganancias netas* : Informe de ganancia neta en un determinado periodo de tiempo
- \* *Volúmenes de botellas de cada vino* : Informe de volúmenes de botellas de los vinos; se puede agrupar por vino o por volumen de botella
- \* *Vinos con Stock por debajo del Stock mínimo*: Lista de vinos cuyas existencias (stock actual) se encuentra por debajo del Stock mínimo
- \* *Movimientos de vinos*: Informe de movimientos de vinos en un determinado periodo de tiempo; se puede agrupar por vino o por fecha
- \* *Movimientos de vinos en un departamento / centro*: Informe de movimientos de vinos dentro de un determinado departamento (ej: almacén central, bodega, ...) en un determinado periodo de tiempo; se puede agrupar por vino o por fecha
- \* *Ubicación de existencias*: Ubicación por clasificación de producto y vino de las distintas existencias (stock actual) de todos los vinos
- \* *Existencias por departamento*: Ubicación por departamento (ej: almacén central, bodega, ...) de las distintas existencias (stock actual) de todos los vinos
- \* *Historico de precios medios de compra entre fechas*: Histórico de precios medios de compra de todos los vinos. El precio medio de compra es el que resulta una vez aplicada la formula que calcula el nuevo precio medio cuando se introduce mercancía desde los albaranes
- \* *Historico de precios de compra a proveedores entre fechas*: Histórico de precios de compra (el real al que se compra) de todos los vinos agrupado por proveedor

### FICHA DE VINO

<b>Añada</b>		<b>Fino Quinto</b>	2003
DECADECADA: No TIPO DE COPA: Cuenca PRECEDIDO: 12,18 P.A.P. 17,00 VINO CONSUMO: 10 grados OBSERVACIONES: Una vez abrima, conservarlo bien fra.	BODEGA: Cofe Inter AVILLO: HÉREZ DE LA FRONTERA CIUDAD: CADEZ PAIS: DENOMINACIÓN: SEGOVIA ZONA: SEGOVIA ENVELOSO: ESTILOS: CRANEA		
VARIEDAD DE LA UVA: Añada: - 10 %; Gamacha Blanca - 45 %; Gamacha - 25 %;			
Rc: La Terraza del Castro		Cuenca de Madrid	

### GALICIA

<b>BLANCOS</b>			
<b>GRANDEZAS ANSAR</b>	2003	0,00	
<b>GUTIER GONZALEZ F.B.</b>	2000	0,00	
<b>SANTIAGO RUIZ</b>	2003	0,00	
<b>TERRES QUEDA</b>	2003	0,00	
El Dvta			
BODEGA			

Ficha de un vino

Carta de vinos

### VINOS MÁS VENDIDOS ENTRE FECHAS

[01/01/2004] - [31/12/2004]

Cve.	#ventas	Añada	Vol botella	Clasificación
14	1	2003	1,5 l	AFRITADO
11	2.663	0,5 l	AFRITADO	
8	8	0,375 l	CHEVIGNON	

