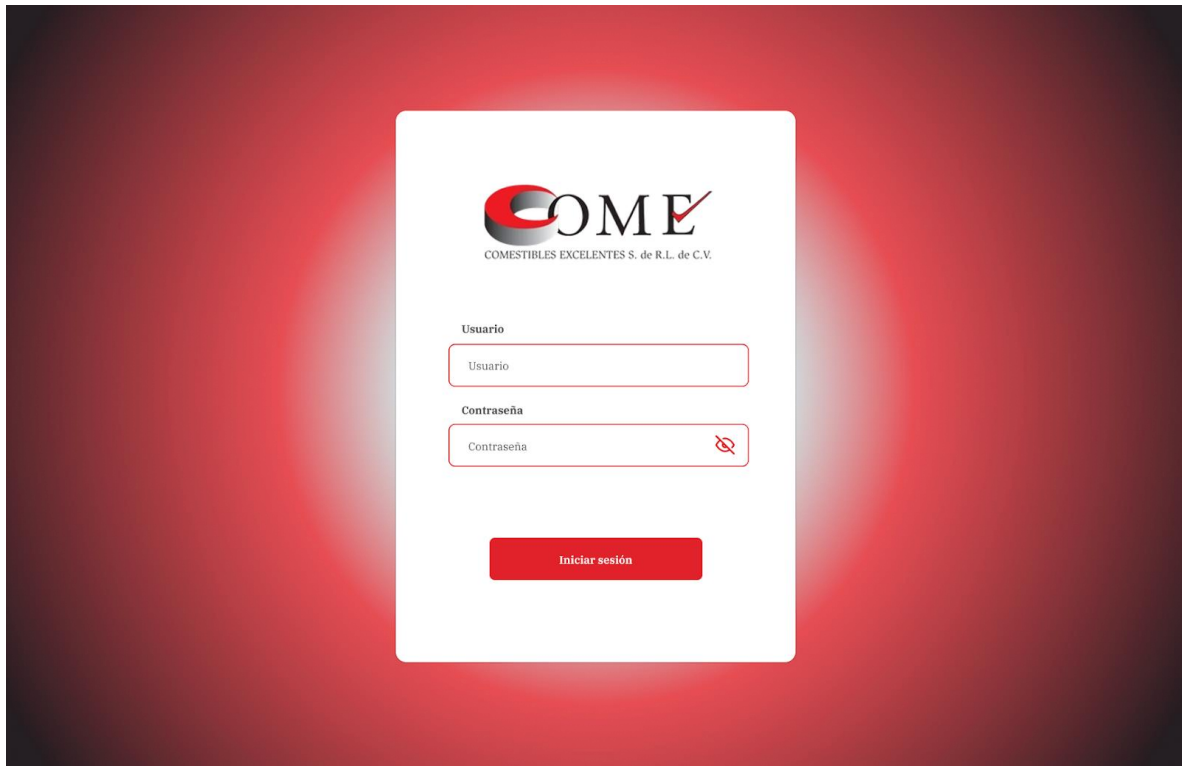


1. Prototipo


4.7.1 Login



The image shows a login form for the company COME. The form is centered on a dark red background. At the top of the form is the company logo, which consists of a stylized 'C' with a red and black gradient, followed by the letters 'OME' in black. Below the logo is the text 'COMESTIBLES EXCELENTES S. de R.L. de C.V.'. The form contains two input fields: one for the 'Usuario' (Username) and one for the 'Contraseña' (Password). The password field has a red eye icon to its right, indicating a toggle for visibility. Below the input fields is a red button with the text 'Iniciar sesión' (Log in).

