

Manual de usuario

App Presupuesto



Desarrollada por: Martín Alegre (luismartinallegre@gmail.com)

ÍNDICE

	Página
1.0. Instalación.....	2
2.0. Ingreso a la App.....	4
3.0. Presupuesto de Bebidas	4
3.1. Extras.....	4
3.1.1. Elementos Extras para Tragos	5
3.1.2. Elementos Extras para Evento	5
3.2. Bebidas	6
3.2.1 Gestión de Bebidas	6
3.2.2 Bebidas en Mesa	7
3.3. Tragos.....	8
3.3.1 Gestión de Tragos.....	8
3.3.2 Configurar Barra Básica.....	9
3.4. Presupuesto	10
4.0. Archivos.....	11
5.0. Presupuesto de Postres	12
5.1. Materia Prima/ Insumos.....	12
5.1.1 Materia Prima	13
5.1.2. Insumos.....	13
5.2. Postres.....	14
5.2.1. Gestión de Recetas	15
5.2.2 Configurar Masa Básica.....	16
5.3. Presupuesto.....	17
6.0. Archivos.....	18
7.0. Botón Actualizar	19
8.0. Modelos.....	20
8.1. Modelo de Presupuesto de Bebidas y Barra	20
8.2. Modelo de Informe de Bebidas y Barra	21
8.3. Modelo de Presupuesto de Postres	23
8.4. Modelo de Informe de Postres	24
9.0. Soporte.....	25

1.0. INSTALACIÓN:

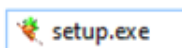
Requisitos del sistema.

Antes de instalar la aplicación, asegúrate de cumplir con los siguientes requisitos mínimos:

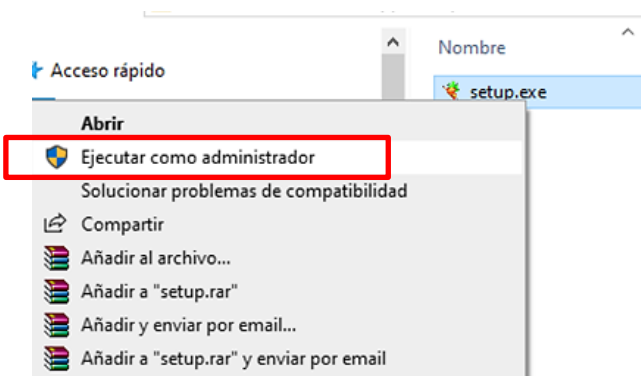
- Sistema operativo: Windows 10 o superior.
- Espacio en disco: Al menos 50 MB libres.
- Memoria RAM: 2 GB o más.

Pasos para instalar la aplicación.

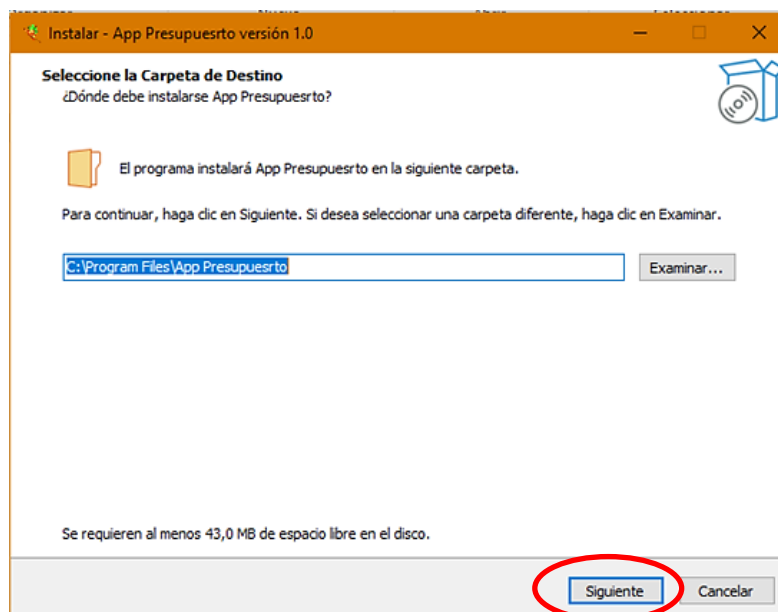
- Dentro de la carpeta de la aplicación (App Presupuesto), buscar el archivo **setup.exe**



