

PROGRAMA DE COSTOS GASTRONOMICOS "PRECIOS AL DÍA"



OTILIA KUSMIN

PRESENTACIÓN

Esta simple pero poderosa herramienta, está íntegramente montada en una base de datos Access a la cual se le incorporaron las funcionalidades necesarias para dotarla de versatilidad y sencillez, de modo que el usuario pueda obtener la información necesaria para maximizar los beneficios de su emprendimiento o empresa gastronómica.

Es de fácil instalación y uso, no se requieren conocimientos profundos de informática ya que el entorno está diseñado con el fin de lograr una interacción cómoda e intuitiva.

REQUERIMIENTOS

- Windows
- Microsoft Office: Access y Excel

Aclaración: Para Office 2010/13/16 se requiere la versión de 32 ya que evita los problemas de compatibilidad potenciales con otras aplicaciones de 32 bits, específicamente con complementos de otros fabricantes disponibles solo para sistemas operativos de 32 bits.


Usuarios MAC: Con Parallels Desktop para Mac, usted puede usar aplicaciones Windows y OSX simultáneamente a una velocidad óptima y con un excelente control y seguridad. Ejecutar software Windows en su Mac es sumamente fácil y no requiere esfuerzo alguno.

INSTALACIÓN

La aplicación consta de un conjunto de archivos que deberán ser ubicados en carpetas específicas, siguiendo los pasos que se indican a continuación obtendrá la estructura que asegura el correcto funcionamiento de la misma:

1. Crear una carpeta y asignarle el nombre que permita identificar la aplicación.

Dentro de la carpeta creada:

2. Colocar el archivo Access (.mdb) Lo puede identificar con el logo rosado 
3. Colocar las carpetas “Fotos” y “Plantillas” junto con el archivo Access. (Son parte del programa, ya vienen en el paquete de instalación, no hay que crearlas)



4. Colocar los archivos  y  dentro de la carpeta Plantillas.

5. La carpeta Fotos contendrá las imágenes que podrán ser asociadas a productos.

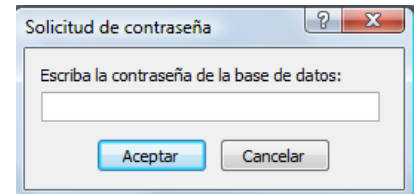
Sugerencia: Dentro de esta carpeta viene predeterminada una foto llamada “fotofondo.jpg” Esta foto puede ser cambiada por el usuario siguiendo las mismas indicaciones, nombrándola como “fotofondo.jpg” y desactivando la anterior, que se puede conservar poniéndole otro nombre.

INGRESAR A LA APLICACIÓN

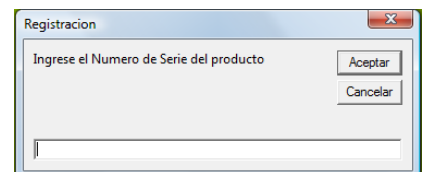
aplicación.

El ingreso se realiza haciendo doble clic en el ícono de la aplicación. El sistema pedirá que ingrese dos tipos de contraseña:

- **Contraseña de usuario:** deberá ser ingresada cada vez que desee usar la aplicación. Es necesario que todos los usuarios del sistema conozcan esta contraseña, caso contrario, no podrán utilizarla.



- **Contraseña de instalación:** solo se solicita la primera vez que se ingresa y será necesario colocarla cada vez que se cambia el programa de PC o se lo vuelve a instalar. Esto da una gran seguridad al propietario ya que nadie podrá hacer un mal uso del soft. Es recomendable que la contraseña de instalación solo la tenga el dueño del programa. Esta contraseña la genera el administrador del programa Otilia Kusmin al entregar el Soft y no puede ser cambiada.



Una vez que haya ingresado las contraseñas solicitadas de mostrará una pantalla similar a esta:

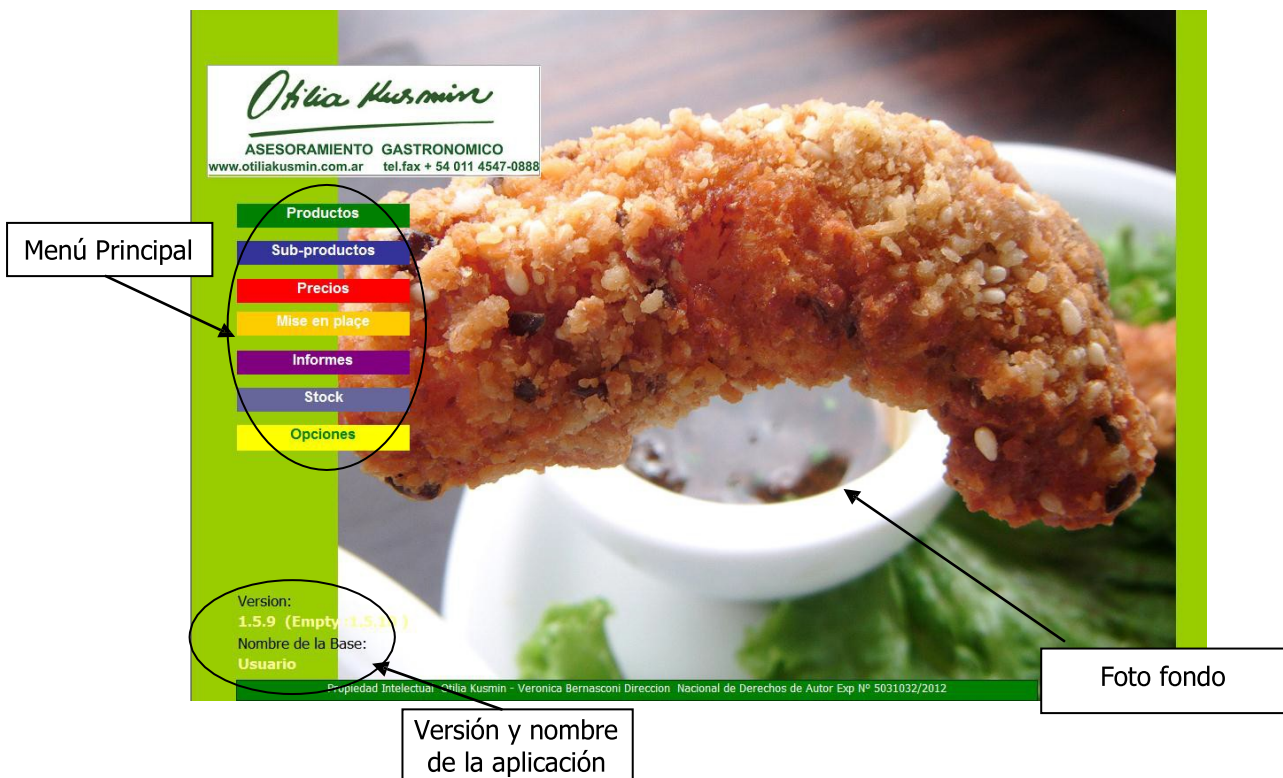


Ilustración 1

PRODUCTOS

LISTADO DE PRODUCTOS

Al seleccionar esta opción se mostrará la siguiente pantalla:



Ilustración 2

1. Seleccione la **clase** de productos que desea mostrar. (En el ejemplo se muestran todos los productos de la clase “Pastas”) Para cambiar la clase haga clic aquí



Ilustración 3

2. **Buscar:** Ingrese en el buscador el nombre del producto que desea mostrar, de esa manera el listado se reducirá, mostrando solo aquellos productos que coincidan con el texto ingresado.
3. Seleccione esta opción para enviar la lista de todos sus productos a **Excel** (Ver “Exportar Producto a Excel” Pág.11)
4. **Nuevo costeo:** Esta opción permite ingresar un NUEVO producto para costear (Ver “Nuevo producto” Pag.6)
5. **Menu:** Vuelve al menú principal.
6. **Ver Costeo** (Ir a “Ver costeo del Producto” Pág.8)
7. **Eliminar** producto (Ver “Eliminar Producto” Pag. 9)

NUEVO PRODUCTO

La carga de productos es simple con el apoyo de los subproductos que ofrece el programa. Las recetas de los productos se cargan con los datos que aporten las fichas de recetas, desde los recetarios de la empresa o en la consulta al cocinero o pastelero a cargo de su elaboración.

Sugerencia: Es importante hacer una carga inicial a modo de borrador y luego ajustarla según los datos que arroje la producción de ese plato. Ya que inicialmente pondremos que el rendimiento esperado de la receta es por ejemplo 1,5 Kg., pero en la práctica de cocina vemos que es un 1,7 Kg y habrá que ajustarlo. Al definir el peso final también deberán colocar la cantidad de porción estimada y el programa automáticamente calculará el costo total y por porción. Es necesario para avanzar en la carga, clasificar la receta por clase de producto. Apoyándose en la flechita descendente aparecen las clases predeterminadas que usted podrá, como explicamos más adelante, modificar y/o ampliar.

NUEVO PRODUCTO

Clase: 2

Fecha de creación: 05/07/2013

Rendimiento: 3 0,000 4 Porciones: 5

Peso p/ porción: A 0,000

Valor calorico: D x porción Costo p/ porción: B \$0,00

Creditos Sistema C: E x porción Precio sugerido para una CM del 70%: C \$ 0,00

Orc	Ingrediente	Especificación	U.M.	Cant	Precio	Parcial
	6	7		8		

Procedimiento: 9

Ubicación Foto: 10 11

12 Grabar 13 Menu

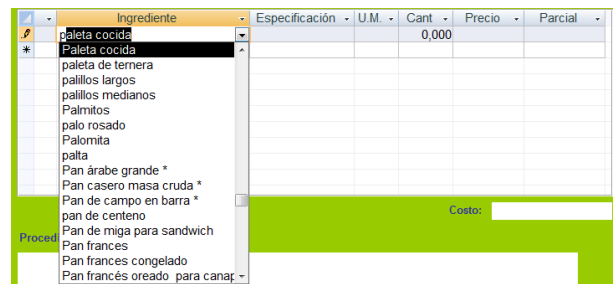
Ilustración 4

1. Ingrese el **nombre** del producto
2. Seleccione la **Clase** de productos, por ejemplo Carnes, Pastas, etc. Es posible ingresar nuevas clases. (Ver "Clases" Pág. 37)
3. **Rendimiento:** Ingrese la cantidad estimada de producto que se obtendrá a partir de esta receta. (esta cantidad es estimada luego de la prueba de cocina deberá ingresar la definitiva).
4. **Unidad de medida:** Indica si la cantidad obtenida corresponde a Kilos, Litros o Unidades.

5. Porciones: Representa la cantidad de porciones en que puede dividirse la cantidad obtenida.

6. Ingrediente / Subproducto:

En cada fila se podrá seleccionar el ingrediente deseado, este deberá estar previamente cargado en el sistema. Los ingredientes pueden ser seleccionados desde la lista desplegable o tipeando las primeras letras del ingrediente buscado para que el sistema complete con las opciones disponibles. Los ingredientes seguidos de un asterisco (*) provienen de pre-elaborados o sub-productos. (Ver “ Sub-productos” Pág.13)



Aclaración: El aporte de los subproductos pre-determinados es el gran aporte de este programa ya que los “softs enlatados o genéricos del mercado” solo aportan planillas de merma y no un trabajo de investigación de cocina de cada elaboración básica. En el costeo del producto cada ingrediente o sub producto tomará automáticamente los valores al día de la base de precios y arrojará el precio total de producto y por cada porción

7. Especificaciones: permite agregar un pequeño comentario o acotación acerca del ingrediente o en relación al uso del mismo en la preparación del producto, por ejemplo (si debe ser picado, rallado, frío, etc.)

8. Cantidad: Cuánto se necesita de cada ingrediente en la Unidad de Medida (U.M.) asociada al mismo.

9. Procedimiento: Descripción de la preparación del producto.

10. Adjuntar imagen: Mostrará una ventana de exploración para buscar la imagen asociada al producto.

11. Eliminar imagen asociada: desvincula el producto de la imagen asociada, en caso de error.

12. Grabar: Confirma los datos ingresados que serán guardados en forma definitiva en la base de datos.

Si se selecciona la opción Menú antes de grabar los datos, la aplicación pedirá la confirmación para guardar o descartar los datos ingresados. De todas maneras conviene ir haciendo grabados parciales para evitar perdidas en casos de corte de luz o fallo de la computadora

13. Volver al Menú: cierra la pantalla de carga y regresa al listado de productos (Ver Ilustración 2).

CAMBIAR EL ORDEN DE LOS INGREDIENTES DEL PRODUCTO.

Al completar el ingreso de cada ingrediente, el sistema le asigna en forma automática un número de orden al inicio del reglón.

En caso de que posteriormente se necesite reubicar un ítem antes o después de otro podrá ser modificado como se indica a continuación:

	Ingrediente	
1	lomo limpio *	
2	Jamon cocido	
3	queso de barra	
4	Sal - pimienta *	
5	espinaca a la crema *	

a. Ubique el cursor sobre el numero de orden del ingrediente que desea reubicar y bórrelo

1	lomo limpio *	Kg.	0,100	\$ 61,88	\$6
2	Jamon cocido	Kg.	0,020	\$ 50,00	\$1
3	queso de barra	Kg.	0.010	\$ 24.04	\$0

b. Ingrese el nuevo número de orden que desea asignar al ingrediente


Ingrediente	Especificación	U.M.	Cant	Precio	Parcial
1 lomo limpio *		Kg.	0,100	\$ 61,88	\$6
5 Jamon cocido		Kg.	0,020	\$ 50,00	\$1
2 queso de barra		Kg.	0,010	\$ 24,04	\$0


c. Presionar Enter

Ingrediente	Especificación	U.M.	Cant	Precio	Parcial
1 lomo limpio *		Kg.	0,100	\$ 61,88	\$6,
2 queso de barra		Kg.	0,010	\$ 24,04	\$0,
3 Sal - pimienta *		Kg.	0,002	\$ 5,60	\$0,
4 espinaca a la crema *		Kg.	0,080	\$ 33,53	\$2,
5 Jamon cocido		Kg.	0,020	\$ 50,00	\$1,
6 Pure de papas *		Kg.	0,080	\$ 6,18	\$0,

Importante: Nótese en el ejemplo anterior como se reubicó el "Jamón cocido" que inicialmente se encontraba en la posición 2 y luego de la reubicación quedó en posición 5. El resto de los ítems se reordenan en forma automática.