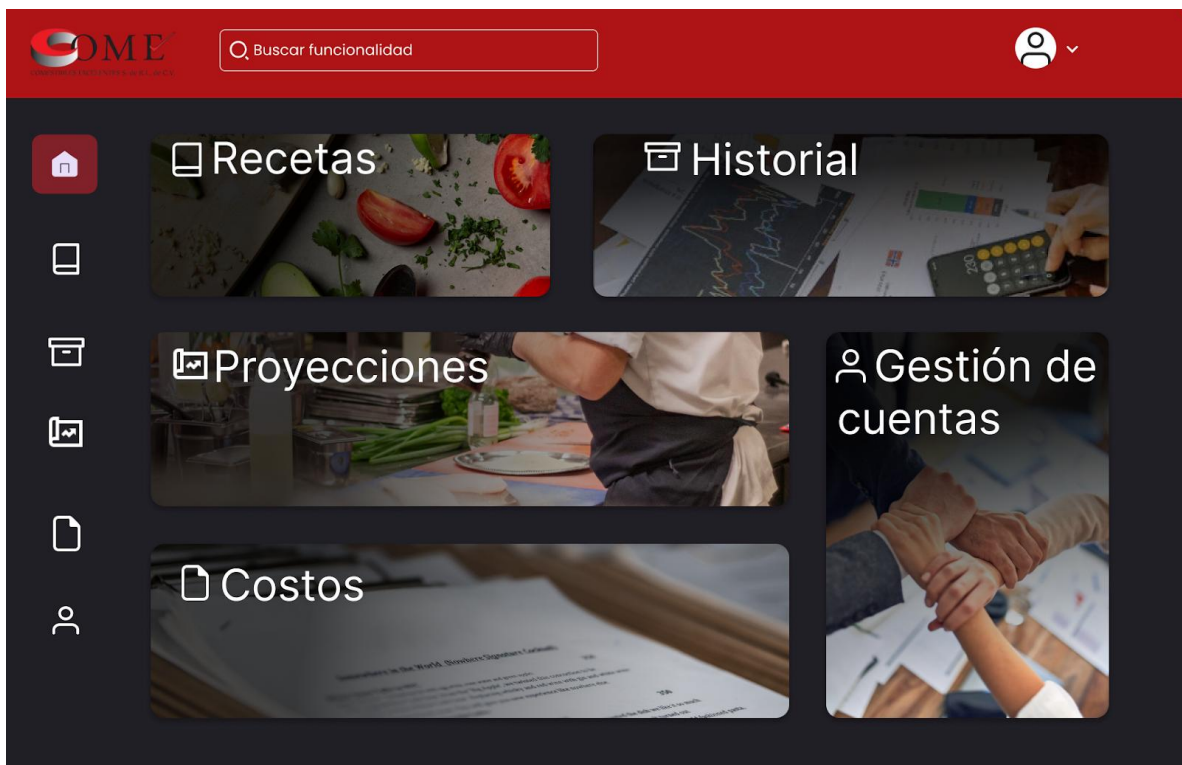
COME
COMESTIBLES EXCELENTES S. de R.L. de C.V.