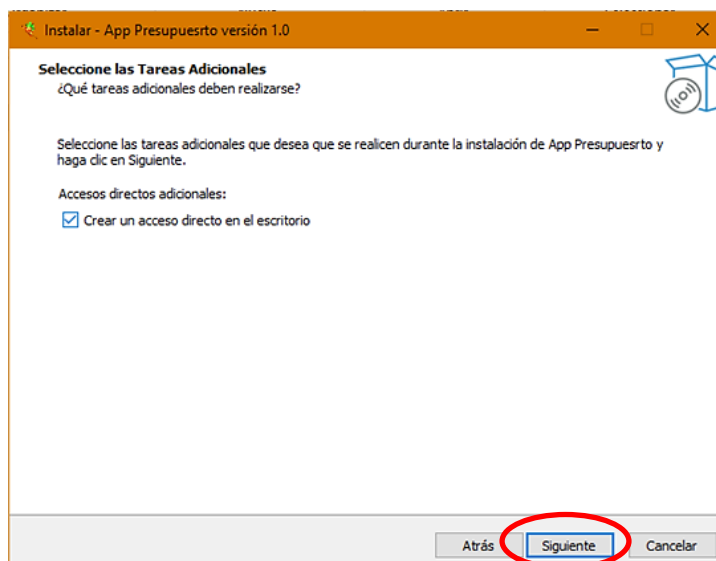
- Hacer clic derecho y seleccionar **Ejecutar como administrador**.



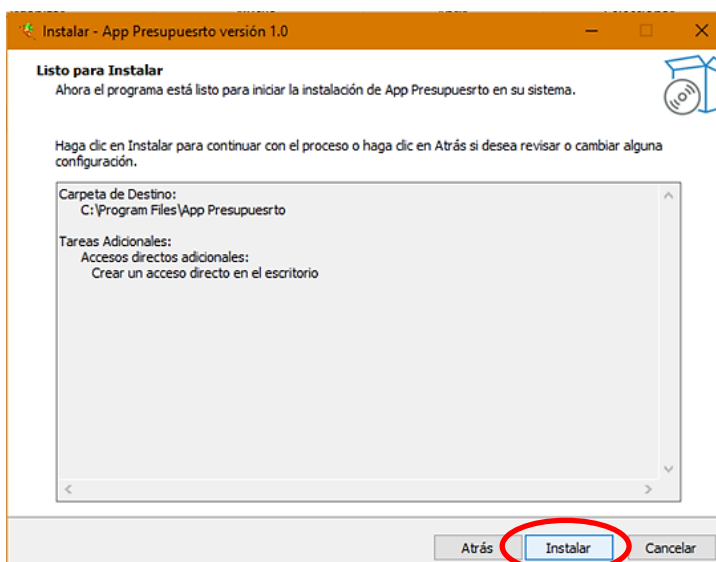
- Elegí la carpeta de destino (recomendado dejar la predeterminada).



- Se recomienda crear un acceso directo en el escritorio.



- Hacer clic en **Instalar**.



- Una vez finalizado, marcar la opción **Ejecutar la aplicación** si querés abrirla inmediatamente y hacer clic en **Finalizar**.



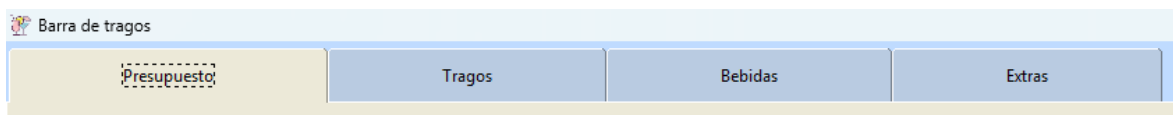
2.0. INGRESO A LA APP:

La aplicación tiene dos funciones bien diferenciadas: Presupuesto de Bebidas y Presupuesto de Postres. Para el ingreso a cada una de las funciones debe hacerlo presionando en el botón correspondiente como muestra la siguiente imagen.