VER COSTEO DEL PRODUCTO

Para ver el costeo del producto hacer doble clic en  (Ver [Ilustración 2](#)- Ref.: **6**)
Se mostrará la siguiente pantalla



ASESORAMIENTO GASTRONÓMICO
www.otiliakusmin.com.ar

PRODUCTO

Lomo del bosco

Clase	Carnes	Fecha de creación:	31/10/2005
Rendimiento:	0,380 Kg.	Peso p/ porción:	0,380 A
	Porciones 1	Costo p/ porción:	\$22,97 B
		Precio sugerido para una CM del 70%:	\$ 76,56 C

Ord	Ingrediente	Especificación	U.M.	Cant	Precio	Parcial
1	Cebolla fondeada *		Kg.	0,050	\$ 8,28	\$0,4
2	Lomo limpio *		Kg.	0,200	\$ 84,15	\$16,8
3	aceite de girasol		L	0,010	\$ 15,30	\$0,1
1	4 Salsa panna *		L	0,050	\$ 15,82	\$0,7
	5 Salsa demiglace *		L	0,050	\$ 8,14	\$0,4
	6 Aceite mezcla girasol oliva (lira)		L	0,010	\$ 21,47	\$0,2
	7 Sal - pimienta *		Kg.	0,003	\$ 5,75	\$0,0
	8 Pure de zanahoria *		Kg.	0,100	\$ 15,64	\$1,5

Procedimiento Costo: **\$22,97** **D**

Sellar los medallones vuelta y vuelta en sartén apenas aceitada luego cocinar en horno según punto. Preparar la salsa con los champiñones salteados, los hongos hidratados, la panna, la demiglace y la cebolla fondeada. Luego terminar los lomos en la salsa. Calentar el pure de zanahorias, formar dos quenelles y servir.
(todos los asteriscos se refieren a pre elaborados que el programa toma de otro lado, ejemplo el lomo limpio es un pre elaborado a partir del lomo entero, lo mismo ocurre con las salsas, el puré, los hongos hidratados)

2 Imprimir
3 Copiar a Subproductos
4 Cambiar CM
5 Guardar
6 Guardar como
7 Menú

Ilustración 5

1. Podrá agregar nuevos ingredientes o modificar los actuales.
2. **Imprimir:** genera la vista previa del producto a fin de ser impreso (Ver "[Imprimir Producto](#)" Pág.10).

3. **Copiar a Subproductos:** permite replicar el producto como un pre-elaborado o "sub-producto" a fin de que este quede disponible como ingrediente para otras recetas.
4. **Cambiar CM** (Ver "[Cambiar Contribución Marginal](#)" Pág. [en la página 10](#))
5. **Exportar a Excel** (Ver "[Exportar Producto a Excel](#)" Pág. [en la página 11](#))
6. **Guardar:** Guarda los cambios realizados en la base de datos
7. **Guardar Como** (Ver "[Guardar Como](#)" Pág. [12](#))
8. **Menú:** cierra la pantalla de carga y regresa al listado de productos (Ver [Ilustración 2](#)).

Aclaración: las referencias azules representan cálculos automáticos del sistema

- A. Peso por porción: Rendimiento / Cantidad de porciones
- B. Costo por porción: Costo Total (D) / Cantidad de porciones
- C. Precio sugerido: Costo por Porción (B) / (100 - CM)
- D. Costo Total: Sumatoria de los montos parciales de cada ingrediente.

ELIMINAR UNA LÍNEA DEL PRODUCTO:

- a) Si desea eliminar un renglón mientras lo está cargando, en ese caso tiene un lapicito adelante, presione la tecla ESC.


 Pomelo rosado	L	0,000	\$ 2,45	\$0,00
---	---	-------	---------	--------

- b) Si desea eliminar una línea que ya fue ingresada, haga clic sobre algún lugar de la línea para seleccionarla, se verá resaltada en gris.

 Pomelo rosado	L	0,000	\$ 2,45	\$0,00
---	---	-------	---------	--------

A continuación presionar la tecla "Supr" (Suprimir)

ELIMINAR PRODUCTO

Para eliminar el costeo del producto hacer doble clic en  (Ver Ilustración 2-Ref.: )

Antes de eliminar definitivamente el producto pedirá su confirmación.

Aclaración: no es posible eliminar un producto que haya sido Copiado a Subproductos y actualmente forme parte de otra receta.

IMPRIMIR PRODUCTO

Esta función permite generar un reporte del costeo del producto el que podrá ser impreso o exportado a formatos como Word, o PDF.

The screenshot displays a software window titled "Test - 1.5.9 - [Consulta Productos & Ingredientes para informe]". The window shows a report for "Lomo del bosco" with the following data:

Ingrediente	Especificaciones	Unidad	Cant	Precio	Parcial
Cebolla fondeada *		Kg.	0,050	\$8,28	\$0,41
Lomo limpio *		Kg.	0,200	\$84,15	\$16,83
aceite de girasol		L	0,010	\$15,30	\$0,15
Salsa panina *		L	0,050	\$15,82	\$0,79
Salsa demi-glace *		L	0,050	\$8,14	\$0,41
Aceite mezcla girasol oliva (lira)		L	0,010	\$21,47	\$0,21
Sel - pimienta *		Kg.	0,003	\$5,75	\$0,02
Pure de zanahoria *		Kg.	0,100	\$15,64	\$1,56
Aceite mezcla girasol oliva (lira)		L	0,010	\$21,47	\$0,21
hongos hidratados *		Kg.	0,010	\$42,45	\$0,42
Champiñones		Kg.	0,050	\$38,76	\$1,94
Costo Total:					\$ 22,97

Additional summary data from the report:

Rendimiento	0,380	Kg.	Porciones	1	Peso por porción:	0,380
Valor calorico:	979	x Porción			Costo por porción:	\$ 22,97
Creditos sistema C:	21	x Porción			Precio sugerido para una CM de 70%:	\$ 76,56

The report also includes a "Procedimiento" section with instructions for preparing the dish and a photograph of the final product.

Ilustración 6

CAMBIAR CONTRIBUCIÓN MARGINAL

El concepto de Contribución Marginal (CM) es el porcentaje en que contribuye cada producto a pagar los gastos fijos, es un valor promedio ya que cada producto contribuye según las porciones vendidas de distinta manera. Por ejemplo si la CM promedio está cerca del 70% significa que algo que cuesta \$3 debería tener un precio de venta de \$10.

Esta opción permite modificar la contribución marginal del producto en pantalla para llegar al precio sugerido de venta. (Para modificar la CM de toda la base ver “Cambiar CM Global” Pág. 38)

Sugerencia Si este valor es mucho o poco para vuestra empresa desde el botón **Opciones** del Menú principal (Ver Ilustración 1) se puede

cambiar la Contribución Marginal en forma global a todos los productos.

The screenshot shows a dialog box titled "Contribucion Marginal". It contains the text "Ingrese el porcentaje de CONTRIBUCION MARGINAL" and two buttons: "Aceptar" and "Cancelar". There is an empty input field below the text.

EXPORTAR PRODUCTO A EXCEL

Mediante esta opción podrá exportar el costeo del producto a formato Excel.

Microsoft Excel - Plantilla de costeo.xls [Sólo lectura] ES Español (Argentina) Español

Nombre D... Lomo del bosco

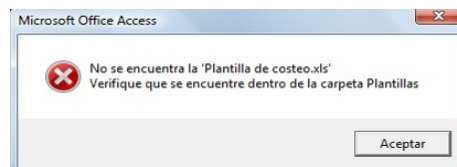
CLASE		Carnes	PORCIONES	
RENDIMIENTO	0,380	Kg	PESO P/PORCIÓN	1
CALORÍAS « Porción	979		COSTO P/PORCIÓN	\$ 22,55
CREDITOS SISTEMA C « Porción	20	CM 70%	PRECIO SUGERIDO	\$ 1,27

Nº	INGREDIENTE	ESPECIFICACION	U.M.	CANTIDAD	PRECIO	PARCIAL
1	Lomo limpio *		Kg.	0,200	\$ 84,15	\$ 16,83
2	aceite de girasol		L	0,010	\$ 15,30	\$ 0,15
3	Salsa panna *		L	0,050	\$ 15,82	\$ 0,79
4	Salsa demiglace *		L	0,050	\$ 8,14	\$ 0,41
5	Acete mezcla girasol oliva (lira)		L	0,010	\$ 21,47	\$ 0,21
6	Sal - pimienta *		Kg.	0,003	\$ 5,75	\$ 0,02
7	Pure de zanahoria *		Kg.	0,100	\$ 15,64	\$ 1,56
8	Acete mezcla girasol oliva (lira)		L	0,010	\$ 21,47	\$ 0,21
9	hongos hidratados *		Kg.	0,010	\$ 42,45	\$ 0,42
10	Champiñones		Kg.	0,050	\$ 38,76	\$ 1,94
						\$ 22,55

PROCEDIMIENTO

Sellar los medallones vuelta y vuelta en sartén apenas aceitada luego cocinar en horno según punto. Preparar la salsa con los champiñones saiteados, los hongos hidratados, la panna, la demiglace y la cebolla fondeada. Luego terminar los lomos en la salsa. Calentar el pure de zanahorias, formar dos quenelles y servir.
(todos los asteriscos se refieren a pre elaborados que el programa toma de otro lado, ejemplo el lomo limpio es un pre elaborado a partir del lomo entero, lo mismo ocurre con las salsas, el pure, los hongos hidratados)

Para llevar a cabo esta tarea es necesario que la “Plantilla de costeo.xls” se encuentre dentro de la carpeta Plantillas. Caso contrario se mostrará la siguiente advertencia.



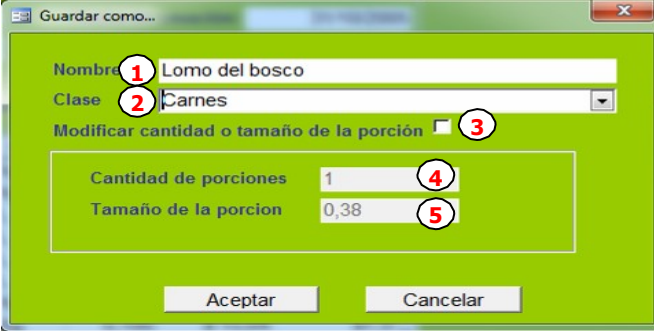
Aclaración: esta plantilla, cuyo contenido de datos genera el programa no debe ser modificada, a fin de evitar cambios involuntarios, se abrirá en modo “sólo lectura”. En caso que desee conservar los datos del costeo deberá utilizar la opción GUARDAR COMO y ubicarla en algún lugar de su PC. Esta protección de lectura, está hecha para cuidar las planillas, ya que para que calcular bien, siempre debe estar vacía de datos.

GUARDAR COMO

Esta opción permite:

- Crear un producto nuevo a partir de uno existente
- Crear una variante de un producto existente donde varíe el tamaño o la cantidad de porciones obtenidas

Al hacer clic sobre la opción Guardar Como aparecerá la siguiente pantalla:



1. Ingrese el nombre del producto que desea crear a partir del que tiene en pantalla.
2. Modifique (si es necesario) la clase de producto que se va a crear
3. Activando esta opción se habilita la posibilidad de cambiar la cantidad de porciones y/o el tamaño de la porción
4. Indique la cantidad de porciones que tendrá el producto creado
5. Indique el tamaño de la porción que tendrá el producto creado

Al finalizar se mostrará en pantalla el producto creado donde se podrán realizar cambios y operar como con el resto de lo producto ya disponibles.

SUB-PRODUCTOS

Si bien el programa ofrece un mínimo de 150 preelaborados, cada cliente puede ajustarlos a su propio estilo. Por ejemplo el programa ofrece el preelaborado llamado Lomo Limpio, dónde ustedes verán que un lomo de más de 1,600 Kg. rindió 1,200 Kg. luego de sacar toda la grasa y las telillas. Pero puede resultar que ustedes compren lomo al vacío sin cordón y ya limpio, entonces el rendimiento será otro, aunque el precio será mayor seguramente. También puede ocurrir que vuestra Salsa Caruso no lleva jamón, entonces procederán a modificar esa receta y composición en preelaborado. Vuestra receta de Salsa Caruso (incluida en los básicos) será más económica que la que brinda el programa en forma predeterminada. La cantidad de porciones es relativa en este sector porque varía según su aplicación. Razón por la cual no da precio por porción.

La carga predeterminada de los subproductos, les permite avanzar en forma rapidísima en la carga de sus productos aunque en una segunda etapa podrá revisar los componentes.

Al seleccionar esta opción se mostrará la siguiente pantalla:

LISTADO DE SUB-PRODUCTOS

Otilia Kusmin		SUBPRODUCTOS		Excel (2)	Nuevo (3)	Menú (4)
Buscar: (1)	(5)	Encontrados: 276 (6)				
Aceite de albahaca	VER COSTEO	Excel (2)	ELIMINAR (6)			
Aceitunas negras descarozadas	VER COSTEO	Excel (2)	ELIMINAR (6)			
Aceitunas verdes descarozadas	VER COSTEO	Excel (2)	ELIMINAR (6)			
Ajo en láminas	VER COSTEO	Excel (2)	ELIMINAR (6)			
Ajo fresco picado en aceite	VER COSTEO	Excel (2)	ELIMINAR (6)			
Albahaca	VER COSTEO	Excel (2)	ELIMINAR (6)			
Almendras des cascarada	VER COSTEO	Excel (2)	ELIMINAR (6)			
almendras peladas en cocina	VER COSTEO	Excel (2)	ELIMINAR (6)			
Almendras repeladas y tostada	VER COSTEO	Excel (2)	ELIMINAR (6)			
almíbar	VER COSTEO	Excel (2)	ELIMINAR (6)			
americana (helado industrial)	VER COSTEO	Excel (2)	ELIMINAR (6)			
Apio blanqueado	VER COSTEO	Excel (2)	ELIMINAR (6)			
Aros de cebolla soufflé capacit 2	VER COSTEO	Excel (2)	ELIMINAR (6)			
arroz basmati cocido	VER COSTEO	Excel (2)	ELIMINAR (6)			

Ilustración 7

- 1. Buscar:** Ingrese en el buscador nombre del sub-producto que desea mostrar, de esa manera el listado se reducirá, mostrando solo aquellos sub-productos que coincidan con el texto ingresado.
- 2. Excel:** Seleccione esta opción para enviar la lista de todos sus Sub-productos a Excel.
- 3. Nuevo:** Esta opción permite ingresar un NUEVO Sub-producto para costear (Ver “Nuevo Sub-producto” Pág.14).
- 4. Menú:** Vuelve al menú principal.
- 5. Ver Costeo** del Sub-producto (Ver “Ver costeo del Sub-Producto” Pág.15)
- 6. Eliminar** Sub-producto (Ver “Eliminar Sub-producto” Pág.17)
- 7.** Barra de desplazamiento para recorrer la lista de Sub-productos.