Usuario

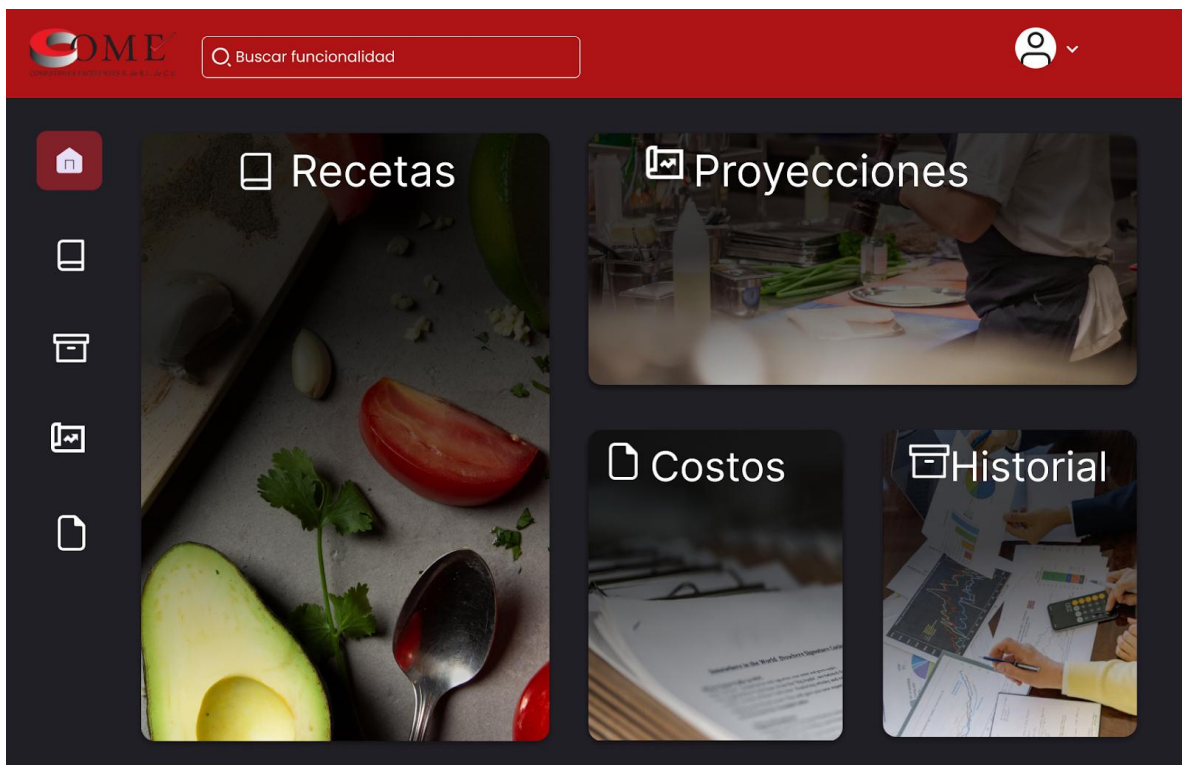
Contraseña
 

Iniciar sesión

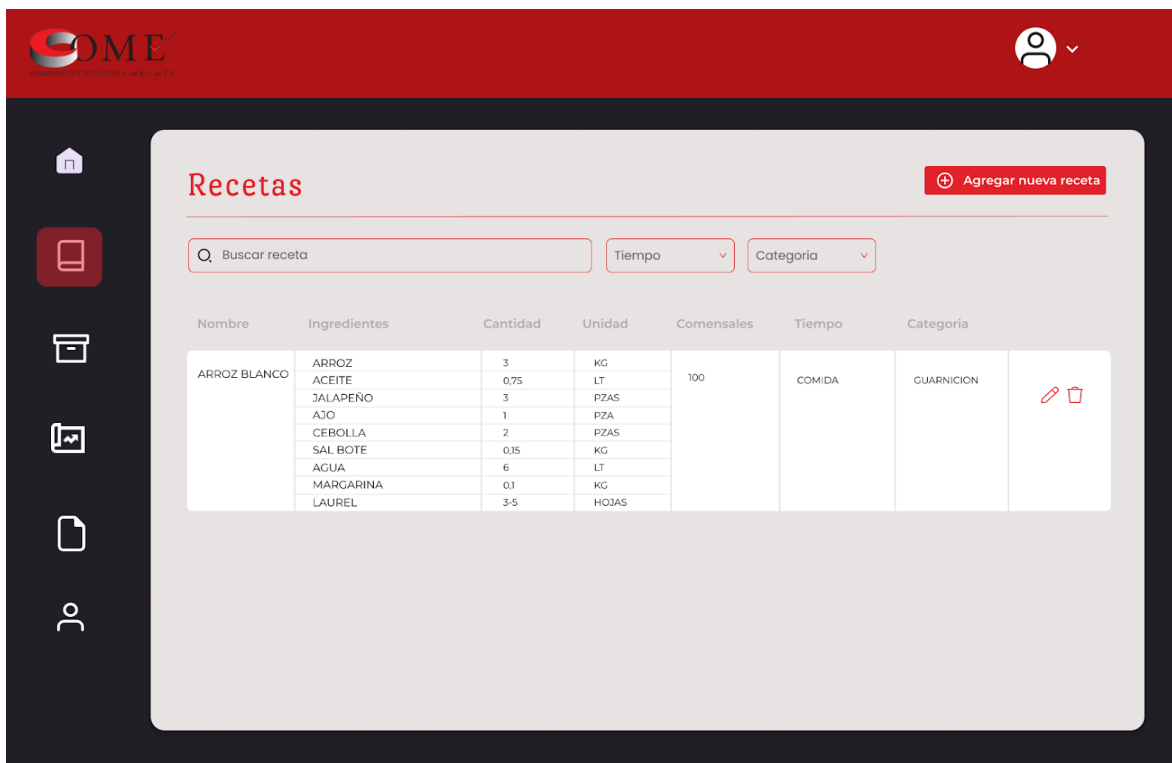
4.7.2 Dashboard - Administrador



4.7.3 Dashboard - Invitado



4.7.4 Recetas - Administrador



4.7.5 Nueva receta - Administrador

< Volver **Nueva receta** ✓ Guardar receta

Nombre * campo obligatorio Comensales * campo obligatorio

ARROZ BLANCO 100

Ingredientes



Nombre de ingrediente	Cantidad	Unidad
ARROZ	3	KG






⊕ Agregar ✖ Eliminar

Tiempo * campo obligatorio Categoria * campo obligatorio

COMIDA GUARNICION

4.7.6 Recetas - Invitado

Recetas

Tiempo

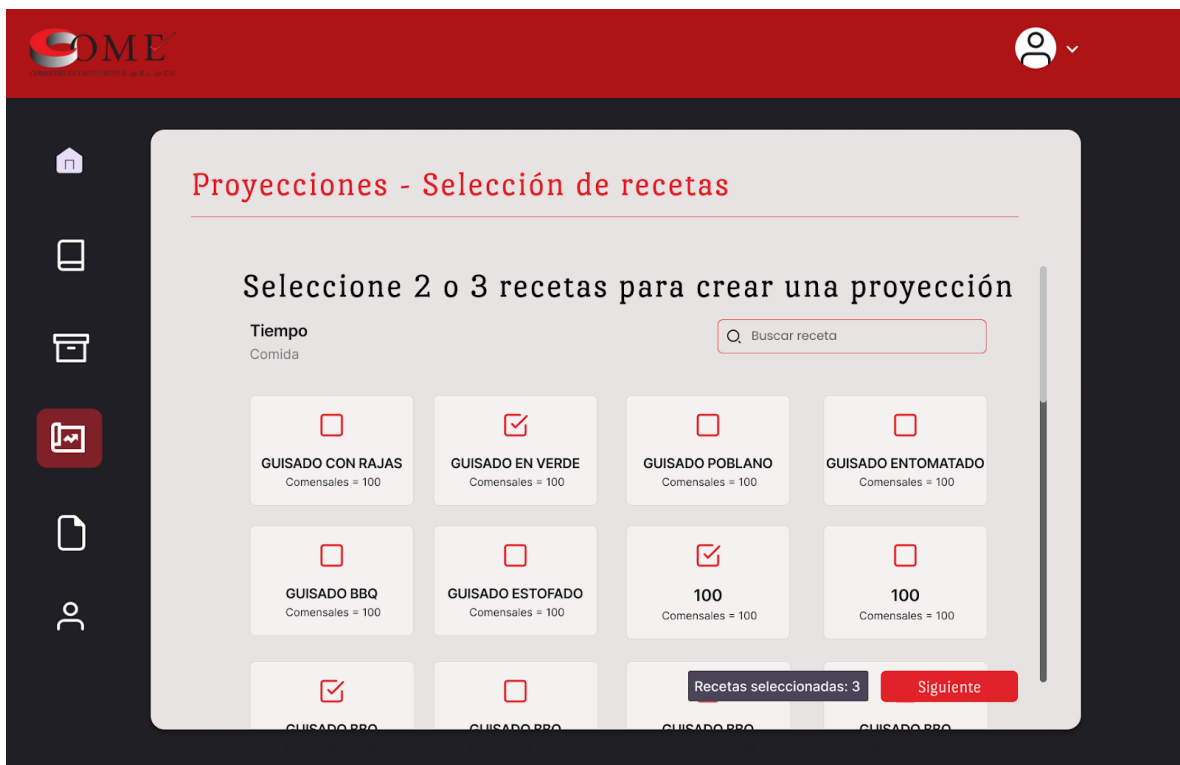
Categoría

Nombre	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Comensales	Tiempo	Categoría