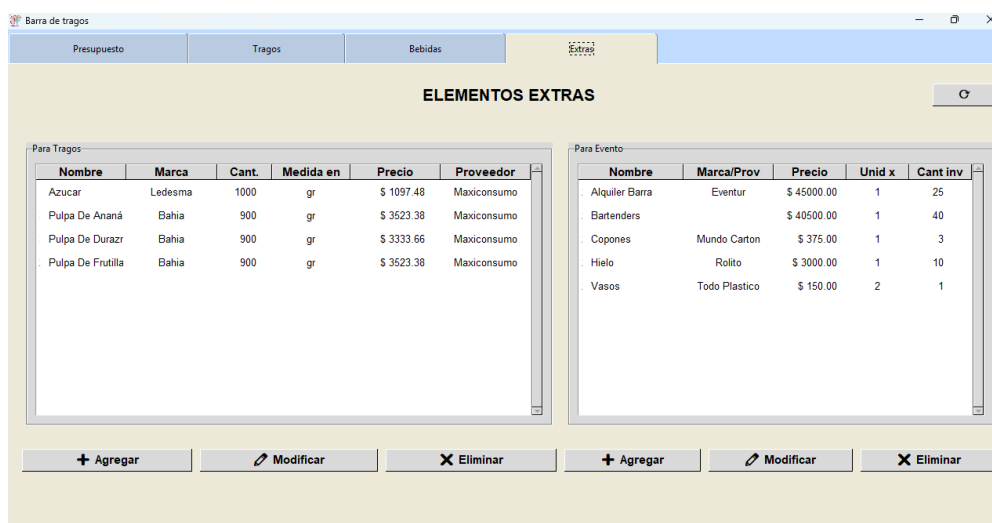
3.0. PRESUPUESTO DE BEBIDAS:

Al hacer clic en el botón **Bebidas** ingresará a la ventana de la funcionalidad de presupuesto de Bebidas. Esta ventana cuenta con cuatro pestañas, como muestra la siguiente imagen:



Las funciones de cada una de las pestañas es la siguiente:

3.1. EXTRAS:



Desde esta pestaña se gestionan los ingredientes que se utilizan para preparar tragos que no son bebidas y accesorios o elementos que se utilizan en los eventos pero que no se utilizan como ingredientes en los tragos.

Como se ve en la imagen la pestaña tiene dos partes bien diferenciadas, la parte de la izquierda es la de los elementos accesorios para los tragos que no son bebidas y la de la derecha es la de elementos extras del evento.

Ambas partes tienen debajo sus correspondientes botones para **Agregar**, **Modificar** o **Eliminar** un ítem.

3.1.1. Elementos Extras para Tragos:

Nombre	Marca	Cant.	Medida en	Precio	Proveedor
Azucar	Ledesma	1000	gr	\$ 1097.48	Maxiconsumo
Pulpa De Ananá	Bahia	900	gr	\$ 3523.38	Maxiconsumo
Pulpa De Durazr	Bahia	900	gr	\$ 3333.66	Maxiconsumo
Pulpa De Frutilla	Bahia	900	gr	\$ 3523.38	Maxiconsumo

+ Agregar ✎ Modificar ✕ Eliminar

- Aquí los ítems usan las siguientes unidades de medidas: **ml** (mililitros), **gr** (gramos) o **ud** (unidad).
- Para modificar un ítem primero hay que seleccionarlo y luego presionar el botón **Modificar**.
- Todos los campos de los ítems son modificables, excepto el nombre. Si se ingresa un nombre erróneo para un nuevo ítem, deberá registrarlo correctamente de nuevo y luego eliminar el registro con el error.
- Para eliminar un ítem debe primero seleccionarlo de la lista y luego presionar el botón **Eliminar**.
- Al momento de intentar eliminar un ítem debe tener en cuenta que no podrá eliminarlo si dicho ítem está siendo utilizado en algún trago. Para poder eliminarlo deberá primero eliminar el trago (en la pestaña **Tragos**) y luego eliminar el ítem.

3.1.2. Elementos Extras para Evento:

Nombre	Marca/Prov	Precio	Unid x	Cant inv
Alquiler Barra	Eventur	\$ 45000.00	1	25
Bartenders		\$ 40500.00	1	40
Copones	Mundo Carton	\$ 375.00	1	3
Hielo	Rolito	\$ 3000.00	1	10
Vasos	Todo Plastico	\$ 150.00	2	1

+ Agregar ✎ Modificar ✕ Eliminar

- Los extras para evento tienen los siguientes datos: **Nombre**, **Marca/prov** (marca o proveedor), **Precio**, **Unid x** (unidades por) y **Cant inv** (cantidad de invitados).

- Es importante el ingreso correcto en los últimos campo que se deben interpretar como “*Cantidad de unidades X cantidad de Invitados*”, es decir, como se ve en la imagen, se presupuestará Un (1) **Alquiler de Barra** cada **25** invitados, Un (1) **Bartender** cada **40** invitados, Un (1) **Copones** cada **3** invitados, etc.
- Todos los campos de los ítems son modificables, excepto el nombre. Si se ingresa un nombre erróneo para un nuevo ítem, deberá registrarlo correctamente de nuevo y luego eliminar el registro con el error.
- El ítem **Bartenders** no se puede eliminar.
- Si se necesita “anular” un ítem para la confección de un presupuesto, en lugar de eliminarlo puede colocar 0 (cero) en la columna **Unid x**.

