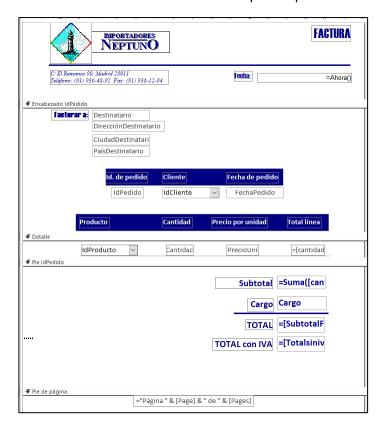
SMRV2 A

Práctica 19

Tema 7

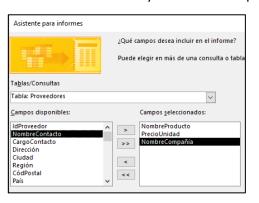
Diego Extremiana Palacín

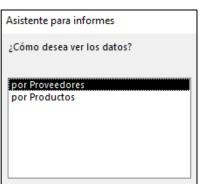
1. Crea un informe para imprimir facturas:

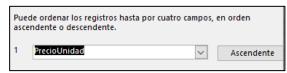




2. Crea un informe de productos, agrupándolos por proveedor. Calcula el precio mínimo y máximo de los productos de cada proveedor.







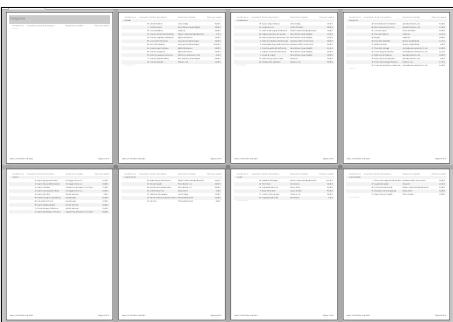
	40,00 € Salsa de arándanos Northwoods
	30,00 € Peras secas orgánicas del tío Bob
	25,00 € Mermelada de grosellas de la abue
Grandma Kelly's Homestead	
	22,00 € Especias Cajun del chef Anton
	21,35 € Mezcla Gumbo del chef Anton
	21,05 € Salsa de pimiento picante de Luisia
	17,00 € Especias picantes de Luisiana
New Orleans Cajun Delights	
	19,00 € Cerveza tibetana Barley
	18,00 € Té Dharamsala
	10,00 € Sirope de regaliz
New Orleans Cajun Delights	
Nombre de compañía	Precio por unidad Nombre de producto

3. Crea un informe de productos por categoría. Cada categoría debe empezar en página aparte. Se debe totalizar el precio de cada categoría y el total de todas ellas.









4. Lista de facturas agrupadas por cliente.