ARROZ BLANCO	ARROZ	3	KG	100	COMIDA	GUARNICION
	ACEITE	0,75	LT			
	JALAPEÑO	3	PZAS			
	AJO	1	PZA			
	CEBOLLA	2	PZAS			
	SAL BOTE	0,15	KG			
	AGUA	6	LT			
	MARGARINA	0,1	KG			
	LAUREL	3-5	HOJAS			

4.7.7 Proyección/ Selección de tiempos - Administrador



4.7.8 Proyección/ Selección de recetas- Administrador



4.7.9 Proyección/ Porcentajes - Administrador





Proyecciones - Porcentajes

Receta 1

ARROZ BLANCO		
ARROZ	3	KG
ACEITE	0,75	LT
JALAPEÑO	3	PZAS
AJO	1	PZA
CEBOLLA	2	PZAS
SAL BOTE	0,15	KG
AGUA	6	LT
MARGARINA	0,1	KG
LAUREL	3-5	HOJAS

%

Receta 2

ARROZ BLANCO		
ARROZ	3	KG
ACEITE	0,75	LT
JALAPEÑO	3	PZAS
AJO	1	PZA
CEBOLLA	2	PZAS
SAL BOTE	0,15	KG
AGUA	6	LT
MARGARINA	0,1	KG
LAUREL	3-5	HOJAS