3.2. BEBIDAS:

Nombre	Marca	Presentación	Precio	Proveedor	Pack x
Agua	Sin Marca	250 ml	\$ 1000.00	Vea	1
Agua De Mesa	Ivess	500 ml	\$ 4800.00	Ivess	6
Agua Mineral	Villa Del Sur	2250 ml	\$ 8099.40	Buraglia	6
Agua Tónica	Paso De Los Toros	1500 ml	\$ 8099.40	Buraglia	6
Cachaca	Velho Barreiro	900 ml	\$ 10500.00	Carrefour	1
Campari	Campari	750 ml	\$ 8622.77	Maxiconsumo	1
Cerveza	Artesanal	20000 ml	\$ 40000.00	Beer	1
Champagne	Fresita	750 ml	\$ 35999.46	Maxiconsumo	6
Champagne Extra Brut	Federico De Alvear	750 ml	\$ 23999.40	Maxiconsumo	6
Champagne Dulce	Federico De Alvear	750 ml	\$ 23999.40	Maxiconsumo	6

Desde esta pestaña se gestionan las bebidas que se utilizan para preparar tragos y la configuración del servicio de bebidas a servir en las mesas.

Como se ve en la imagen la pestaña tiene dos partes bien diferenciadas, la parte de la izquierda es la lista de bebidas y la de la derecha es la de la configuración de bebidas en mesa.

3.2.1. Gestión de Bebidas:

Nombre	Marca	Presentación	Precio	Proveedor	Pack x
Agua	Sin Marca	250 ml	\$ 1000.00	Vea	1
Agua De Mesa	Ivess	500 ml	\$ 4800.00	Ivess	6
Agua Mineral	Villa Del Sur	2250 ml	\$ 8099.40	Buraglia	6
Agua Tónica	Paso De Los Toros	1500 ml	\$ 8099.40	Buraglia	6
Cachaca	Velho Barreiro	900 ml	\$ 10500.00	Carrefour	1
Campari	Campari	750 ml	\$ 8622.77	Maxiconsumo	1
Cerveza	Artesanal	20000 ml	\$ 40000.00	Beer	1
Champagne	Fresita	750 ml	\$ 35999.46	Maxiconsumo	6
Champagne Extra Brut	Federico De Alvear	750 ml	\$ 23999.40	Maxiconsumo	6
Champagne Dulce	Federico De Alvear	750 ml	\$ 23999.40	Maxiconsumo	6

- Esta parte tiene debajo sus correspondientes botones para **Agregar**, **Modificar** o **Eliminar** una bebida.
- Se pueden agregar bebidas de manera ilimitada.