■	FINO QUINTA	42%
■	OLOROSO DON NABO	33%
■	OLOROSO V. ZUSARZ SIBARITA	25%

El Dvta Bodega

Vinos más vendidos

### FACTURACIÓN ENTRE FECHAS

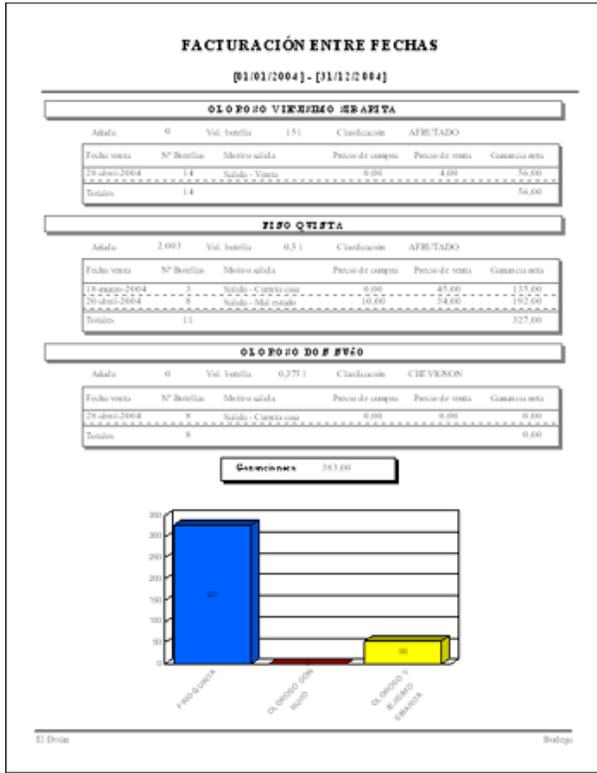
[01/01/2004] - [31/12/2004]

<b>OLOROSO VIEJIMO SIBARITA</b>					
Añada:	0	Vol. botella:	1,5 l	Clasificación:	AFRITADO
Fecha venta	Nº Botella	Metro salida	Precio de compra	Precio de venta	Facturación
18-abr-2004	14	Sacdo - Viejo	0,00	4,00	56,00
Totales:					56,00
<b>FINO QUINTA</b>					
Añada:	2.003	Vol. botella:	0,5 l	Clasificación:	AFRITADO
Fecha venta	Nº Botella	Metro salida	Precio de compra	Precio de venta	Facturación
18-abr-2004	3	Sacdo - Cuenca	0,00	45,00	135,00
20-abr-2004	8	Sacdo - Mdt. cuca	10,00	34,00	272,00
Totales:					407,00
<b>OLOROSO DO SIBARITA</b>					
Añada:	0	Vol. botella:	0,375 l	Clasificación:	CHEVIGNON
Fecha venta	Nº Botella	Metro salida	Precio de compra	Precio de venta	Facturación
18-abr-2004	8	Sacdo - Cuenca	0,00	0,00	0,00
Totales:					0,00