NUEVO SUB-PRODUCTO

The screenshot shows a software interface for creating a new sub-product. The form is titled "NUEVO SUB-PRODUCTO" and includes the following elements:

- Header:** Logo of "Otilia Kusmin ASesoramiento Gastronómico" and the title "NUEVO SUB-PRODUCTO".
- Form Fields:**
 - Clase:** A dropdown menu set to "Sub-productos".
 - Rendimiento:** A text input field followed by a unit selection dropdown.
 - Porciones:** A text input field followed by a unit selection dropdown.
 - Fecha de creación:** A date field showing "05/07/2013".
 - Costo p/ porción:** A text input field.
 - Valor calórico:** A text input field followed by "x 100gr."
 - Creditos Sistema C:** A text input field followed by "x 100gr."
- Table:** A table with columns: Orden, Ingrediente, Especificación, U.M., Cant, Precio, and Parcial. The first row is highlighted.
- Procedimiento:** A large text area for describing the preparation process.
- Ubicación Foto:** A text input field for the photo location, with upload and delete icons.
- Buttons:** "Grabar" and "Menu" buttons at the bottom.

Ilustración 8

1. Ingrese el **nombre** del Subproducto
2. Seleccione la **Clase** de Sub-producto, por defecto esta seleccionada la opción “Sub- producto” y es la más recomendada a fin de ubicar fácilmente todos los productos que han sido cargados desde esta pantalla.
3. **Rendimiento:** Ingrese la cantidad estimada que se obtendrá a partir de esta receta (Kilo, Litro, UM).
4. **Unidad de medida:** Indica si la cantidad obtenida corresponde a Kilos, Litros o Unidades.
5. **Porciones:** Representa la cantidad de porciones en que puede dividirse la cantidad obtenida.
6. **Ingrediente / Subproducto:** En cada fila se podrá seleccionar el ingrediente deseado, este deberá estar previamente cargado en el sistema. Los ingredientes pueden ser seleccionados desde la lista desplegable o tipeando las primeras letras del ingrediente buscado para que el sistema complete con las opciones disponibles. Los ingredientes seguidos de un asterisco (*) provienen de pre-elaborados o sub-productos.
7. **Especificaciones:** permite agregar un pequeño comentario o acotación acerca del ingrediente o en relación al uso del mismo en la preparación del sub-producto, por ejemplo (si debe ser picado, rallado, frío, etc.)


8. **Cantidad:** Cuanto se necesita de cada ingrediente en la Unidad de Medida (U.M.) asociada al mismo.
9. **Procedimiento:** Descripción de la preparación del sub-producto.
10. **Grabar:** Confirma los datos ingresados que serán ingresados en forma definitiva a la base de datos.

Si se selecciona la opción Menú antes de grabar los datos, la aplicación pedirá la confirmación para guardar o descartar los datos ingresados. De todas maneras conviene ir haciendo grabados parciales para evitar perdidas en casos de corte de luz o fallo de la computadora

11. **Menu:** cierra la pantalla de carga y regresa al listado de sub-productos (Ver Ilustración 9).

Una vez ingresado el sub-producto lo podrá consultar o modificar desde la opción “Ver costeo” que se describe a continuación:

VER COSTEO DEL SUB-PRODUCTO

Para ver el costeo del producto hacer doble clic en  (Ilustración 7- Ref.: 5)



Sub-PRODUCTOS
Lomo limpio

Clase: Sub-productos
Fecha de creación: 02/12/2005
Rendimiento: 1,200 Kg. Porciones: 6
Costo p/ porción: A \$16,83

Ordenf	Ingrediente	Especificación	U.M.	Cant	Precio	Parcial
1	Lomo entero D		Kg.	1,650	\$ 61,20	\$100,98
*						

Procedimiento Costo: \$100,98

este lomo sirve para 4 porciones centrales de lomo salteados con salsa y para tres guisos tipo bourguignonne, Stroganov, etc. El lomo se limpia rescatando el centro, se prensa en cilindro en film, se estaciona en varias horas de frío o en el freezer para poder cortar dos medallones de 100 g cada uno. (la limpieza del lomo tiene una merma en crudo de 35%) B

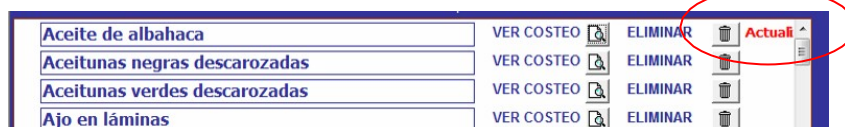
Imprimir 1 2 Copiar a productos 3 Actualizar 4 Grabar 5 Guardar como 6 Menu 7

Ilustración 9

1. **Imprimir:** genera la vista previa del producto a fin de ser impreso.
2. **Exportar a Excel** (Ver “Exportar Producto a Excel” Pág. 11)
3. **Copiar a Productos:** permite que un sub-producto este disponible como Producto.
4. **Actualizar:** dado el caso en que se modifique el sub-producto visualizado (costo, porciones,

nombre, etc.) será necesario actualizar los productos vinculados o dependientes del mismo. Como en el ejemplo, si se cambiara el rendimiento de 1,200 a 1,100 eso produciría un modificación del costo. Mediante esta opción se notifica automáticamente de la actualización a los demás productos como por ejemplo “Medio lomo nogada con ramitos de rúcula”.

Si la información no esta correctamente actualizada pueden surgir diferencias de stock y sobre todo errores en el calculo de costos. A fin de evitar esa situación, aparecerá la palabra **Actualizar** junto a los productos que no estén actualizados en el listado de sub-productos.



Aceite de albahaca	VER COSTEO	ELIMINAR	Actualizar
Aceitunas negras descarozadas	VER COSTEO	ELIMINAR	
Aceitunas verdes descarozadas	VER COSTEO	ELIMINAR	
Ajo en láminas	VER COSTEO	ELIMINAR	

5. **Grabar:** Confirma los datos ingresados que serán guardados en forma definitiva en la base de datos.

Si se selecciona la opción Menú antes de grabar los datos, la aplicación pedirá la confirmación para guardar o descartar los datos ingresados. De todas maneras conviene ir haciendo grabados parciales para evitar perdidas en casos de corte de luz o fallo de la computadora

Esta acción lleva implícita la Actualización vista en el punto 2.

6. **Guardar Como:** esta acción es similar a “Guardar Como” de Productos pero no es posible cambiar cantidad de porciones ni tamaño de la porción
7. **Menu:** cierra la pantalla de carga y regresa al listado de sub-productos (Ver Ilustración 9).

Aclaración: las referencias azules representan cálculos automáticos del sistema

- A. Costo por porción: Costo Total (D) / Cantidad de porciones
- B. Costo Total: Sumatoria de los montos parciales de cada ingrediente.

CAMBIAR EL ORDEN DE LOS INGREDIENTES DEL SUB-PRODUCTO.

Al completar el ingreso de cada ingrediente, el sistema le asigna en forma automática un número de orden al inicio del renglón.

En caso de que posteriormente se necesite reubicar un ítem antes o después de otro podrá ser modificado (Ver “Cambiar el orden de los ingredientes del producto.” Pág.7)

ELIMINAR UNA LÍNEA DEL SUB-PRODUCTO:

- a) Si desea eliminar un renglón mientras lo está cargando, en ese caso tiene un lapicito adelante, presione la tecla ESC.



 pomelo rosado	L	0,000	\$ 2,45	\$0,00
---	---	-------	---------	--------



- b) Si desea eliminar una línea que ya fue ingresada, haga clic sobre algún lugar de la línea para seleccionarla, se verá resaltada en gris.



 pomelo rosado	L	0,000	\$ 2,45	\$0,00
---	---	-------	---------	--------

A continuación presionar la tecla “Supr” (Suprimir)

ELIMINAR SUB-PRODUCTO

Para eliminar el costeo del sub-producto hacer doble clic en  (Ver Ilustración 7- Ref.: )
Antes de eliminar definitivamente el sub-producto se pedirá su confirmación.

Aclaración: no es posible eliminar un sub-producto si actualmente forma parte de una receta. Si de todas maneras desea eliminar el sub-producto primero deberá reemplazarlo en todos los productos relacionados con otro ingrediente similar (Ver "Reemplazar "Precio-insumo" " Pág.38)

PRECIOS

El programa ofrece más de 550 precios de ingredientes, insumos, mercaderías es decir todo lo que interviene en el precio del producto; que ustedes podrán cambiar de acuerdo a los valores de vuestra operación. En forma inmediata al adquirir el programa se deberán analizar los valores más sensibles al cambio en el mercado: carnes, lácteos, vegetales y adaptarlos a la realidad de vuestra empresa y de su región.

LISTADO DE "PRECIOS-INSUMOS" (VISTA PRECIOS)

PRECIOS-INSUMOS

Tipo: **TODOS** **1** Busc: **2** Encontrados: 600

3 Descripción	4 Tipo	5 Cant.	6 Uni. Eq. Med.	7 Precio	8 Fecha Actualiz.	9	10
abadejo filete	Pescadería	1,00	Kg.	\$33,66	22/03/2013		
aceite de girasol	Aceites	1,00	L	\$15,30	22/03/2013		
Aceite de maiz	Aceites	1,00	L	\$34,35	22/03/2013		
Aceite de oliva (virgen)	Aceites	1,00	L	\$33,67	22/03/2013		
Aceite girasol para freidora	Aceites	1,00	L	\$4,46	22/03/2013		
Aceite mezcla girasol oliva (lira)	Aceites	0,80	L	\$17,17	22/03/2013		
Aceituna negra bruta	Almacen	3,00	Kg.	\$20,41	22/03/2013		
Aceituna negra descaroada	Almacen	1,00	Kg.	\$27,05	22/03/2013		
Aceituna verde bruta	Almacen	1,90	Kg.	\$17,00	22/03/2013		
Aceitunas verdes descaroada	Almacen	1,00	Kg.	\$25,50	22/03/2013		
acelga	Frutas y verd	1,00	Kg.	\$3,28	22/03/2013		
Aceto balsamico	Almacen	1,00	L	\$18,91	22/03/2013		

Ver Stock **11** Imprimir **12** Actualiza **13** **14** Nuevo **15** Menú **16**

Ilustración 10

1. Seleccione el **Tipo** que desea mostrar. (Ej.: Almacen, Lacteos, etc.)
2. **Buscar:** Ingrese el nombre del "Precio - insumo" que desea buscar, de esa manera el listado se reducirá, mostrando solo aquellos "Precio – insumos" que coincidan con el texto ingresado.
3. **Descripción:** Es posible modificar la descripción del "Precio - insumo" editando directamente sobre este casillero. Luego de la modificación, el sistema pedirá su confirmación para guardar o descartar el cambio.
4. **Tipo:** los tipos disponibles podran agregarse o modificarse desde el botón **Opciones** del Menú principal (Ver Ilustración 1)

5. **Cantidad** para equivalencia: esta asociada al “Precio - insumo”, ya que representa la cantidad que se obtiene por ese precio y se utiliza para el costeo de los productos relacionados. Difiere de la cantidad en stock (Ver “Listado de “Precio - insumo” (Vista Stock)” Pág.19)
6. **Unidad de medida:** es posible expresar la cantidad en Kilos(Kg), Litros(L) o Unidades(UM)
7. **Precio:** Monto que se debe pagar para obtener la cantidad del punto 5.
8. **Fecha última compra:** Permite llevar un control del momento en que se actualizó el precio del insumo. Esta cantidad se modifica automáticamente cuando se realiza una actualización de precios y/o se ingresa el insumo desde movimientos de stock.
9. **Modificar:** muestra el formulario del insumo a fin de realizar las modificaciones necesarias.
10. **Eliminar:** haciendo doble clic sobre este icono se elimina el “Precio-insumo”, siempre y cuando el mismo no se encuentre asociado a un producto.
11. **Ver Stock:** permite cambiar la vista de pantalla a fin de consultar la información relacionada con el stock de los insumos (Ver “Listado de “Precio - insumo” (Vista Stock)” Pág.19)
12. **Imprimir:** muestra la vista previa del listado de “Precios - insumos” que luego podrá ser impresa.
13. **Actualizar:** seleccionando esta opción se puede realizar un cambio global de precios (Ver Actualizar “Precios - insumos” Pág.21)
14. **Exportar a Excel:** genera un listado en planilla Excel de todos los “Precios - insumos” que se visualicen en pantalla.
15. **Nuevo:** permite ingresar un nuevo “Precio - insumo” (Ver Nuevo “Precio - insumo” Pág.20)
16. **Menu:** Vuelve al menú principal.

LISTADO DE “PRECIO - INSUMO” (VISTA STOCK)

Esta vista del listado de “Precio - insumo” es muy similar a la anterior, pero permite obtener información acerca de la cantidad en stock de cada insumo y del importe en pesos que representa.

Ingrediente:	Proveedor	Cant. Stock	Importe
abadejo filete		0,000 Kg.	\$ 0,000
aceite de girasol		0,000 L	\$ 0,000
Aceite de maiz		0,000 L	\$ 0,000
Aceite de oliva (virgen)		0,000 L	\$ 0,000
Aceite girasol para freidora		0,000 L	\$ 0,000
Aceite mezcla girasol oliva (lira)		0,000 L	\$ 0,000
Aceituna negra bruta		0,000 Kg.	\$ 0,000
Aceituna negra descarozada		0,000 Kg.	\$ 0,000
Aceituna verde bruta		0,000 Kg.	\$ 0,000
Aceitunas verdes descarozadas		0,000 Kg.	\$ 0,000
acelga		0,000 Kg.	\$ 0,000
Aceto balsamico		0,000 L	\$ 0,000
acar		0,000 Kg.	\$ 0,000

Ilustración 11

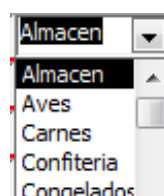
17. **Proveedor:** este dato es opcional y es util para realizar comprar y actualizacion de precios
18. **Cant. Stock:** representa la cantidad fisica del “Precio - insumo”.
19. **Importe:** resulta de multiplicar la cantidad en stock por el precio dividido por la cantidad para equivalencia.
20. **Ver Precios:** mediante esta opción es posible cambiar a la vista de pantalla de Precios

NUEVO "PRECIO - INSUMO"

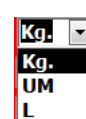
Al seleccionar la opción "nuevo" se presentará la siguiente pantalla.