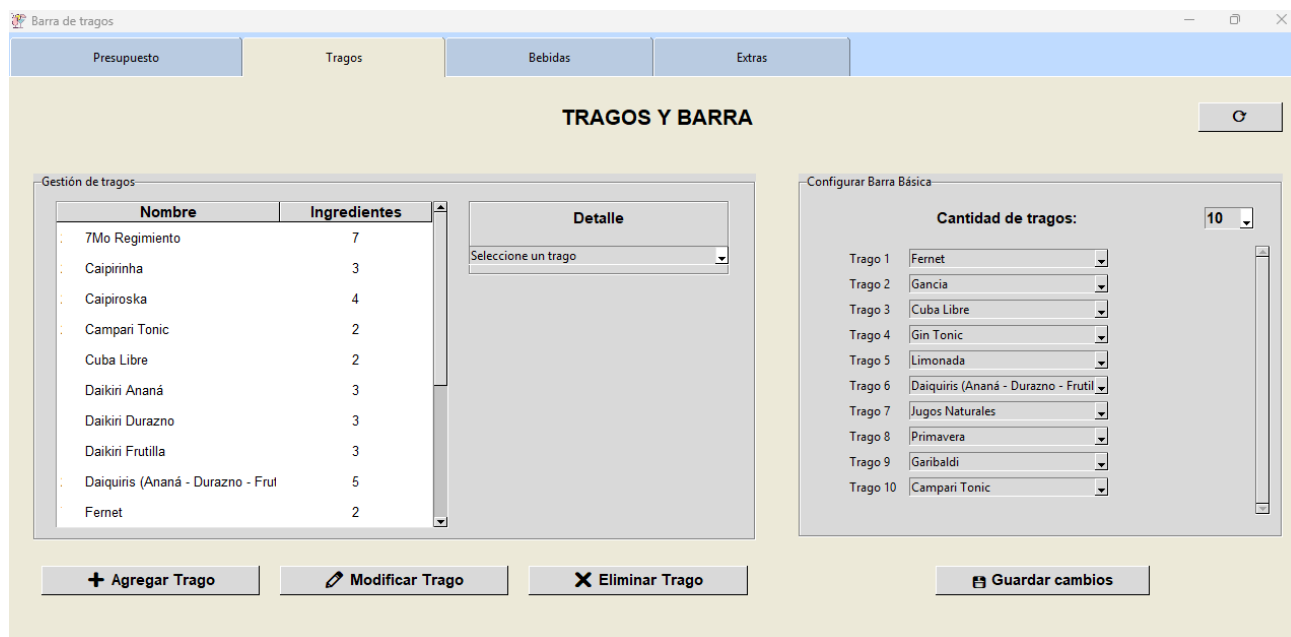
- Los campos que se ingresan en las bebidas son: **Nombre, Marca, Presentación, Precio, Proveedor y Pack x**.
- Tener en cuenta que en **Presentación** se debe colocar la capacidad de la botella (en mililitros), si la compra es por pack, igualmente se debe colocar la capacidad por botella (unidad). En **Precio** se coloca el valor de compra de la unidad, si se compra por unidad, o del pack, si se compra por pack o caja. En **Pack x** se coloca la cantidad de unidades por pack. Cuando la aplicación realice el cálculo del costo de una bebida realizará la siguiente cuenta para el precio unitario: **Precio / Pack x**. Si la bebida se compra por unidad en **Pack x** se debe colocar “1” (uno).
- La unidad de medida que utilizan todas las bebidas es **ml** (mililitro).
- Para modificar una bebida primero hay que seleccionarla y luego presionar el botón **Modificar Bebida**.
- Todos los campos de las bebidas son modificables, excepto el nombre. Si se ingresa un nombre erróneo para una nueva bebida, deberá registrarla correctamente de nuevo y luego eliminar el registro con el error.
- Para eliminar una bebida debe primero seleccionarla de la lista y luego presionar el botón **Eliminar Bebida**.
- Al momento de intentar eliminar una bebida se debe tener en cuenta que no podrá eliminarla si ésta está siendo utilizada en algún trago o en la **Bebidas en Mesa**. Para poder eliminarla deberá primero eliminar el trago (en la pestaña **Tragos**) y/o de las **Bebidas en Mesa** (en la pestaña **Bebidas**) y luego si podrá eliminar la bebida.

3.2.2. Bebidas en Mesa:

- Aquí se configuran las bebidas que se ofrecen en el servicio en la mesas.
- Presionando las flechas en cada ítem se despliega la lista de bebidas ingresadas en **Bebidas**.
- Si no se desea ofrecer una bebida en algún ítem se selecciona **Ninguna** en la lista desplegable.

- Una vez configurada las **Bebidas en Mesa** se debe presionar el botón **Guardar cambios**. Recibirá un mensaje confirmando el éxito de los cambios.

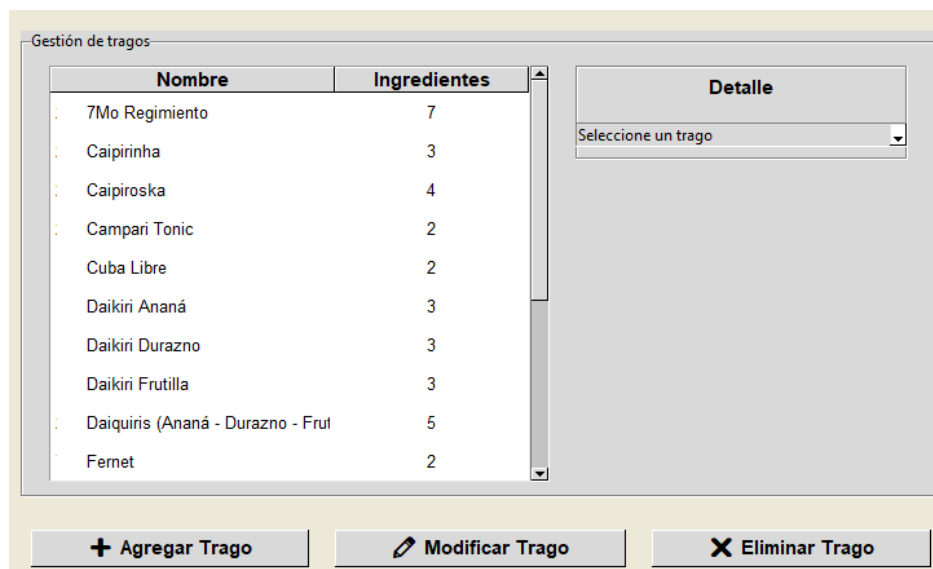
3.3. TRAGOS:



Desde esta pestaña se gestionan los tragos que se ofrecen en la barra y la configuración de un servicio de **Barra Básica**.

Como se ve en la imagen la pestaña tiene dos partes bien diferenciadas, la parte de la izquierda es la lista de tragos y la de la derecha es la de la configuración de la barra básica.

3.3.1. Gestión de Tragos:



- Esta parte tiene debajo sus correspondientes botones para **Agregar**, **Modificar** o **Eliminar** un trago.
- En la pantalla se muestra la lista de los tragos ingresados y guardados por el usuario. Para ver el detalles de los ingredientes se debe seleccionar el trago y luego desplegar el **Detalle** en el menú desplegable de la derecha.
- Se pueden agregar tragos de manera ilimitada.
- Los campos que se ingresan en los tragos son: **Nombre** del Trago, **Cantidad de ingredientes**, Nombre del ingrediente (**Elemento**) y la cantidad (en mililitros).

- Para modificar un trago primero hay que seleccionarlo y luego presionar el botón **Modificar Trago**.
- Todos los campos de los tragos son modificables, excepto el nombre. Si se ingresa un nombre erróneo para un nuevo trago, deberá registrarlo correctamente de nuevo y luego eliminar el registro con el error.
- Para eliminar un trago debe primero seleccionarlo de la lista y luego presionar el botón **Eliminar**.
- Al momento de intentar eliminar un trago se debe tener en cuenta que no podrá hacerlo si dicho trago está siendo utilizado en la **Barra Básica**. Para poder eliminarlo deberá primero modificar la configuración de la barra básica, quitando el trago, y luego si podrá eliminarlo.

3.3.2. Configurar Barra Básica:

- Aquí se puede configurar un servicio de **Barra Básica**.
- Se pueden modificar los tragos, ampliando (hasta 20) o disminuyendo (hasta 1) la cantidad.

IMPORTANTE: La aplicación utiliza la configuración de la Barra Básica para realizar los presupuestos que **NO INCLUYEN BEBIDA** por lo que es necesario tener siempre configurada ésta sección y así evitar la confección de presupuestos defectuosos.

- Presionando las flechas en cada trago se despliega la lista de tragos de la aplicación.

- Una vez configurada o modificada la **Barra Básica** se debe presionar el botón para guardar los cambios. Recibirá un mensaje confirmando el éxito de los cambios.

3.4. PRESUPUESTO:

Desde esta pestaña se generan los presupuestos para el cliente y los informes para el usuario del servicio de barra. El presupuesto incluye la información de lo que incluye el servicio con el costo por invitado. El informe incluye el detalle de todos los gastos a realizar por el usuario/empresario para poder afrontar el servicio que se presupuestó.

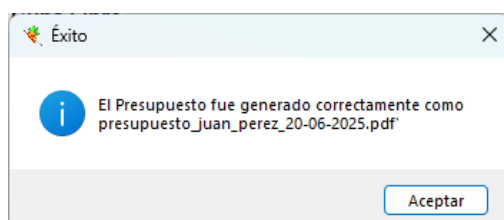
Como se ve en la imagen la pestaña tiene tres partes (o columnas) bien diferenciadas. La parte izquierda contiene:

- Información del cliente donde el **Nombre** y la **Fecha del Evento** son campos obligatorios (la fecha debe tener el formato dd/mm/aa).
- La **Cantidad de Invitados** al evento.
- Si el servicio incluye las bebidas o no (si es NO significa que el cliente las compra y provee para el servicio).
- Hay que tener en cuenta que si el servicio no incluye bebidas el cálculo del presupuesto se realizará sobre la “Barra Básica”.
- Si el servicio servirá bebidas en las mesas.

La columna del medio muestra la lista de los tragos que incluyen la **Barra Básica**. Aquí se pueden seleccionar los tragos individualmente y también cuenta con la opción de seleccionar todos los tragos cliqueando **Seleccionar todo**.