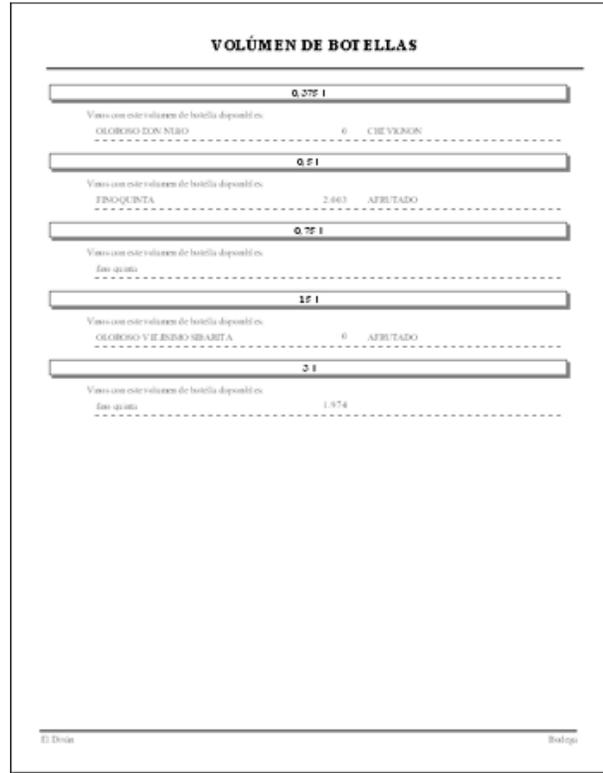
**Factura: 407,00**

El Dvta Bodega

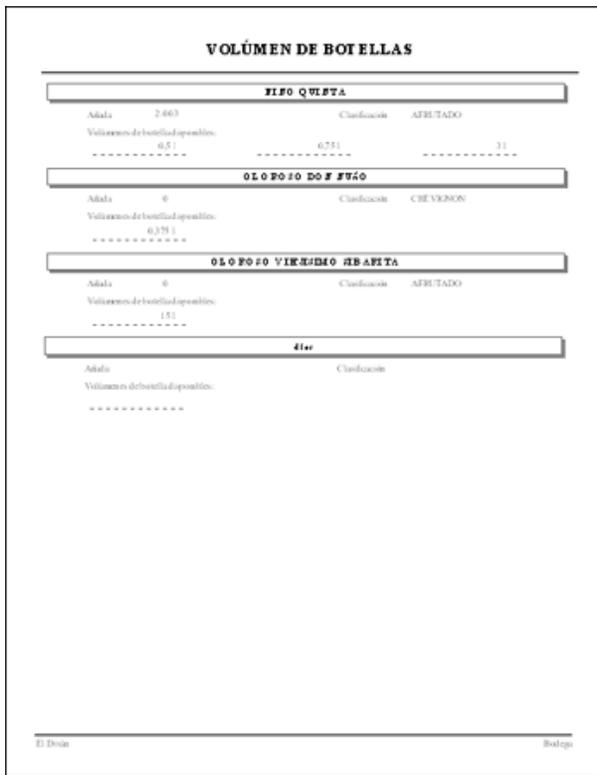
Total facturado



Ganancias netas



Volúmenes de botellas - Según volumen



Volúmenes de botellas - Según vino

### STOCK POR DEBAJO DEL STOCK DE SEGURIDAD

- Vinos -

Vino añada - volumen	Unidad	Stock mínimo	Stock actual	Diferencia
1730 Pato Conado: 1927 - 0,751	0,751	100,00	93,00	27,00

Test gestor v4 beta Test gestor v4 beta

Vinos con Stock por debajo del Stock mínimo

### MOVIMIENTOS DE LA BODEGA ENTRE FECHAS

[01/01/2002] - [31/12/2002]

17002 la Catedral							
		Año	1.927	Vol. botella	6.751	Clasificación	Generación
Fecha	Nº Botella	Motivo movimiento	Depos. / Centro	Precio de compra	Precio de venta		
07-septiembre-21	7,00	Entrada al X.P99	Bodega	21,00			
18-septiembre-21	1,00	* Via a Almacén	Bodega				
18-septiembre-21	1,00	* Via a Almacén	Almacén				
18-septiembre-21	1,00	* Viene de Bodega	Almacén				
11-septiembre-21	7,00	* Via a Bodega	Almacén				
11-septiembre-21	7,00	* Viene de Almacén	Bodega				
12-septiembre-21	1,00	Salida In. 020100002	Bodega		100,00		
12-septiembre-21	1,00	Salida In. 020100002	Bodega		100,00		
10-septiembre-21	6,00	Registrazo XL551		15,58			
10-septiembre-21	6,00	Registrazo XL551		15,58			
10-septiembre-21	3,00	Registrazo XL551		15,58			
10-septiembre-21	4,00	Registrazo XL551		15,58			
07-septiembre-21	7,00	Entrada al X.P99		21,00			
07-septiembre-21	7,00	Entrada al X.P99	Bodega	21,00			
05-septiembre-21	1,00	Salida In. 020100001	Bodega		9,62		
05-septiembre-21	1,00	Salida In. 020100001	Bodega		9,62		
05-septiembre-21	10,00	* Viene de Bodega	Almacén				
05-septiembre-21	10,00	* Via a Almacén	Bodega				
05-septiembre-21	7,00	Retorno	Bodega	15,58	9,62		
05-septiembre-21	6,00	Registrazo XL551	Almacén	15,58			
05-septiembre-21	1,00	Salida In. 020100001			9,62		
05-septiembre-21	1,00	Salida In. 020100001			9,62		
05-septiembre-21	1,00	Salida In. 020100001			9,62		
02-septiembre-2002	7,00	Entrada al X.P99		21,00			