Ilustración 12

Ingrese el nombre del "Precio - insumo" (1) y seleccione un tipo (2), si bien el tipo



no es un dato obligatorio, es útil a la hora de realizar actualizaciones de precios, búsquedas y generar reportes. La unidad de medida seleccionada en (3) indica como se medirá el



insumo y las opciones disponibles son Kilo (Kg), Litro (L) o Unidad (UM), es muy importante la correcta asignación de la unidad de medida ya que esta será asociada a todos los cálculos donde intervenga el "Precio - insumo". La Cantidad para equivalencia (4) representa la cantidad asociada al precio (5) y para facilitar la carga, el sistema admite ingresar el precio y la cantidad

con la que se adquiere el producto habitualmente, después por simple regla de tres, será posible obtener las equivalencias necesarias, por ejemplo Aceite por 1,5 Litro cuesta \$6, o lo que es similar Aceite por 1 Litro cuesta \$4. Ingrese el nombre del proveedor (6) y/o marca del "Precio - insumo", este dato también facilita la actualización de precios y la generación de reportes. Fecha de última compra (7) aparece con la fecha del día predefinida aunque es posible cambiarla si lo desea. Esta fecha se utiliza solo con fines informativos y permite conocer la vigencia del precio. Como se mencionó anteriormente este dato se modifica automáticamente cuando se realiza la actualización de precio o mediante los ingresos de stock. Por último ingrese el valor Calórico (8) y los créditos del Sistema (9) Correspondientes a 100gr. del insumo

ACTUALIZAR “PRECIOS - INSUMOS”

Esta opción permite actualizar los precios en forma masiva, por ejemplo aumentar toda la lista un 2%.


La actualización puede hacerse en forma masiva (TODOS) o en forma grupal para lo cual podrá indicar un Tipo **1** (Ej. Lácteos) o un Proveedor **2**. De esta manera sólo se

afectará el precio de los insumos que coincidan con el criterio indicado. Por este motivo es conveniente tener clasificados correctamente los insumos y completa la información relacionada con el proveedor.

El porcentaje de actualización **3** podrá ser “positivo” para indicar un aumento de precios o “negativo”, en caso de disminución de los precios.

La actualización también modifica el campo “Fecha de última compra” registrando la fecha en que fue modificado el precio.

ELIMINAR “PRECIO-INSUMO”

Para eliminar el “precio-insumo” hacer doble clic en  (Ver Ilustración 10-Ref.: **9**) Antes de eliminar definitivamente el “precio-insumo” se pedirá su confirmación.

Aclaración: no es posible eliminar un “precio-insumo” si actualmente forma parte de una receta. Si de todas maneras desea eliminar el “precio-insumo” primero deberá reemplazarlo en todos los productos relacionados con otro “precio-insumo”. (Ver Reemplazar “Precio-insumo” Pág.38)

ENVIAR LISTADO DE “PRECIO-INSUMOS” A EXCEL

El sistema permite obtener un listado de “precios-insumos” en formato Excel. El conjunto de “precios-insumos” y los datos exportados serán los mismos que se encuentre en pantalla al momento de ejecutar el comando.

1	Descripción	Unidad	Precio	Tipo	Id. Proveedor	fecha última compra
2	abadejo filete	1 Kg.	\$33,05			14/09/2010
3	aceite de albahaca	1 L	\$5,84			14/09/2010
4	aceite de girasol	1 L	\$13,20			27/09/2010
5	Aceite de maiz					
6	Aceite de oliva (virgen)					
7	Aceite girasol para freidor					
8	Aceite mezcla girasol oliva					
9	Aceituna negra bruta					
10	Aceituna negra descarozada					
11	Aceituna verde bruta					
12	Aceitunas verdes descarozadas					
13	acelga					
14	Aceto balsamico					
15	aderezos varios (ver receta)					
16	agua					
17	agua de rosas o de azahar					
18	Aji molido					
19	Aji picante fresco					
20	Ajo cabeza					
21	albahaca					
22	alcaparras en vinagre					
23	alcauciles al natural					
24	alcohol					
25	alitas de pollo					
26	Almendras con piel					
27	almendras peladas y secas					
28	almidón mandioca (el rancho)					

Ilustración 13

IMPRIMIR

Esta función permite generar un reporte de los "Precios-insumos", luego podrá ser impreso o exportado a formatos como Word, o PDF.

Listado de Precios-Insumos

Descripción	UN	Cant. compra	Precio	Marca	fecha últ. compra
Abadejo filete	Kg.	1	\$33,66		22/03/2013
Acetate de albahaca	L	0,095	\$5,49		22/03/2013
Acetate de girasol	L	1	\$15,30		22/03/2013
Acetate de maiz	L	1	\$34,35		22/03/2013
Acetate de oliva (virgen)	L	1	\$33,67		22/03/2013
Acetate girasol para freidora	L	1	\$4,46		22/03/2013
Acetate mezcla girasol oliva (lire)	L	0,8	\$17,17		22/03/2013
Acetuna negra bruta	Kg.	3	\$20,41		22/03/2013
Acetuna negra descarozada	Kg.	1	\$27,05		22/03/2013
Acetuna verde bruta	Kg.	1,9	\$17,00		22/03/2013
Acetunas negras descaroizadas	Kg.	0,05	\$0,68		22/03/2013
Acetunas verdes descaroizadas	Kg.	1	\$25,50		22/03/2013
Acetunas verdes descaroizadas	Kg.	0,06	\$0,89		22/03/2013
aceite	Kg.	1	\$3,28		22/03/2013
Aceto balsamico	L	1	\$18,91		22/03/2013
Agar agar	Kg.	1	\$51,00		22/03/2013
agua	L	1	\$0,00		22/03/2013
agua de rosas o de azahar	L	1	\$50,87		22/03/2013
Aji molido	Kg.	1	\$23,12		22/03/2013
Aji picante fresco	Kg.	1	\$5,09		22/03/2013
Ajo cabeza	Kg.	1	\$37,90		22/03/2013
Ajo en láminas	Kg.	0,63	\$36,66		22/03/2013
Ajo fresco picado en aceite	Kg.	0,63	\$36,55		22/03/2013
Albahaca	Kg.	1	\$15,26		22/03/2013
Albahaca	Kg.	0,01	\$0,46		22/03/2013
Alcaparras en Vinagre	Kg.	0,5	\$39,55		22/03/2013
Alcaudil fresco	Kg.	1	\$32,64		22/03/2013
Alcaudiles al natural	Kg.	1	\$77,06		22/03/2013
Alcohol	L	0,5	\$9,73		22/03/2013
Almendras des cascara	Kg.	0,09	\$5,10		22/03/2013
Almendras con cascara	Kg.	1	\$20,40		22/03/2013
Almendras con piel	Kg.	1	\$109,02		22/03/2013
Almendras peladas en cocina	Kg.	0,2	\$19,57		22/03/2013
Almendras peladas y secadas	Kg.	1	\$132,23		22/03/2013

Página: 1 / 23

Preparado NUM

Ilustración 14

MISE EN PLACE

Mediante esta opción es posible obtener un reporte completo de las necesidades de producción de un evento. Entendiendo por evento la producción necesaria para una semana, un día, una clase, una fiesta, etc., de acuerdo a los requerimientos de cada usuario.

Por ejemplo un evento puede consistir en la fabricación de:

- 100 Mini quiche de puerro más
- 100 mini quiche de brócoli y zanahoria.

Entonces la mise en place, arrojaría tres planillas:

Planilla 1. “Evento” contiene la descripción del evento, y una lista de los productos a elaborar o a entregar. Sería la columna vertebral de un remito en el caso de envío a un cliente. O la lista de recetas a elaborar en una clase, según sea el evento que estamos componiendo.

Planilla 2. “Listado de básicos” muestra todos los sub-productos o pre-elaborados necesarios: por ejemplo puerro en julianas y blanqueados, brócoli blanqueado, salsa panna, queso rallado, perejil picado...etc. Recuerde que “Sub-producto” es todo lo que se elabora en la cocina y que no se compra en el mercado (en el sistema se identifica con el color azul)

Planilla 3. “Listado de precios-insumos” necesarios con cantidades acumuladas y calculo del monto en pesos, para elaborar las 200 quiches. Es útil como lista de compras.

LISTADO DE MISE EN PLACE



Ilustración 15

- 1. Buscar:** Ingrese en el buscador el nombre del evento que desea mostrar, de esa manera el listado se reducirá, mostrando solo aquellos eventos que coincidan con el texto ingresado.
- 2. Carpeta:** Permite filtrar las mise en place que pertenecen a la carpeta seleccionada. . (Ver “Carpetas” Pág.39)

3. **Sumar:** Mediante esta opción se genera un informe en Excel con la suma de todos los eventos seleccionados. (Ver "Sumar Eventos" Pág.24)
4. **Nuevo Evento:** Esta opción permite ingresar un nuevo Evento

SUMAR EVENTOS

Esta opción es sumamente útil cuando desea obtener un listado de los ingredientes necesarios para cubrir las necesidades de más de una Mise en place.

- a) Seleccione todos los eventos que desea sumar

The screenshot displays the 'MISE EN PLACE' application interface. At the top, there is a logo for 'Otilia Kusmin' and the text 'ASESORAMIENTO GASTRONOMICO'. Below the logo, there are buttons for 'Sumar', 'Nuevo', and 'Menu'. The main area shows a list of events with columns for date, time, description, and action buttons. The 'Seleccionados' column shows 4 events selected with checkmarks, which are circled in red. The interface also includes a search bar, a folder dropdown set to 'TODOS', and a status bar showing 'Encontrados: 171' and 'Seleccionados: 4'.

Fecha	Hora	Evento	Seleccionado	Acciones
02/05/2009	6.5.09	clase appyce	<input type="checkbox"/>	[Iconos]
12/06/2007		A la hora del te	<input type="checkbox"/>	[Iconos]
09/05/2007		alta cocina para todos curso slow	<input type="checkbox"/>	[Iconos]
24/04/2007		alta reposteria	<input type="checkbox"/>	[Iconos]
01/08/2008		alta reposteria II - 1 clase	<input checked="" type="checkbox"/>	[Iconos]
01/08/2008		alta reposteria II - clase II	<input checked="" type="checkbox"/>	[Iconos]
01/08/2008		alta reposteria II - Clase III	<input checked="" type="checkbox"/>	[Iconos]
01/08/2008		alta reposteria II - clase IV	<input checked="" type="checkbox"/>	[Iconos]
07/08/2008		andrea viandas dieticas-semana 11/8	<input type="checkbox"/>	[Iconos]
21/11/2009		appyce 25.11.09	<input type="checkbox"/>	[Iconos]
16/04/2010		appyce - 3 clase catering2010	<input type="checkbox"/>	[Iconos]
19/04/2008		appyce - 7/5	<input type="checkbox"/>	[Iconos]
05/05/2010		appyce - hora del te 1	<input type="checkbox"/>	[Iconos]
12/12/2009		appyce 1 12 09	<input type="checkbox"/>	[Iconos]

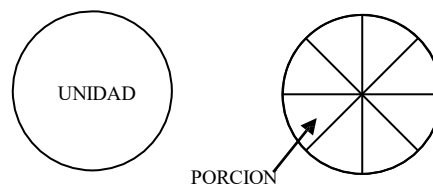
- b) Haga clic en Sumar
- c) Se generará un informe Excel con las cantidades totales de los insumos necesarios.

AGREGAR NUEVO EVENTO

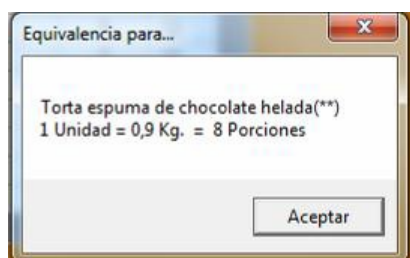
Ilustración 16

1. **Evento:** Ingrese el nombre que permitirá identificar el evento.
2. **Fecha:** ingrese la fecha asignada al evento. El sistema sugiere la fecha del día, pero podrá ser modificada de acuerdo a las necesidades del usuario.
3. **Carpeta:** Permite asignar una carpeta a fin de agrupar las mise en place en grupos afines y facilitar la búsqueda
4. **Producto:** permite seleccionar entre cualquiera de los productos(**), subproductos(*) e “Precio-Insumo” cargados en la base.
5. **Comentarios:** esta dato permite agregar información extra que ampliará la descripción del producto dentro del evento.
6. **Cantidad:** este indica la cantidad de Porciones (P) o Unidades (U) que deberán ser producidas.

7. **Tipo:** indica si la cantidad está expresada en porciones o unidades. Por ejemplo puede indicar que se requieren 16 “porciones de torta de chocolate” o 2 Unidades de “torta de chocolate” de 8 porciones cada una. Por Unidad nos referimos al equivalente a la



cantidad de porciones que se indicó en el costeo del producto, en el ejemplo, la “Torta de chocolate” está costeada para 8 porciones o sea que 16 porciones equivale a 2 Unidades. Es posible verificar cuáles son las equivalencias de un producto haciendo doble click sobre el casillero “Tipo”. Se mostrará una ventana indicando las cantidades para equivalencias del producto seleccionado



8. **Eliminar:** Elimina la Mise en place del evento completa.
9. **Informe:** Genera la vista previa del informe completo del evento y luego podrá ser impreso o exportado a otro formato, Word o PDF. (Ver “Ver informe de Mise en place” Pág.27)
10. **Excel:** Envía el informe a formato Excel. (Ver “Exportar informe de Mise en place a Excel” Pág.28)
11. **Grabar y salir:** Guarda los cambios realizados y regresa el Listado de Mice an Place.

VER MISE EN PLACE


RECETAS STANDARD

Evento: **A la hora del te** (1)

Fecha: **12/06/2007** (2) Carpeta: **A la hora del TE** (3)

Producto	Clase	Orden	Comentarios	Cantidad	Tipo
Torta espuma de chocolate helada(**)	Postres - Tortas	0		1	U
guinness cake(**)	Postres - Tortas	0		1	U
sand kuchen (torta de arena alemana)	Postres - Tortas	0		1	U
yemitas de coco(**)	Postres - Tortas	0		1	U
pancitos de Quebec(**)	Panes	0		1	U
trecitas de roquefort(**)	Confitería-Tablas	0		1	U
Laurino(**)	Confitería-Tablas	0		1	U
Plum Muffins(**)	Postres - Tortas	0		1	U
Fingers sandwiches de salmon(**)	Confitería-Tablas	0		1	U
masitas húngaras(**)	Postres - Tortas	0		1	U
Bombones de membrillo(**)	Mermeladas-Dulk	0		1	U

Eliminar (5) Informe del Evento (6) Grabar y Salir (7) Grabar y Salir (8)

Ilustración 17

1. **Evento:** Permite modificar el nombre del evento.
2. **Fecha:** la fecha asignada al evento.
3. **Carpeta:** Permite modificar la carpeta asignada al evento
4. Permite agregar nuevos productos al listado
5. **Eliminar:** Elimina la Mise en place del evento completa.
6. **Informe:** Genera la vista previa del informe completo del evento y luego podrá ser impreso o exportado a otro formato, Word o PDF. (Ver “Ver informe de Mise en place” Pág.27)
7. **Excel:** Envía el informe a formato Excel. (Ver “Exportar informe de Mise en place a Excel” Pág.28)
8. **Grabar y salir:** Guarda los cambios realizados y regresa el Listado de Mice an Place.