%

Receta 3

ARROZ BLANCO		
ARROZ	3	KG
ACEITE	0,75	LT
JALAPEÑO	3	PZAS
AJO	1	PZA
CEBOLLA	2	PZAS
SAL BOTE	0,15	KG
AGUA	6	LT
MARGARINA	0,1	KG
LAUREL	3-5	HOJAS

%

Comensales :

Generar

4.7.10 Proyección/ Resultados - Administrador











Proyecciones - Resultados

Receta 1

ARROZ BLANCO	ARROZ	3	KG	40%
	ACEITE	0,75	LT	
	JALAPEÑO	3	PZAS	
	AJO	1	PZA	
	CEBOLLA	2	PZAS	
	SAL BOTE	0,15	KG	
	AGUA	6	LT	
	MARGARINA	0,1	KG	
	LAUREL	3-5	HOJAS	

Receta 2

ARROZ BLANCO	ARROZ	3	KG	30%
	ACEITE	0,75	LT	
	JALAPEÑO	3	PZAS	
	AJO	1	PZA	
	CEBOLLA	2	PZAS	
	SAL BOTE	0,15	KG	
	AGUA	6	LT	
	MARGARINA	0,1	KG	
	LAUREL	3-5	HOJAS	

Receta 3

ARROZ BLANCO	ARROZ	3	KG	30%
	ACEITE	0,75	LT	
	JALAPEÑO	3	PZAS	
	AJO	1	PZA	
	CEBOLLA	2	PZAS	
	SAL BOTE	0,15	KG	
	AGUA	6	LT	
	MARGARINA	0,1	KG	
	LAUREL	3-5	HOJAS	

Generar reporte
Guardar

4.7.11 Proyección/ Selección de tiempos - Invitado










Proyecciones - Selección de tiempo

Selecciona el tiempo


Desayuno


Comida

4.7.12 Proyección/ Selección de recetas- Invitado

COME
COMUNIDAD EDUCATIVA MEXICANA

Proyecciones - Selección de recetas

Seleccione 2 o 3 recetas para crear una proyección

Tiempo
Comida

Buscar receta

<input type="checkbox"/> GUISADO CON RAJAS Comensales = 100	<input checked="" type="checkbox"/> GUISADO EN VERDE Comensales = 100	<input type="checkbox"/> GUISADO POBLANO Comensales = 100	<input type="checkbox"/> GUISADO ENTOMATADO Comensales = 100
<input type="checkbox"/> GUISADO BBQ Comensales = 100	<input type="checkbox"/> GUISADO ESTOFADO Comensales = 100	<input checked="" type="checkbox"/> 100 Comensales = 100	<input type="checkbox"/> 100 Comensales = 100
<input checked="" type="checkbox"/> GUISADO BBQ	<input type="checkbox"/> GUISADO BBQ	<input type="checkbox"/> GUISADO BBQ	<input type="checkbox"/> GUISADO BBQ

Recetas seleccionadas: 3

Siguiente

4.7.13 Proyección/ Porcentajes - Invitado










Proyecciones - Porcentajes

Receta 1

ARROZ BLANCO			
ARROZ	3	KG	
ACEITE	0,75	LT	
JALAPEÑO	3	PZAS	
AJO	1	PZA	
CEBOLLA	2	PZAS	
SAL BOTE	0,15	KG	
AGUA	6	LT	
MARGARINA	0,1	KG	
LAUREL	3-5	HOJAS	

%

Receta 2

ARROZ BLANCO			
ARROZ	3	KG	
ACEITE	0,75	LT	
JALAPEÑO	3	PZAS	
AJO	1	PZA	
CEBOLLA	2	PZAS	
SAL BOTE	0,15	KG	
AGUA	6	LT	
MARGARINA	0,1	KG	
LAUREL	3-5	HOJAS	

%

Receta 3

ARROZ BLANCO			
ARROZ	3	KG	
ACEITE	0,75	LT	
JALAPEÑO	3	PZAS	
AJO	1	PZA	
CEBOLLA	2	PZAS	
SAL BOTE	0,15	KG	
AGUA	6	LT	
MARGARINA	0,1	KG	
LAUREL	3-5	HOJAS	

%

Comensales :