Movimientos de vinos - Según vino

### MOVIMIENTOS ENTRE FECHAS

[01/01/2002] - [31/12/2002]

— BODEGA —

17002 la Catedral							
		Año	1.927	Vol. botella	6.751	Clasificación	Generación
Fecha	Nº Botella	Motivo movimiento	Depos. / Centro	Precio de compra	Precio de venta		
07-septiembre-21	7,00	Entrada al X.P99	Bodega	21,00			
18-septiembre-21	1,00	* Via a Almacén	Bodega				
11-septiembre-21	7,00	* Viene de Almacén	Bodega				
12-septiembre-21	1,00	Salida In. 020100002	Bodega		100,00		
12-septiembre-21	1,00	Salida In. 020100002	Bodega		100,00		
10-septiembre-21	6,00	Registrazo XL551		15,58			
10-septiembre-21	6,00	Registrazo XL551		15,58			
10-septiembre-21	3,00	Registrazo XL551		15,58			
10-septiembre-21	4,00	Registrazo XL551		15,58			
07-septiembre-21	7,00	Entrada al X.P99		21,00			
07-septiembre-21	7,00	Entrada al X.P99	Bodega	21,00			
05-septiembre-21	1,00	Salida In. 020100001	Bodega		9,62		
05-septiembre-21	1,00	Salida In. 020100001	Bodega		9,62		
05-septiembre-21	10,00	* Viene de Bodega	Almacén				
05-septiembre-21	10,00	* Via a Almacén	Bodega				
05-septiembre-21	7,00	Retorno	Bodega	15,58	9,62		
05-septiembre-21	6,00	Registrazo XL551	Almacén	15,58			
05-septiembre-21	1,00	Salida In. 020100001			9,62		
05-septiembre-21	1,00	Salida In. 020100001			9,62		
05-septiembre-21	1,00	Salida In. 020100001			9,62		
02-septiembre-2002	7,00	Entrada al X.P99		21,00			

Movimientos de vinos en un departamento / centro - Según vino

### UBICACIÓN DE EXISTENCIAS - [ VINOS Y LICORES ]

miércoles, 03 de diciembre de 2008 00:33

TINTOS				
		Unidad:	35,00	49,00 €
<b>HN Gran Reserva, 1989</b>				
		Unidad:	7,00	49,00 €
Departamento / centro	Precio medio de compra	Unidades	Valor total	
Bodega	7,00 €	7,00	49,00 €	
<b>Abrón, 1995</b>				
		Unidad:	12,00	0,00 €
Departamento / centro	Precio medio de compra	Unidades	Valor total	
Bodega	0,00 €	12,00	0,00 €	