ELIMINAR UNA LÍNEA DE LA MISE EN PLÀÇE:

- a) Si desea eliminar un renglón mientras lo está cargando, en ese caso tiene un lapicito adelante, presione la tecla ESC.


	Domelo rosado	L	0,000	\$ 2,45	\$0,00
---	---------------	---	-------	---------	--------

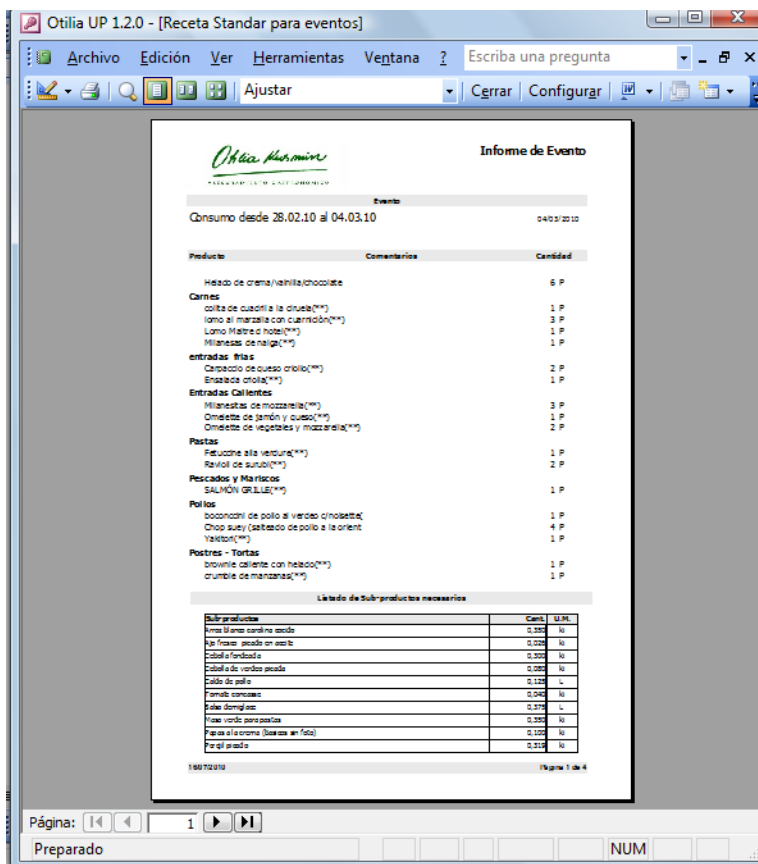
- b) Si desea eliminar una línea que ya fue ingresada, haga clic sobre algún lugar de la línea para seleccionarla, se verá resaltada en gris.

	Domelo rosado	L	0,000	\$ 2,45	\$0,00
---	---------------	---	-------	---------	--------

A continuación presionar la tecla "Supr" (Suprimir)

ELIMINAR EVENTO

Para eliminar la Mise en plàçe hacer doble clic en  (Ver Ilustración 15- Ref.: 7)
Antes de eliminar definitivamente la Mise en plàçe se pedirá su confirmación.

VER INFORME DE MISE EN PLÀÇE


Informe de Evento

Consumo desde 28.02.10 al 04.03.10 04/03/2010

Producto	Comentarios	Cantidad
Helado de crema/vainilla/chocolate		6 P
Carnes		
coleta de cuadril le crujiente(**)		1 P
lomo al marzala con cuernobón(**)		3 P
Lomo Negro a la inglesa(**)		1 P
Milanesas de cerdo(**)		1 P
entradas frías		
Carpaolo de queso crujiente(**)		2 P
Empanada crujiente(**)		1 P
Entradas Calientes		
Milanesas de mozzarella(**)		3 P
Omelette de jamón y queso(**)		1 P
Omelette de vegetales y mozzarella(**)		2 P
Pastas		
Pastuchone alla verdure(**)		1 P
Ravioli de suizo(**)		2 P
Pescados y Mariscos		
SALMÓN GRILLÉ(**)		1 P
Pollos		
boconochi de pollo al verdeo c/ mozzarella		1 P
Chico suay (salsado de pollo a la orient		4 P
Yakitori(**)		1 P
Pastries - Tortas		
brownie caliente con helado(**)		1 P
crumble de manzanas(**)		1 P

Lista de Sub-productos necesarios

Sub-producto	Cant.	U.M.
Arroz blanco corriente lavado	0,000	kg
Ajo fresco picado en aceite	0,000	kg
Calabaza forada	0,000	kg
Carne de vaca picada	0,000	kg
Carne de pollo	0,000	kg
Comida congelada	0,000	kg
Sal de mesa	0,000	kg
Harina de trigo	0,000	kg
Harina de trigo (para pan)	0,000	kg
Harina de trigo (para pan)	0,000	kg
Harina de trigo (para pan)	0,000	kg

Página: 1 de 1

Preparado NUM

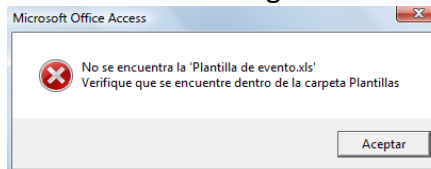
Ilustración 18

EXPORTAR INFORME DE MISE EN PLÀÇE A EXCEL

Mediante esta opción podrá exportar la Mice an plaçe a formato Excel.

The screenshots illustrate the export process from the 'Plantilla de evento.xls' form to an Excel spreadsheet. The top window shows the event details: 'Evento: FIESTA 23.01.08' and 'Fecha: 08/12/2007'. The middle window displays the 'LISTADO DE BÁSICOS' (Basic Ingredients List) with columns for 'Nº', 'DESCRIPCIÓN', 'CANT.', and 'U.M.'. The bottom window displays the 'LISTADO DE PRECIOS-INSUMOS' (Price List of Ingredients) with columns for 'Nº', 'DESCRIPCIÓN', 'CANTIDAD', 'U.M.', 'PRECIO', and 'PARCIAL'.

Para llevar a cabo esta tarea es necesario que la “Plantilla de evento.xls” se encuentre dentro de la carpeta Plantillas. Caso contrario se mostrará la siguiente advertencia.



Aclaración: esta plantilla, cuyo contenido de datos genera el programa no debe ser modificada, a fin de evitar cambios involuntarios, se abrirá en modo “sólo lectura”. En caso que desee conservar los datos del evento deberá utilizar la opción **GUARDAR COMO** y ubicarla en algún lugar de su PC. Esta protección de lectura, está hecha para cuidar las plantillas, ya que para que calcular bien, siempre debe estar vacía de datos.

INFORMES

PRODUCTOS MÚLTIPLES

Permite seleccionar todas las recetas que queremos imprimir en forma continua. Esta opción es de suma utilidad cuando se desea tener una carpeta de recetas impresas para consulta.

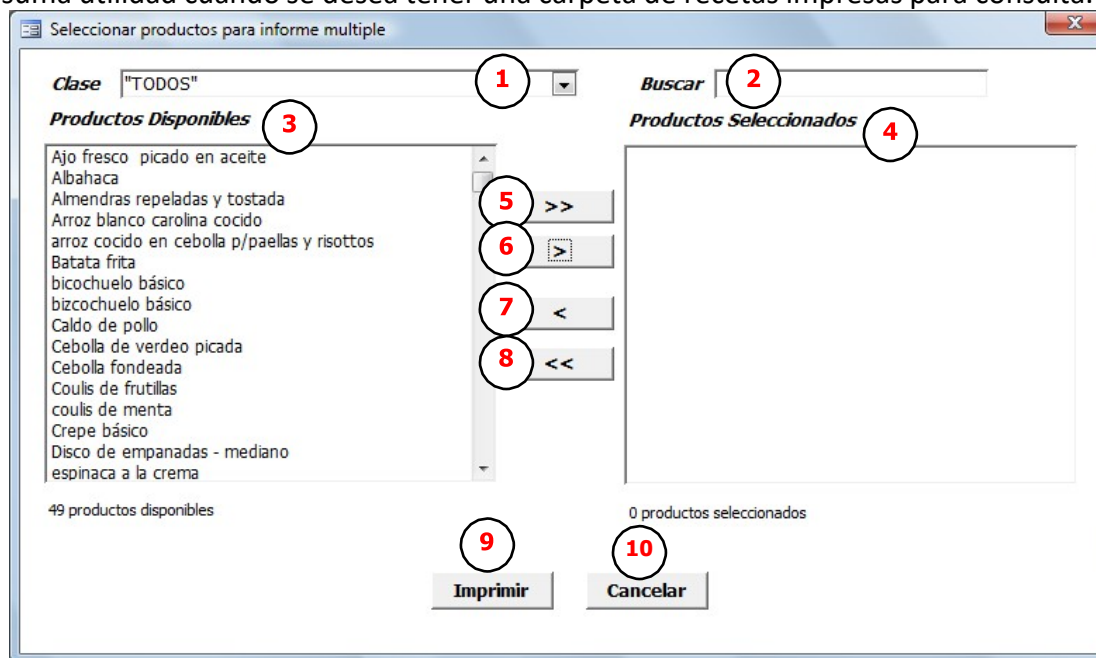


Ilustración 20

Las opciones 1 y 2 facilitan la búsqueda de productos, a medida que se tipee un nombre o se seleccione una clase el Listado de Productos disponibles 3 mostrará solo los productos que cumplan con la condición dada. Para seleccionar los productos 4 que desea incluir en el informe seleccione la opción 5 y se agregará el producto seleccionado en el listado de productos disponibles, mientras que se selecciona la opción 6, se agregarán todos los productos del listado de disponibles. Con la opción 7 elimina el producto seleccionado de la lista de la derecha y con la opción 8, se eliminarán todos los productos seleccionados. Haga clic en 9 para generar la vista previa de los informes y desde ahí podrá imprimir o enviar a otro formato como Word o PDF. Si desea cancelar la operación haga clic en 10.

CONTIENE “PRECIO-INSUMO”

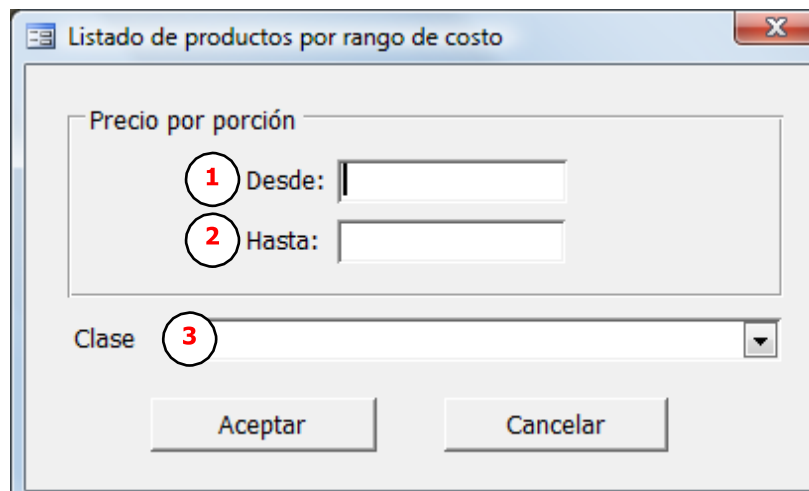
Es posible seleccionar las recetas que incluyen por ejemplo aceite virgen de oliva y eventualmente reemplazarlo por otra calidad o por razones de costos o por deseo del cliente.

Proceda de la misma manera que se detalló en “Productos múltiples” para seleccionar los “Precio-InsUMO” que desea consultar.

COSTO – RANGO

Esta opción permite obtener un listado de las recetas cuyo costo está comprendido dentro de un rango de precios. Indicando en **1** el monto mínimo y en **2** el monto máximo, por ejemplo \$10 y \$15, obtendrá el listado de productos cuyo costo se encuentra comprendido entre dichos valores, es posible además restringir la búsqueda a una clase determinada **3**, como por ejemplo Carnes o Entradas, etc.

Esto es de suma utilidad a la hora de tomar alguna decisión con esa información.



The image shows a software dialog box titled "Listado de productos por rango de costo". It features a section labeled "Precio por porción" containing two input fields: "Desde:" (marked with a red circle 1) and "Hasta:" (marked with a red circle 2). Below this is a dropdown menu labeled "Clase" (marked with a red circle 3). At the bottom of the dialog are two buttons: "Aceptar" and "Cancelar".

Ilustración 21

STOCK

Esta herramienta permite controlar permanentemente el stock físico resultado de Inventarios y la descarga por evento. De lo cual pueden surgir diferencias entre el Consumo Real y el Consumo Estándar que surge de las recetas cargadas y descargadas. Significando una importante herramienta de control. Los movimientos posibles de stock, son una doble vía de Ingreso y de Egreso. Los ingresos se hacen con la simple carga de facturas de compra o remitos de entrega, es aconsejable hacerlo al menos una vez por semana. Los egresos de mercadería se pueden realizar por mise en place o sea por la operación de las cocinas.

Si en una semana determinada ocurrieron los siguientes eventos (envíos regulares de viandas a Barrio Privado....., “fiesta Familia García”, o el evento “envío regular a sucursales” o la simple “producción semanal semana del.../al...”) el programa automáticamente toma los eventos señalados y los descarga de stock hasta con decimales. Todos los movimientos van valorizados, según precios de la base al día. Al seleccionar la opción Stock del menú principal, se mostrará la siguiente pantalla con un sub-menu de stock



Ilustración 22

1. **Agregar movimiento:** permite registrar un nuevo movimiento de stock (Ver “Agregar movimiento” Pág. 32)
2. **Lista de Movimientos:** muestra el listado de los movimientos registrados (Ver “Lista de movimientos” Pág.35)
3. **Borrar Stock:** vuelve el stock de todos los “Precio-Insumo” a cero, anulando los movimientos realizados
4. **Volver:** regresa al menú principal

AGREGAR MOVIMIENTO

Al seleccionar la opción “Agregar movimiento” se desplegará una pantalla para seleccionar el tipo de movimiento que se va a realizar: INGRESO o EGRESO

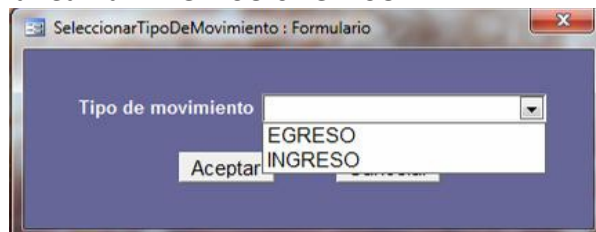


Ilustración 23

- **Ingreso**

El sistema permite ingresar cualquiera de los ítems ingresados en “Precio-Insumo” (sector rojo). A partir de este tipo de movimiento el stock del “Precio-Insumo” aumentará.