Generar

4.7.14 Proyección/ Resultados - Invitado










Proyecciones - Resultados

Receta 1

ARROZ BLANCO				
ARROZ	3	KG		40%
ACEITE	0,75	LT		
JALAPEÑO	3	PZAS		
AJO	1	PZA		
CEBOLLA	2	PZAS		
SAL BOTE	0,15	KG		
AGUA	6	LT		
MARGARINA	0,1	KG		
LAUREL	3-5	HOJAS		

Receta 2

ARROZ BLANCO				
ARROZ	3	KG		30%
ACEITE	0,75	LT		
JALAPEÑO	3	PZAS		
AJO	1	PZA		
CEBOLLA	2	PZAS		
SAL BOTE	0,15	KG		
AGUA	6	LT		
MARGARINA	0,1	KG		
LAUREL	3-5	HOJAS		

Receta 3

ARROZ BLANCO				
ARROZ	3	KG		30%
ACEITE	0,75	LT		
JALAPEÑO	3	PZAS		
AJO	1	PZA		
CEBOLLA	2	PZAS		
SAL BOTE	0,15	KG		
AGUA	6	LT		
MARGARINA	0,1	KG		
LAUREL	3-5	HOJAS		

Generar reporte

Guardar

4.7.15 Costos - Administrador

HOME

Costos

Agregar proveedor

Q Buscar ingrediente

Menor precio

	Unidad	Precio	Moneda
Nombre de proveedor			
LECHUGA	PZA	\$15.00	MX
Nombre de proveedor			
LECHUGA	PZA	\$15.00	MX
Nombre de proveedor			
LECHUGA	PZA	\$15.00	MX
Nombre de proveedor			
LECHUGA	PZA	\$15.00	MX
Nombre de proveedor			
LECHUGA	PZA	\$15.00	MX
Nombre de proveedor			
LECHUGA	PZA	\$15.00	MX

4.7.16 Agregar proveedor - Administrador

HOME

< Volver

Nuevo proveedor

Guardar proveedor

Nombre

* campo obligatorio

Frutería Martínez

Contacto

* campo obligatorio

+52(656)111-11-11

Fecha de expedición

* campo obligatorio

2025-02-17

Fecha de vigencia

* campo obligatorio

2025-02-23

Descripción del producto	Unidad	Precio	Moneda
ACELGAS	MJOS	\$ 11.90	MXN
AGUACATE	KG	\$ 56.90	MXN
AJO	KG	\$ 138.90	MXN
AJONJOLI	KG	\$ 79.90	MXN
ALMENDRA	KG	\$ 293.90	MXN
ALUBIA	KG	\$ 57.90	MXN
ANIS ESTRELLA	KG	\$ 438.90	MXN
APIO	PZA	\$ 22.90	MXN
ARROZ	KG	\$ 26.90	MXN
AVENA	KG	\$ 52.90	MXN

4.7.17 Costos - Invitado

HOME

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE CALABAZA

Costos

Q. Buscar ingrediente

Menor precio

	Unidad	Precio	Moneda
Nombre de proveedor			
LECHUGA	PZA	\$15.00	MX
Nombre de proveedor			
LECHUGA	PZA	\$15.00	MX
Nombre de proveedor			
LECHUGA	PZA	\$15.00	MX
Nombre de proveedor			
LECHUGA	PZA	\$15.00	MX
Nombre de proveedor			
LECHUGA	PZA	\$15.00	MX
Nombre de proveedor			
LECHUGA	PZA	\$15.00	MX