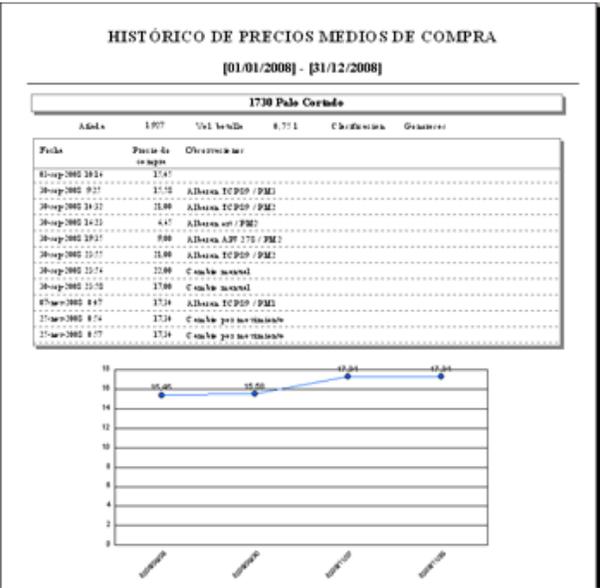
Ubicación de existencias

### EXISTENCIAS POR DEPARTAMENTO - [ VINOS Y LICORES ]

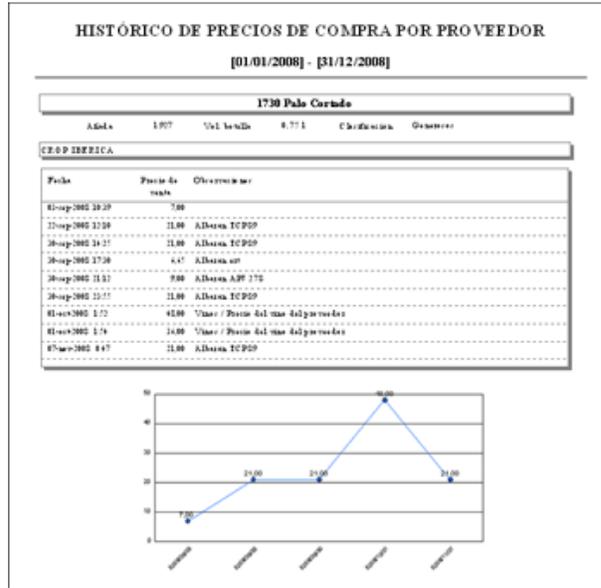
miércoles, 03 de diciembre de 2008 00:37

ALMACEN					
		Unidad:	31,00	224,52 €	
<b>Equipos</b>					
		Unidad:	3,00	39,00 €	
Vino	Año	Volumen	Precio medio de compra	Unidades	Valor total
Aquí está Terroir Méta Best France Gran Rva	2000		13,00 €	3,00	39,00 €
<b>Generos</b>					
		Unidad:	20,00	452,52 €	
Vino	Año	Volumen	Precio medio de compra	Unidades	Valor total
1700 Pale Dordogne	1997	0,75 l	17,64 €	20,00	452,52 €
<b>Tintos</b>					
		Unidad:	0,00	0,00 €	
Vino	Año	Volumen	Precio medio de compra	Unidades	Valor total
Abrón	1995		0,00 €	0,00	0,00 €