Insumo	Cant	Unidad	Precio	Monto

Monto Total

Ilustración 24

- 1. Fecha:** indica la fecha en que ingresaron los insumos, el sistema sugiere la fecha del día pero es posible modificarla por una fecha anterior.
- 2. Tipo de Movimiento:** esta información no se puede modificar y solo sirve para mostrar el tipo de movimiento que se va a realizar, en caso de querer cambiar el tipo de movimiento, cierre la pantalla y vuelva a ingresar seleccionando la otra opción.
- 3. Referencia:** utilice este espacio para agregar información acerca del ingreso, por ejemplo Proveedor y/o Nro de factura o de remito. No es un dato obligatorio.
- 4. Descripción:** seleccione la descripción desde el listado desplegable. Solo se muestran los “Precios-insumos” (sector rojo).

5. **Cant.:** Indique la cantidad ingresada correspondiente a la unidad de medida que se indica en 6.
6. **Unidad:** este dato tampoco se puede modificar, viene asociado al “Precio-insumo” y como fue cargado desde Precios (sector rojo). O sea, si un “Precio-insumo” está cargado en Kg, las cantidades ingresadas tendran que corresponder a Kg. Por ejemplo 500 gr. equivalen a 0,5 Kg.
7. **Precio:** muestra el precio asociado al “Precio-insumo”, según lo indicado en Precios (sector rojo)
8. **Monto:** calcula el monto de compra para cada item, multiplicando el precio por la cantidad, no es posible modificar este dato.
9. **Monto Total:** sumatoria total de los montos.
10. **Actualizar stock:** actualiza el stock de los insumos involucrados (Ver “Actualizar stock” Pág.35)
11. **Guardar:** graba la informacion ingresada hasta ese momento.
12. **Editar “Precio-insumo”:** abre una ventana mostrando el “Precio-insumo” para realizar cambios de nombre, precio, tipo, ect.
13. **Menú:** Vuelve al menu de Stock. Si corresponde, pide confirmacion para almacenar o descartar los cambios no guardados.

• Egreso

El sistema permite realizar egresos de productos (verdes), sub-productos (azules) y/o Precios-insumos (rojos). A partir de este tipo de movimiento el stock de los insumos involucrados “disminuirá”.

The screenshot shows the 'MOVIMIENTO DE STOCK' interface. At the top left is the logo for 'Otilia Kusmin ASESORAMIENTO GASTRONOMICO'. The main title is 'MOVIMIENTO DE STOCK'. Below this, there are several input fields: 'Fecha' with the value '10/07/2013', 'Tipo de movimiento' with the value 'EGRESO', and 'Referencia' with the value 'Cargar desde evento'. Below these fields is a table with the following columns: 'Insumo', 'Cant', 'Unidad', 'Precio', and 'Monto'. At the bottom of the interface, there are four buttons: 'Actualizar Stock', 'Guardar', 'Editar "Precio-insumo"', and 'Menu'. To the right of these buttons is a 'Monto Total' field.

Ilustración 25

1. **Fecha:** indica la fecha en que egresaron los productos/insumos, el sistema sugiere la fecha del día pero es posible modificarla por una fecha anterior.
2. **Tipo de Movimiento:** esta información no se puede modificar y solo sirve para mostrar el tipo de movimiento que se va a realizar, en caso de querer cambiar el tipo de movimiento, cierre la pantalla y vuelva a ingresar seleccionando la otra opción.
3. **Referencia:** utilice este espacio para agregar información acerca del egreso, por ejemplo el motivo del egreso o el nombre del evento que le da origen. No es un dato obligatorio.
4. **Cargar desde evento:** esta opción es muy útil, ya que permite seleccionar un evento o Mise en place y descargar los productos correspondientes, si la necesidad de volver a seleccionarlos e indicar cantidades. En la pantalla "Seleccionar evento", busque el evento que desea descargar y todos los ítems del mismo serán volcados al formulario de egreso de stock.
5. **Descripción:** seleccione el producto y/o precio-insumo desde el listado desplegable. Para facilitar la identificación de los distintos tipos de egresos, a los productos se los distingue con (**), a los sub-productos con (*) y a los precio-insumos solo por el nombre.
6. **Cant.:** Indique la cantidad egresada correspondiente a la unidad de medida que se indica en 6.
7. **Unidad:** este dato tampoco se puede modificar, viene asociado al precio-insumo y como fue cargado o calculado. O sea, si un producto está expresado en Kg, las cantidades ingresadas tendrán que corresponder a Kg. Por ejemplo 500 gr. equivalen a 0,5 Kg.
8. **Precio:** muestra el precio asociado al insumo, según lo cargado en Precios (rojos) o lo calculado en productos.
9. **Monto:** calcula el monto de compra para cada ítem, multiplicando el precio por la cantidad, no es posible modificar este dato.
10. **Monto Total:** sumatoria total de los montos.
11. **Actualizar stock:** actualiza el stock de los insumos involucrados (Ver "Actualizar stock" Pág.35)
12. **Guardar:** graba la información ingresada hasta ese momento.
13. **Editar "precio-insumo":** abre una ventana mostrando el precio-insumo para realizar cambios de nombre, precio, tipo, etc. Solo válido para "precio-insumo" (rojos)
14. **Menú:** Vuelve al menú de Stock. Si corresponde, pide confirmación para almacenar o descartar los cambios no guardados.

ELIMINAR UNA LÍNEA DEL INGRESO/EGRESO:

- c) Si desea eliminar un renglón mientras lo está cargando, en ese caso tiene un lapicito adelante, presione la tecla ESC.

 Pomelo rosado	L	0,000	\$ 2,45	\$0,00
---	---	-------	---------	--------

- c) Si desea eliminar una línea que ya fue ingresada, haga clic sobre algún lugar de la línea para seleccionarla, se verá resaltada en gris.

 Pomelo rosado	L	0,000	\$ 2,45	\$0,00
---	---	-------	---------	--------

A continuación presionar la tecla "Supr" (Suprimir)

ACTUALIZAR STOCK

Puede darse el caso que al cargar un movimiento de stock no se disponga de toda la información necesaria, es común que debamos esperar que nos confirmen algunas cantidades o productos y sea necesario modificar más de una vez los datos ingresados. Por esta razón el sistema no realiza la actualización de stock en forma automática luego de la carga, sino que espera a que el usuario le indique mediante la opción "Actualizar stock" que ya está completo el movimiento para que se realicen los cálculos definitivos.

Una vez que el movimiento de stock haya sido actualizado, se podrá consultar en detalle pero la opción "Actualizar stock" ya no estará disponible. Además después de la actualización se agrega la palabra "Actualizado" y la fecha en que se realizó dicha acción.

Actualizado Fecha actualización: 9/07/2010 12:01:52 a.m.

LISTA DE MOVIMIENTOS

Este listado muestra todos los movimientos registrados en el sistema:

The screenshot shows the 'MOVIMIENTOS' interface with the following elements:

- 1**: Tipo dropdown menu set to "TODOS".
- 2**: Buscar search input field.
- 3**: Agregar button.
- 4**: Menu button.
- 5**: Fecha column header.
- 6**: Tipo column header.
- 7**: Referencia column header.
- 8**: Fecha Actualizacion column header.
- 9**: Grid icon button.
- 10**: Delete icon button.


Fecha	Tipo	Referencia	Fecha Actualizacion		
26/07/2012	EGRESO	semana Martial del 10 al 17 de mayo			
11/07/2012	INGRESO				
11/07/2012	INGRESO				
11/07/2012	EGRESO	alta reposteria			
08/11/2012	EGRESO				
01/02/2013	EGRESO	walter ponti cumpleaños			
16/02/2013	EGRESO	maria maria	16/02/2013		
27/02/2013	EGRESO	alta reposteria II - 1 clase	27/02/2013		
05/03/2013	EGRESO	alta reposteria II - 1 clase	05/03/2013		
06/03/2013	EGRESO				
06/03/2013	EGRESO	evento acindar miercoles 4	06/03/2013		
22/03/2013	EGRESO	Semana cresta roja del 1 al 7 de marzo 2013	22/03/2013		

Ilustración 26

- 1. Tipo:** seleccione un tipo para filtrar los movimientos y facilitar la búsqueda
- 2. Buscar:** Ingrese un texto que contenga la referencia del movimiento, para reducir el listado, mostrando solo aquellos movimientos que coincidan con el texto ingresado.
- 3. Agregar:** Esta opción permite ingresar un nuevo Movimiento (Ver "Agregar movimiento" Pág.32)
- 4. Menú:** Vuelve al sub-menú stock.
- 5. Fecha:** Muestra la fecha asignada al movimiento.
- 6. Tipo:** si es un Ingreso o un Egreso.
- 7. Referencia:** muestra la referencia agregada al movimiento

8. **Fecha actualización:** Cuando este dato está presente indica que el movimiento ya actualizó el stock de los "Precios-Insumos" correspondientes.
9. **Ver:** abre la pantalla para ver/modificar el detalle del Movimiento
10. **Eliminar:** elimina el movimiento. (Ver "Eliminar movimiento" Pág.36)

ELIMINAR MOVIMIENTO

Para eliminar el movimiento hacer doble clic en  (Ver Ilustración 26-Ref.: **10**)
Antes de eliminar definitivamente el movimiento se pedirá su confirmación.

Aclaración: no es posible eliminar un movimiento si ya está actualizado el stock.

BORRAR STOCK

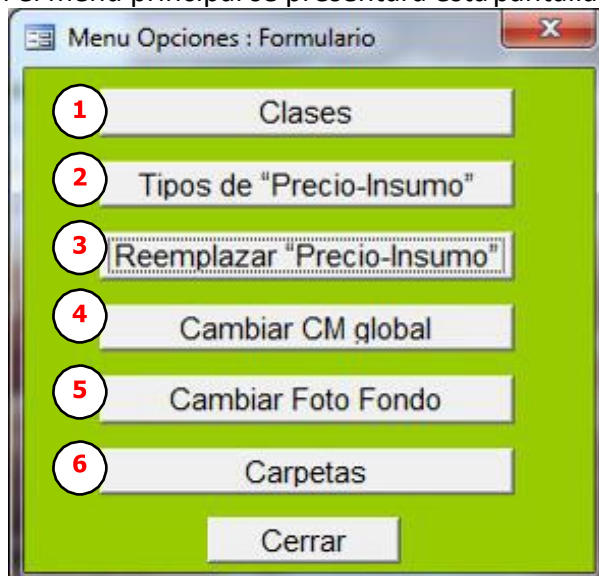
Mediante esta opción se vuelve a cero el stock de todos los "Precio-Insumo" y se revierte el estado de todos los movimientos al estado NO ACTUALIZADO, a partir de lo cual se podrán eliminar o volver a actualizar para recalcular el stock nuevamente.

Antes de ejecutar esta acción se solicita la confirmación del usuario.

ATENCIÓN!!! No es posible revertir este cambio, una vez borrado el stock se blanquean todos los valores.

OPCIONES

Al seleccionar "Opciones" en el menú principal se presentará esta pantalla



CLASES

Esta opción permite consultar, agregar, eliminar y/o modificar clases de productos. Estas clases permiten clasificar los productos ingresados a fin de facilitar su búsqueda.



1. **Agregar:** mediante esta opción se podrá agregar una nueva clase.
2. **Cerrar:** cierra esta pantalla y vuelve al menú principal.
3. **Descripción de la Clase:** indica el nombre asignado a la clase.
4. **Modificar:** permite cambiar el nombre de la clase seleccionada.
5. **Eliminar:** Elimina la clase seleccionada, siempre que no se encuentre asociada a un producto.

TIPOS DE "PRECIO-INSUMO"

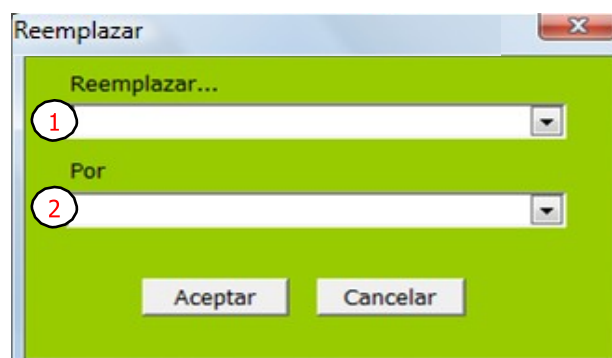
Esta opción permite consultar, agregar, eliminar y/o modificar tipos de "Precio-Insumo". Mediante el "Tipo" es posible clasificar los "Precio-Insumo" a fin de facilitar la búsqueda y actualización de precios.



1. **Agregar:** mediante esta opción se podrá agregar un nuevo tipo.
2. **Cerrar:** cierra esta pantalla y vuelve al menú principal.
3. **Descripción del Tipo:** indica el nombre asignado al tipo.
4. **Modificar:** permite cambiar el nombre del tipo seleccionado.
5. **Eliminar:** Elimina el tipo seleccionado, siempre que no se encuentre asociada a un "Precio-Insumo".

REEMPLAZAR "PRECIO-INSUMO"

Mediante esta opción es posible seleccionar un "precio-insumo" (1) y reemplazarlo por otro (2) en todos los productos que sea utilizado. Por ejemplo se puede cambiar toda la "Harina 0000" por "Harina 000" por razones de costos, de desabastecimiento, por lo que sea, o cambiar toda la espinaca por acelga, por razones estacionales.

**CAMBIAR CM GLOBAL**

Esta opción permite modificar la Contribución Marginal de todos los productos. Si bien, como se explicó en el apartado **Cambiar Contribución Marginal** de la página 10, es posible cambiar la CM de cada producto, desde "Cambiar CM Global" podrá realizar esta operación para todos los productos al mismo tiempo

CAMBIAR FOTO FONDO

Esta opción permite seleccionar la imagen que desea mostrar como fondo del menú principal. Para ver la nueva imagen seleccionada deberá cerrar y volver a abrir la aplicación.