4.7.18 Historial- Administrador

HOME

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE CALABAZA

Historial

Q. Buscar

Reporte/ Proyección

08/17/2025

MM/DD/YYYY

Proyección 26/02/2025

ARROZ BLANCO 30%

ARROZ ROJO 10%

ARROZ VERDE 60%

Proyección 26/02/2025

ARROZ BLANCO 30%

ARROZ ROJO 10%

ARROZ VERDE 60%

Proyección 26/02/2025

ARROZ BLANCO 30%

ARROZ ROJO 10%

ARROZ VERDE 60%

Proyección 26/02/2025

ARROZ BLANCO 30%

ARROZ ROJO 10%

ARROZ VERDE 60%

Proyección 26/02/2025

ARROZ BLANCO 30%

ARROZ ROJO 10%

ARROZ VERDE 60%

< Aug >

< 2025 >

S M T W T F S

26 27 28 29 30 31 1

2 3 4 5 6 7 8

9 10 11 12 13 14 15

16 17 18 19 20 21 22

23 24 25 26 27 28 29

30 1 2 3 4 5 6

Clear Cancel OK

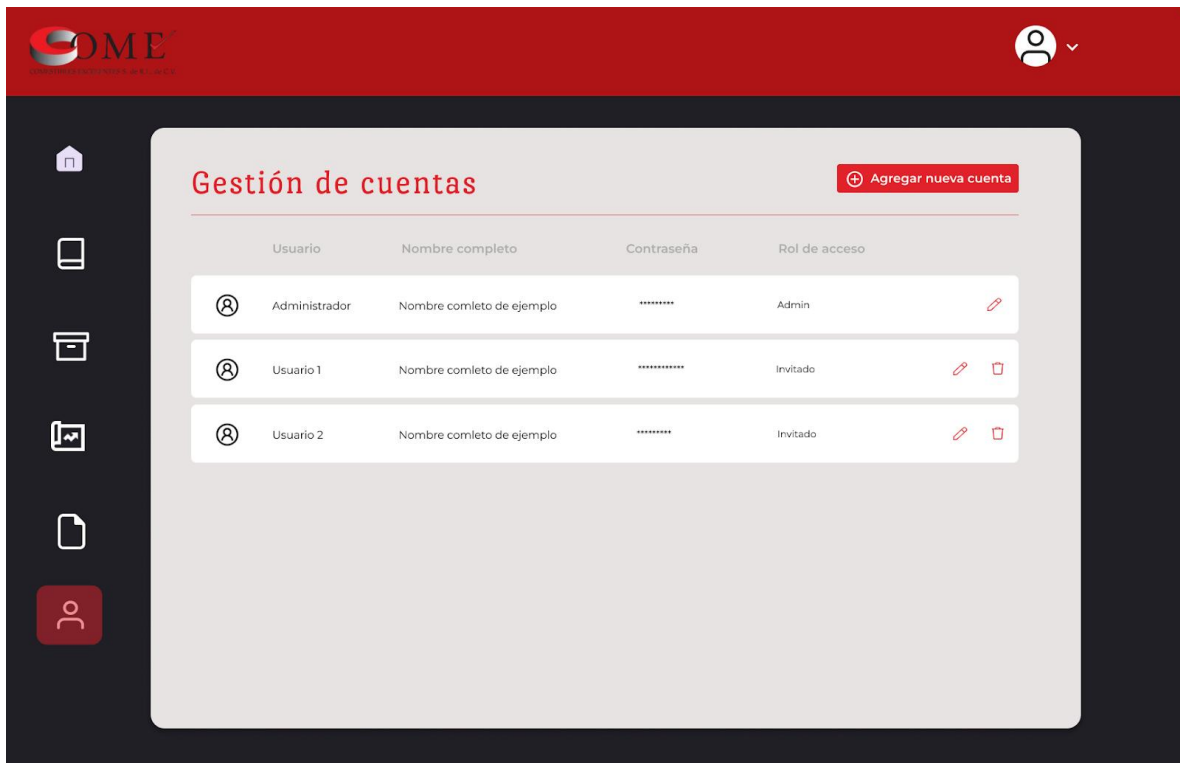
4.7.19 Historial- Invitado

The screenshot displays the 'Historial' (History) section of the COME system. The header is red with the COME logo and a user profile icon. A dark sidebar on the left contains navigation icons. The main content area is light gray and features a search bar, a dropdown menu for 'Reporte/ Proyección', and a date selector set to '08/17/2025'. Below these, there is a list of reports and projections for '26/02/2025'. Each entry shows the following data:

- Reporte 26/02/2025**
ARROZ BLANCO 30%
ARROZ ROJO 10%
ARROZ VERDE 60%
- Proyección 26/02/2025**
ARROZ BLANCO 30%
ARROZ ROJO 10%
ARROZ VERDE 60%

A calendar overlay is visible on the right side of the page, showing the month of August 2025. The date '17' is highlighted in red. The calendar includes navigation arrows, the current month and year, and buttons for 'Clear', 'Cancel', and 'OK'.