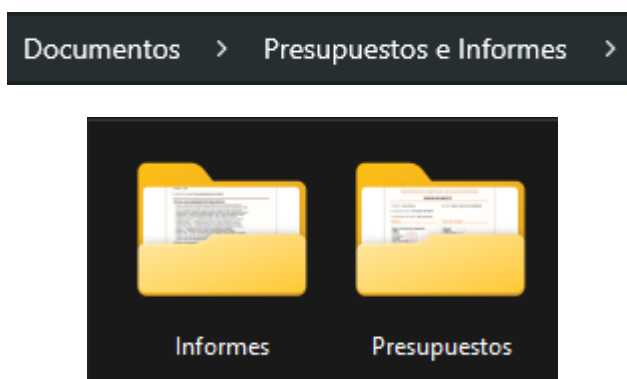
La columna derecha muestra una lista de todos los tragos exceptuando los de la barra básica. Aquí se pueden seleccionar los tragos individualmente.

- Para generar un presupuesto siempre se debe seleccionar al menos un trago.
- Una vez que se presione para generar el presupuesto recibirá la confirmación de la generación con éxito.



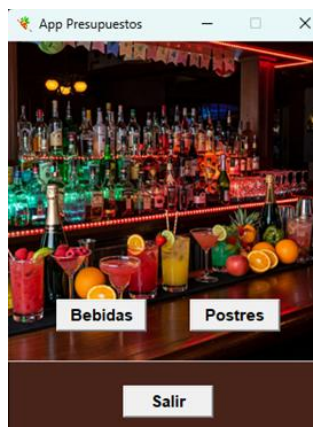
4.0. ARCHIVOS:

- La aplicación crea una carpeta denominada **Presupuestos e Informes** dentro de la carpeta **Mis documentos**.
- Dentro de la carpeta **Presupuestos e Informes** se crean dos carpetas: una **Presupuestos** y otra **Informes**.
- Dentro de cada una de estas carpetas se guardan respectivamente los presupuestos y los informes generados, en formato **PDF**.
- El formato del nombre del archivo del presupuesto para el cliente es: **presupuesto_<nombre_del_cliente>_<dd-mm-aaaa actual>.pdf**. Ejemplo: presupuesto_juan_perez_20-06-2025.pdf
- El formato del nombre del archivo del informe para el usuario/empresario es: **informe_<nombre_del_cliente>_<dd-mm-aaaa actual>.pdf**. Ejemplo: informe_juan_perez_20-06-2025.pdf
- Si se realiza un presupuesto el mismo día para el mismo cliente, el archivo se sobrescribirá y permanecerá el último generado.

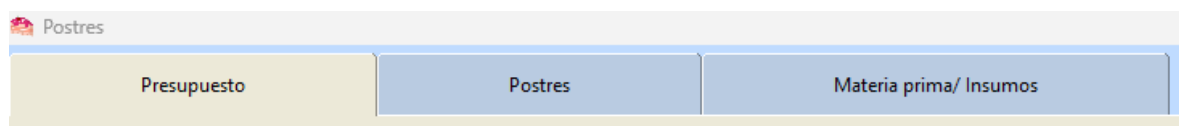


5.0. PRESUPUESTO DE POSTRES:

Al hacer clic en el botón **Postres** de la ventana inicial, ingresará a la ventana de la funcionalidad de presupuesto de Postres.