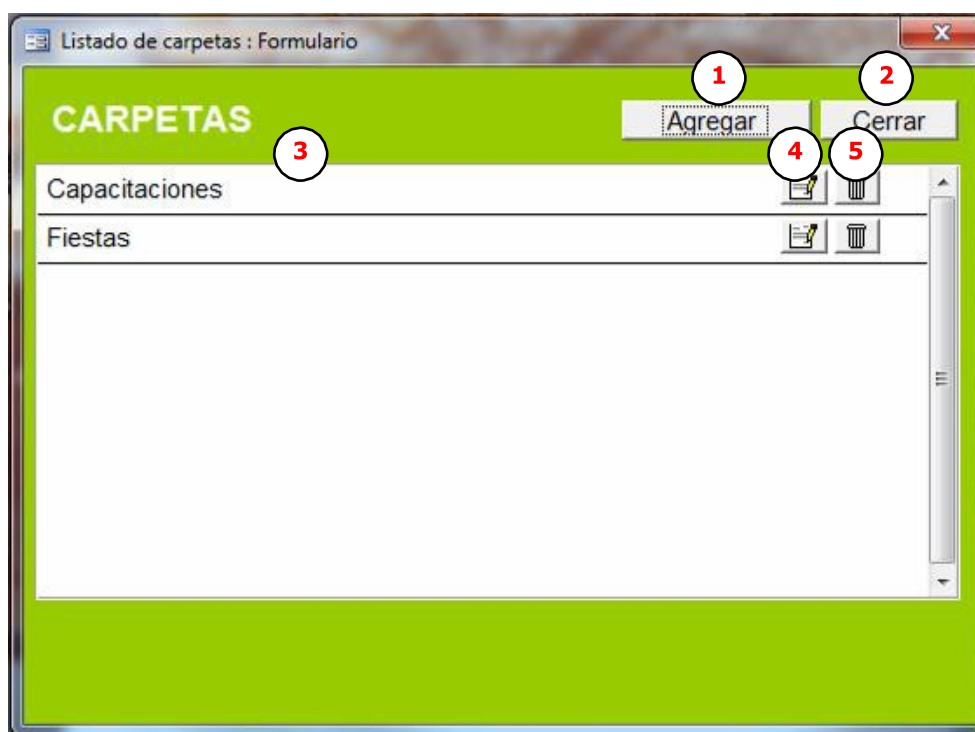


ANTES

DESPUES

CARPETAS

Esta opción permite consultar, agregar, eliminar y/o modificar Carpetas. Mediante carpetas es posible clasificar las Mise en place a fin de facilitar la búsqueda.



1. **Agregar:** mediante esta opción se podrá agregar una nueva carpeta.
2. **Cerrar:** cierra esta pantalla y vuelve al menú principal.
3. **Descripción del Tipo:** indica el nombre asignado a la carpeta
4. **Modificar:** permite cambiar el nombre de la carpeta seleccionada.
5. **Eliminar:** Elimina la carpeta seleccionada, siempre que no se encuentre asociada a una “Mise en place”.

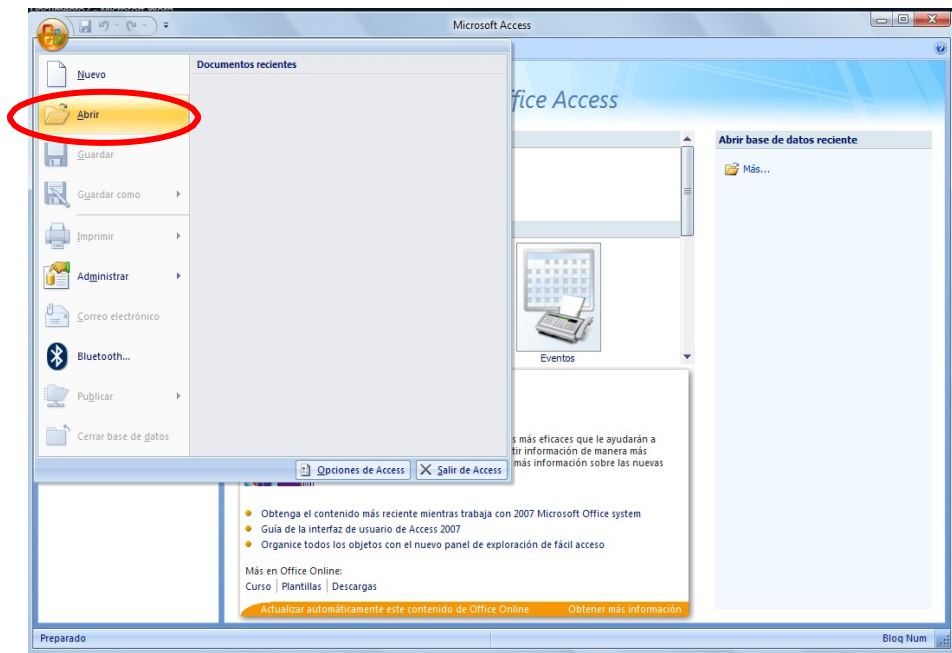
ADMINISTRACIÓN DE CONTRASEÑA

AGREGAR CONTRASEÑA A UNA BASE

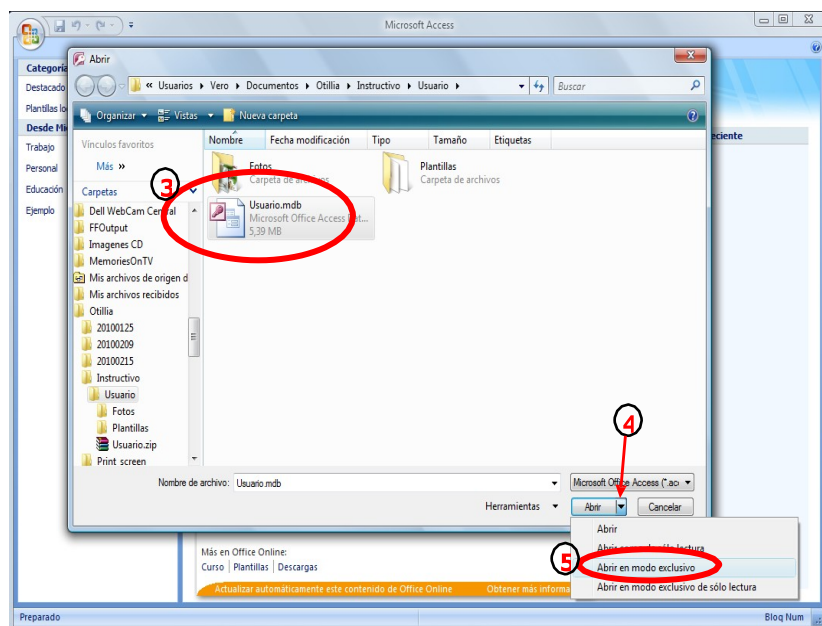
• En Office 2007 / 2010

Pasos a seguir para poner una contraseña de apertura de la base

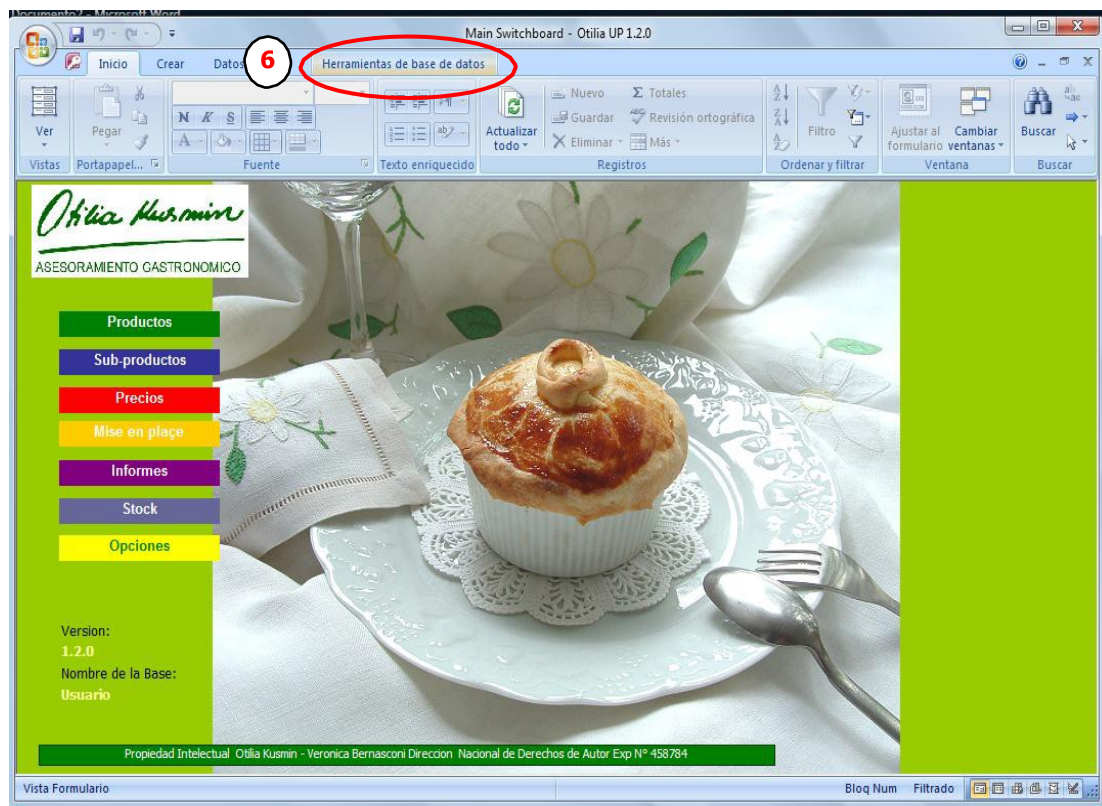
1. Abrir la aplicación Microsoft Access
2. Clic menú Archivo , la opción “Abrir”



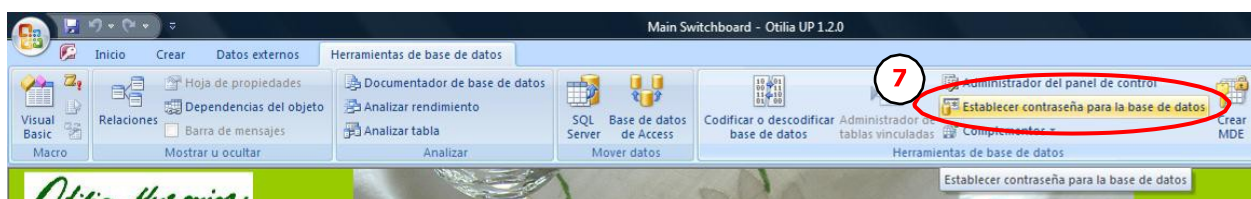
3. Seleccionar la base a la que desea poner contraseña.
4. En el botón Abrir hacer clic en la flechita de opciones del botón
5. Seleccionar “Abrir en modo exclusivo”



6. Seleccionar la solapa “Herramientas de base de datos”



7. Clic en el botón “Establecer contraseña para la base de datos”



Atención: Puede ser que no esté desplegado el menú completamente, en ese caso deberá buscar este ícono



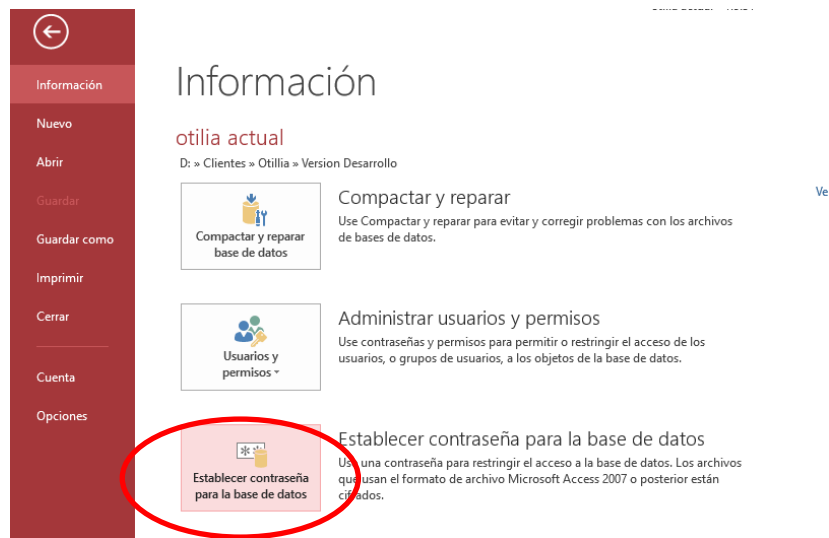
8. Ingresar la contraseña y repetir para asegurarse que fue bien escrita.



- **En Office 2013 o superior**

Pasos a seguir para poner una contraseña de apertura de la base

1. Abrir la aplicación Microsoft Access
2. Clic menú Archivo , la opción "Abrir"



Importante: El archivo debe estar abierto en Modo Exclusivo

ELIMINAR LA CONTRASEÑA DE UNA BASE**• En Office 2007 / 2010**

Repita los pasos 1 a 6 indicados para Agregar contraseña (Ver “Agregar contraseña a una base” Pág.41)

1. Hacer clic en “Anular contraseña establecida para la base de datos”



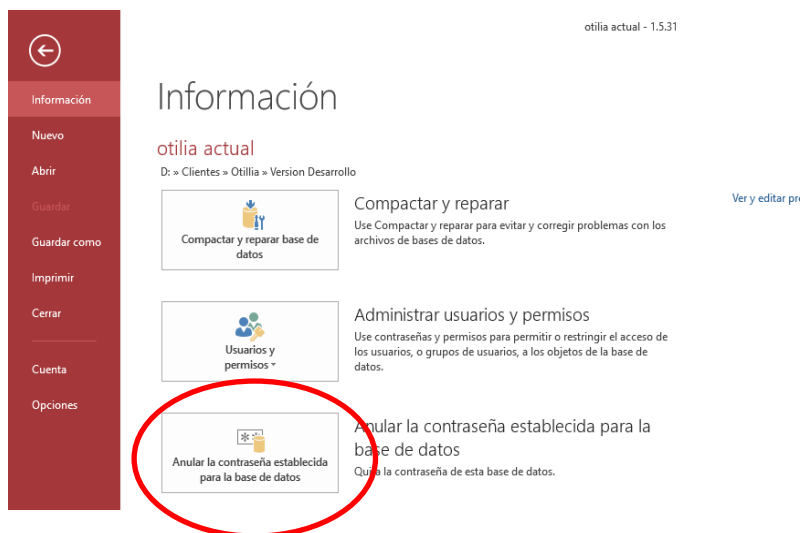
Atención: Puede ser que no esté desplegado el menú completamente, en ese caso deberá buscar este ícono