Existencias por departamento

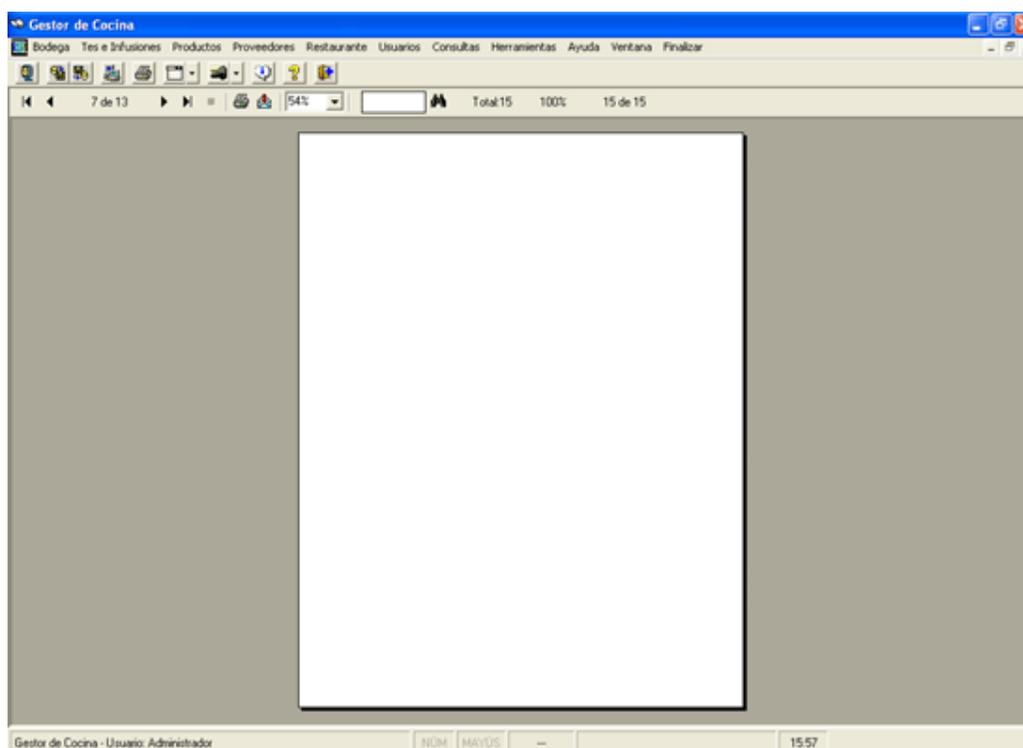


Historico de precios medios de compra entre fechas

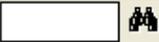


Historico de precios de compra a proveedores entre fechas

Opciones disponibles en los informes:



### Botones de la Barra de Herramientas

	<b>Ir a la primera hoja del informe</b>	Se mostrará en pantalla la primera hoja del informe.
	<b>Ir a la hoja anterior del informe</b>	Se mostrará en pantalla la hoja anterior a la que aparezca en pantalla, hasta llegar a la primera del informe.
	<b>Nº de hoja con respecto al total</b>	Aparece con el siguiente formato: "Nº de hoja actual" de "Nº de hojas del informe". Irá variando a medida que se vaya pasando de una hoja a otra.
	<b>Ir a la hoja siguiente del informe</b>	Se mostrará en pantalla la hoja siguiente a la que aparezca en pantalla, hasta llegar a la última del informe.
	<b>Ir a la última hoja del informe</b>	Se mostrará en pantalla la última hoja del informe.
	<b>Imprimir informe</b>	Saldrá una ventana de Windows desde la cual se podrá indicar las hojas a imprimir y el número de copias. Se imprimirá en la impresora que haya por defecto.
	<b>Exportar informe</b>	Saldrá una ventana preguntando el tipo de formato de salida (txt, xls, ...).
	<b>Hacer un zoom del informe</b>	Al pulsar sobre la flecha situada en la parte derecha aparecerá un menú desplegable con distintos factores o tipos de zoom.
	<b>Buscar dentro del informe</b>	Introducir el texto que se desee buscar en la caja situada en la parte izquierda y pulsar a continuación el botón situado en la parte derecha. La búsqueda consistirá en encontrar el texto indicado dentro de cualquier apartado del informe; una vez que se haya encontrado dicho texto, bastará con volver a pulsar el botón para que se siga buscando en el informe. La búsqueda comenzará en la hoja que se esté mostrando en pantalla y terminará al llegar al final del documento.
	<b>Nº de registros que aparecen en el informe</b>	Según el informe que se genere, éste contendrá información de uno o varios registros. Por ejemplo, es posible que haya 300 fichas de producción en total, pero sin embargo que en el informe generado sólo se estén mostrando 1 en el caso de que se esté mostrando un informe de una determinada ficha de producción.

100%

**Porcentaje de registros analizados**

Cuando un informe es sencillo se creará rápidamente y al visualizarse pondrá directamente 100 %, pero en el caso de que el informe sea más complejo tardará más tiempo en generarse, de forma que el usuario verá cómo este porcentaje va creciendo hasta llegar al 100 %. Dicho porcentaje indica el número de registros analizados.

15 de 15

**Nº de registros que aparecen en el informe con respecto al total de registros existentes**

Aparece con el siguiente formato: "Nº de registros del informe" de "Nº de registros total en la base de datos". Por ejemplo, en caso de que haya 300 fichas de producción en total, y únicamente se esté mostrando 1 en el informe, pondrá "1 de 300". Irá variando a medida que se vaya calculando el informe.