4.7.20 Gestión de cuentas - Administrador



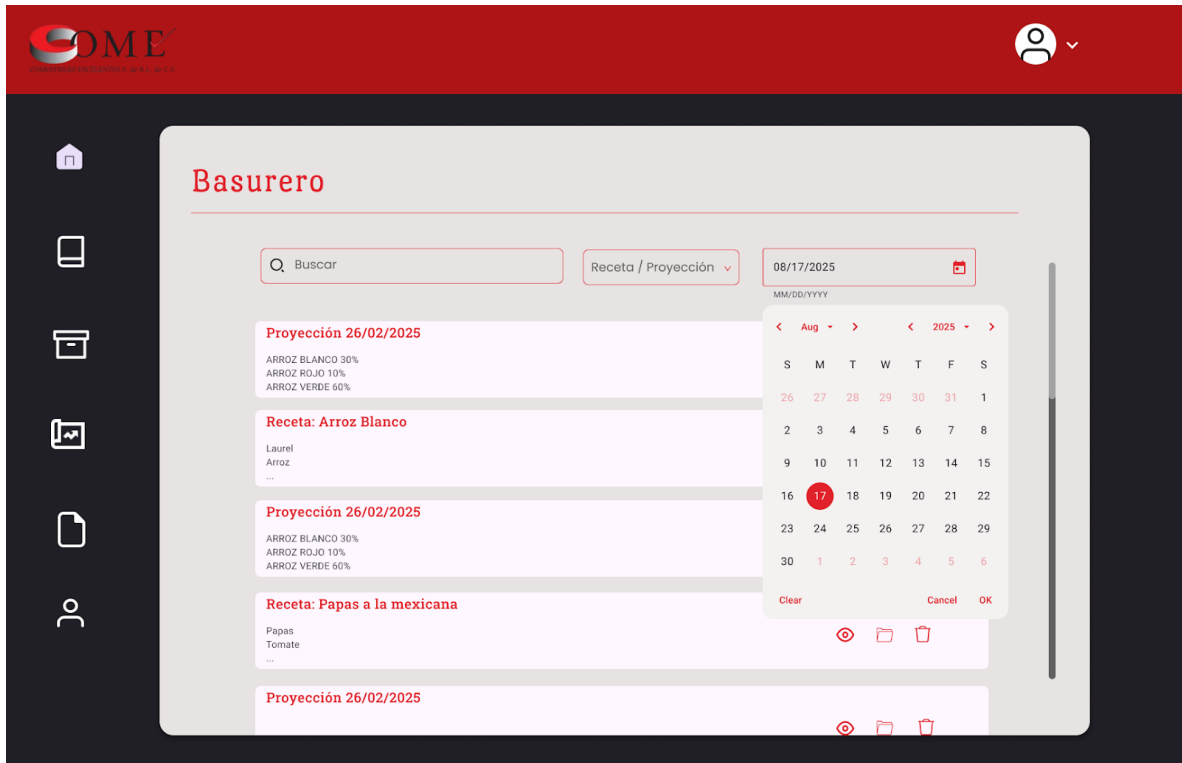
4.7.21 Ajustes



4.7.22 Ayuda



4.7.23 Basurero



4.7.24 Complementos de sistema

Ajustes
Basurero
Ayuda
Cerrar sesión

Tiempo
Desayuno
Comida

Categoria
Guarnición
Guisados
Antojos

Unidad
KG
LT
PZA
CAJAS
PQT
BOLSAS
HOJAS
CDA
CDTA
GAL
LB
TALLOS
LATAS
DZ

Reporte
21 de Febrero de 2025

Nombre	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Porcentaje
1 ARROZ ROJO	ARROZ	3	KG	40%
	ARZITE	0.15	LT	
	JALAPENO	3	PZAS	
	QAO	1	PZA	
	CEBOLLA	2	PZA	
	PASTA TOMATE	0.1	BOLSA	
	AGUA	6	LT	
	SAL BOTE	0.15	KG	
	LAUREL	3-5	HOJAS	
	ESPASQUETICODD	10	PQT	
2 PASTA CON QUESO	CEBOLLA	0.15	PZA	25%
	PASTA TOMATE	2	KG	
	PASTA TOMATE	10	BOLSA	
	MARGARINA	0.15	LT	
	TOMATE	0.1	KG	
	SAL BOTE	0.1	KG	
	CONDENSADO	10	COTA	
	LAUREL	5-10	HOJAS	
	UN JORANA	1/4	COTA	
	PRIMAVERA	1/4	COTA	
3 FRUITS JALAPENO	QUESO MOLIDO	1/2	KG	25%
	FRUITS	3	KG	
	ARZITE	0.15	LT	
	QAO	1	PZA	
	CEBOLLA	2	PZA	
	AGUA	4-8	LT	
	SAL BOTE	0.1	KG	
	JALAPENOS	1	KG	

Cerrar sesión
Estás seguro que quieres cerrar sesión de tu cuenta?

No
Si