2. El sistema solicita que ingrese la contraseña actual para eliminarla.

• En Office 2013 o superior

1. Seleccione Archivo
2. Click en Anular Contraseña establecida para la base de datos



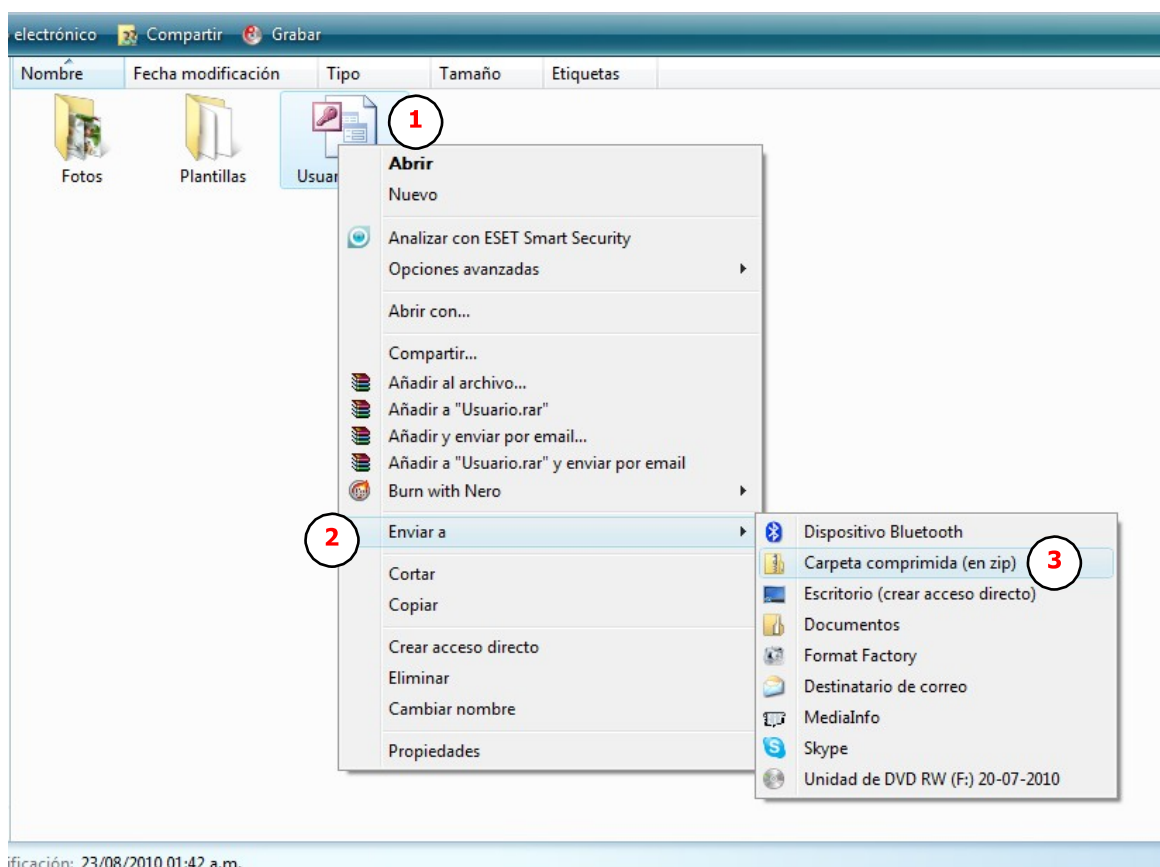
Importante: El archivo debe estar abierto en Modo Exclusivo

INDICACIONES PARA EL ENVIO DE LA BASE

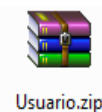
A medida que se carga información en la base aumentará de tamaño, por eso es conveniente compactar o “Zipear” el archivo Access a fin de poder enviarlo por mail si es que hace falta realizarle una actualización o reparación.

Para realizar el zipeo deberá abrir la Carpeta donde se encuentra el archivo Access, es decir la base, y seguir los siguientes pasos:

1. Clic derecho sobre el icono de la base (se identifica por la llavecita rosa)
2. Clic en “Enviar a”
3. seleccionar “Carpeta comprimida (en Zip)”



A continuación aparecerá un nuevo archivo al que identificará con el siguiente icono:



Usuario.zip

Asegúrese de enviar este archivo cuando se lo solicite el responsable de soporte.

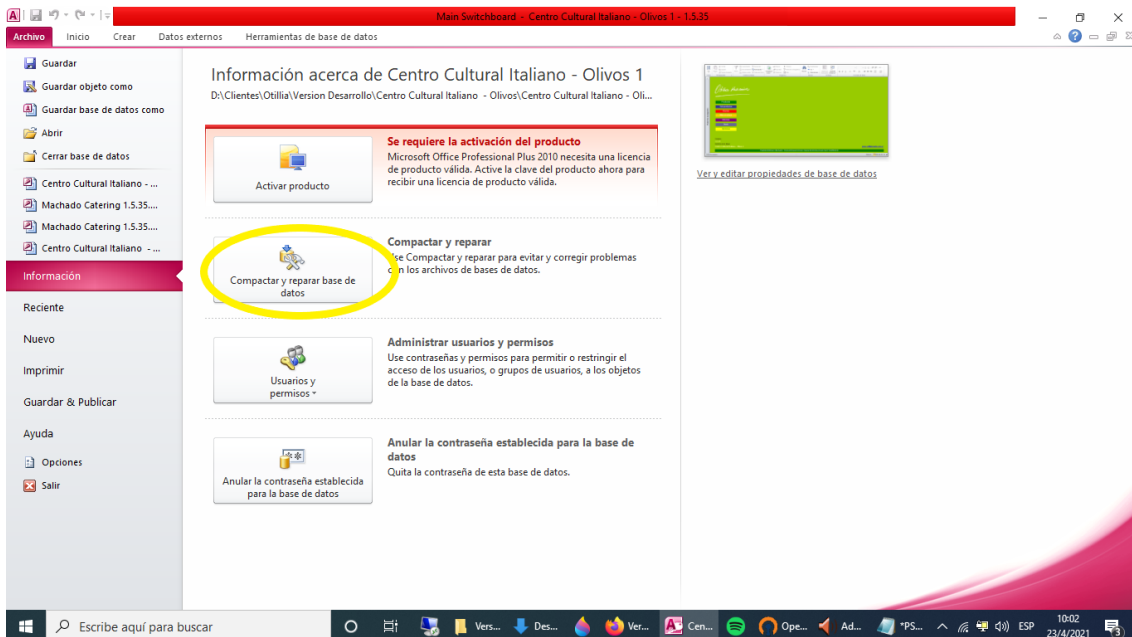
Importante: Este procedimiento deberá ser repetido cada vez que necesite compactar la base para enviarla por mail.

CORRECCION DE ERRORES: “COMPACTAR Y REPARAR BASE DE DATOS”

“Ayudar a prevenir y corregir problemas con los archivos de base de datos “

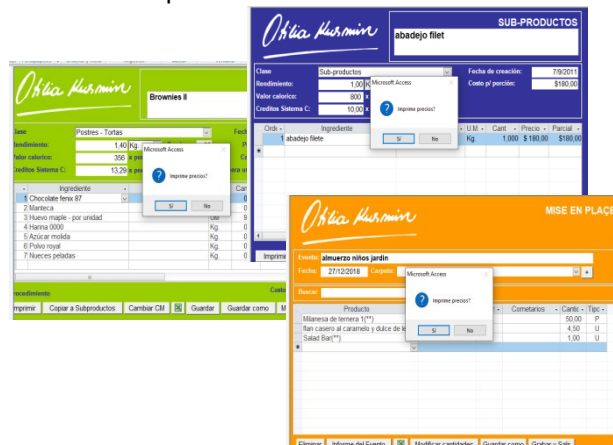
Los archivos de base de datos pueden aumentar de tamaño rápidamente al usarlos, lo que a veces afecta al rendimiento. También pueden dañarse o dañarse ocasionalmente. Puede usar el comando Compactar y reparar base de datos para evitar o solucionar estos problemas. El proceso de compactar no comprime los datos, sino que reduce el archivo de base de datos eliminando el espacio no utilizado. El comando Compactar y reparar una base de datos también puede ayudar a mejorar el rendimiento de su base de datos.

1. Seleccione Archivo -> Opciones.
2. Click en Compactar y reparar base de datos



ULTIMAS ACTUALIZACIONES DEL PROGRAMA**EN PRODUCTOS / SUBPRODUCTOS / MISE EN PLACE**

- 1) Se agregó en informe imprimir Productos, Subproductos e Informe de Eventos (y sus correspondientes planillas de Excel) la opción de imprimir o no los precios.

**EN MISE EN PLACE**

- 1) Se agregó buscador en la página de Mise en Place



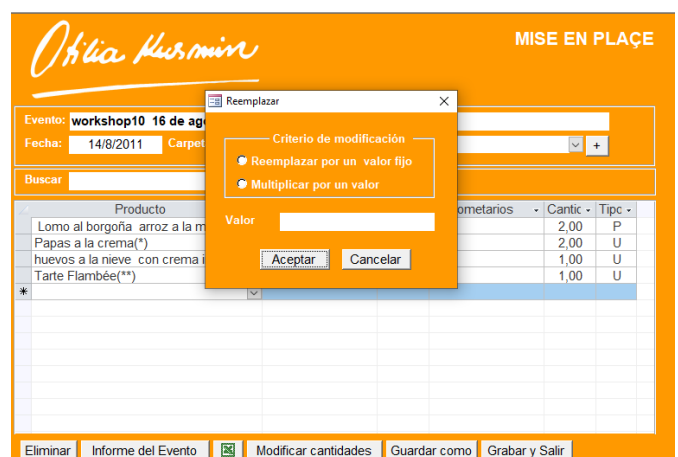
- 2) Se agregó el botón "Modificar cantidades" a la Mise en Place, para que el usuario pueda cambiar todas las cantidades al mismo tiempo.

Hay 2 opciones:

-Reemplazar por un valor fijo: en este caso todas las cantidades serán reemplazadas por el valor fijo que se indique

o

-Multiplicar por un valor: En este caso el incremento es proporcional para todos los productos (para calcular el doble se pondría un 2, para calcular la mitad se pondría 0,5)

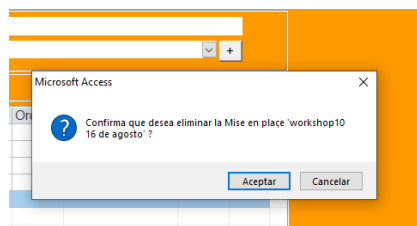


- 3) Se agregó opción "Guardar como" de un evento, facilitando usarlos como plantilla de uno futuro.

The screenshot shows the 'MISE EN PLACE' interface for the event 'almuerzo niños jardín' on 27/12/2018. A table lists products with columns for Producto, Clase, Order, Comentarios, Cantic, and Tipo. The 'Guardar como' button is circled in red.

Producto	Clase	Order	Comentarios	Cantic	Tipo
Milanesa de ternera 1(**)	Sub-productos	0		50,00	P
flan casero al caramelo y dulce de leche	Postres - Tortas	0		4,50	U
Salad Bar(**)	Entradas Frías	0		1,00	U

- 4) Se modificó la eliminación de Mise en Place para que solicite confirmación antes de realizarla.



- 5) Se agregó en la diagramación del informe, el agrupamiento por "Tipo de insumo", facilitando la lectura y organización listado de necesidades para la producción de un evento o de varios.

Evento: alta repostería II - clase IV
Fecha: 01/08/2008

LISTADO DE PRECIOS-INSUMOS

N°	DESCRIPCION	CANTIDAD	U.M.	PRECIO	PARCIAL
13	Aceites*	5,190	UM		
14	Yemas*				
14	Carnes*				
14	Colita de cuadril	1,000	Kg.		
15	*Dietetica - reposteria*	0,250	Kg.		
16	Chocolate agulla para taza ciruelas bombon presidente	0,100	Kg.		

- 6) Se adaptó en informes de Mise en Place, para que acepte la unidad de medida de productos y de sub productos

The screenshot shows the 'MISE EN PLACE' interface for the event 'almuerzo niños jardín' on 27/12/2018, with 'Carpeta: cocodnilo'. A table lists products with columns for Producto, Clase, Order, Comentarios, Cantic, and Tipo. A dropdown menu is open for the 'Tipo' column, showing options like 'P' and 'Kg'.

Producto	Clase	Order	Comentarios	Cantic	Tipo
Milanesa de ternera 1(**)	Sub-productos	0		50,00	P
flan casero al caramelo y dulce de leche	Postres - Tortas	0		4,50	U
Salad Bar(**)	Entradas Frías	0		1,00	U

EN STOCK

1) Se agregó la posibilidad de imprimir movimiento de stock

MOVIMIENTO DE STOCK

Fecha: 4/2/2019
Tipo de movimiento: INGRESO
Referencia: compra lunes 4
Actualizado: Fecha actualización: 4/2/2019

Descripción	Cant.	Unid.	Precio	Monto
Azúcar molida	10,000	Kg	\$29,00	\$ 290,00
Nalga para milanesas feteada	10,000	Kg	\$180,00	\$ 1.800,00

Actualizar Stock Guardar Editar Precio-Insumo **Imprimir** Menu

CONTACTOS

- Otilia Kusmin

Asesora y Docente gastronómica

<http://www.otliakusmin.com.ar>

CONTENIDO

Presentación.....	4
Requerimientos.....	4
Instalación.....	4
Ingresar a la aplicación.....	5
Productos.....	6
Listado de productos.....	6
Nuevo producto.....	7
Cambiar el orden de los ingredientes del producto.....	8
Ver costeo del Producto.....	9
Eliminar una línea del Producto:.....	10
Eliminar Producto.....	10
Imprimir Producto.....	11
Cambiar Contribución Marginal.....	11
Exportar Producto a Excel.....	12
Guardar Como.....	13
Sub-productos.....	14
Listado de Sub-Productos.....	14
Nuevo Sub-producto.....	15
Ver costeo del Sub-Producto.....	16
Cambiar el orden de los ingredientes del Sub-Producto.....	17
Eliminar una línea del Sub-Producto:.....	17
Eliminar Sub-producto.....	18
Precios.....	19
Listado de "Precios-Insumos" (Vista Precios).....	19
Listado de "Precio - insumo" (Vista Stock).....	20
Nuevo "Precio - insumo".....	21
Actualizar "Precios - insumos".....	22

Eliminar "Precio-Insumo"	22
Enviar Listado de "Precio-insumos" a Excel.....	22
Imprimir	23
Mise en place	24
Listado de Mise en place	24
Sumar Eventos	25
Agregar Nuevo Evento	26
Ver Mise en place	27
Eliminar una línea de la Mise en place:	28
Eliminar evento	28
Ver informe de Mise en place.....	28
Exportar informe de Mise en place a Excel.....	29
Informes	30
Productos Múltiples.....	30
Contiene "Precio-Insumo"	30
Costo – Rango	31
Stock.....	32
Agregar movimiento	33
• Ingreso.....	33
• Egreso	34
Eliminar una línea del Ingreso/Egreso:	35
Actualizar stock.....	36
Lista de movimientos.....	36
Eliminar movimiento	37
Borrar stock.....	37
Opciones.....	38
Clases	38
Tipos de "Precio-Insumo"	39
Reemplazar "Precio-insumo"	39

Cambiar CM Global	39
Cambiar Foto Fondo	40
Carpetas.....	40
Administración de contraseña.....	41
Agregar contraseña a una base	41
• En Office 2007 / 2010	41
• En Office 2013 o superior.....	43
Eliminar la contraseña de una base	44
• En Office 2007 / 2010	44
• En Office 2013 o superior.....	44
Indicaciones para el envío de la base	45
Corrección de errores: "Compactar y reparar base de datos".....	46
Últimas actualizaciones del programa	47
En Productos / Subproductos / Mise en Place	47
En Mise en Place	47
En Stock	49
Contactos	50