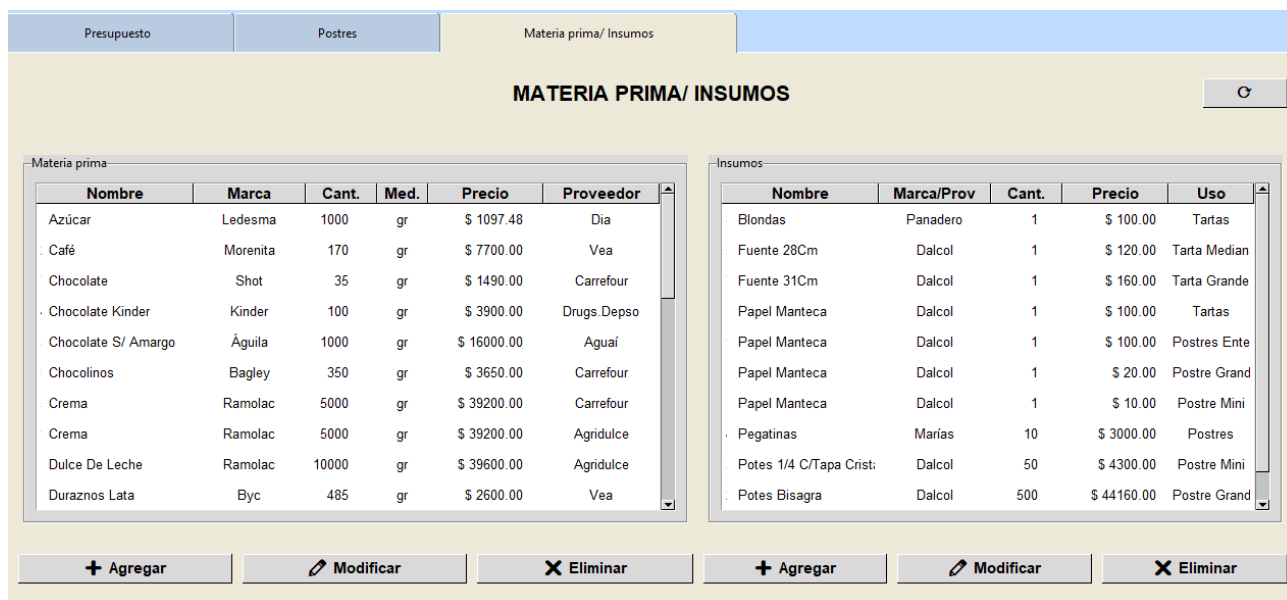


Esta ventana cuenta con tres pestañas, como muestra la siguiente imagen:



Las funciones de cada una de las pestañas es la siguiente:

5.1. MATERIA PRIMA/ INSUMOS:



Desde esta pestaña se gestiona la **Materia prima** que se utiliza para hacer los postres y los demás **Insumos** que se utilizan en la presentación o preparación de los postres.

Como se ve en la imagen la pestaña tiene dos partes bien diferenciadas, la parte de la izquierda es la lista de **Materia Prima** y la de la derecha es la lista de los **Insumos**.

5.1.1. Materia Prima:

Materia prima

Nombre	Marca	Cant.	Med.	Precio	Proveedor
Azúcar	Ledesma	1000	gr	\$ 1097.48	Dia
Café	Morenita	170	gr	\$ 7700.00	Vea
Chocolate	Shot	35	gr	\$ 1490.00	Carrefour
Chocolate Kinder	Kinder	100	gr	\$ 3900.00	Drugs.Depso
Chocolate S/ Amargo	Águila	1000	gr	\$ 16000.00	Aguai
Chocolinos	Bagley	350	gr	\$ 3650.00	Carrefour
Crema	Ramolac	5000	gr	\$ 39200.00	Carrefour
Crema	Ramolac	5000	gr	\$ 39200.00	Agridulce
Dulce De Leche	Ramolac	10000	gr	\$ 39600.00	Agridulce
Duraznos Lata	Byc	485	gr	\$ 2600.00	Vea

+ Agregar ✎ Modificar ✕ Eliminar

- Esta parte tiene debajo sus correspondientes botones para **Agregar**, **Modificar** o **Eliminar** una materia prima.
- Se pueden agregar nueva materia prima de manera ilimitada.
- Los campos que se ingresan para una nueva materia prima son: **Nombre**, **Marca**, **Cant.** (cantidad), **Med** (unidad de medida), **Precio** y **Proveedor**.
- Tener en cuenta que en **Cantidad** se debe colocar la presentación del paquete, envase, lata, etc.
- Las unidades de medida utilizadas son **ml** (mililitros), **gr** (gramos) y **ud** (unidad).
- En el caso de utilizar la unidad de medida **ud** (unidad) puede optar por colocar el precio por varias unidades, por ejemplo: **Nombre** = huevos, **Marca** = "" (se puede dejar vacío), **Cant.** = 12, **Med.** = ud, **Precio** = \$ 2500, **Proveedor** = "" (también se puede dejar vacío). En el caso del ejemplo la aplicación realizará el cálculo por unidad (precio / cantidad).
- Para modificar una materia prima primero hay que seleccionarla y luego presionar el botón **Modificar**.
- Todos los campos de las **Materia prima** son modificables, excepto el nombre. Si se ingresa un nombre erróneo para una nueva materia prima, deberá registrarla correctamente de nuevo y luego eliminar el registro con el error.
- Para eliminar una materia prima debe primero seleccionarla de la lista y luego presionar el botón **Eliminar**.
- Al momento de intentar eliminar una materia prima se debe tener en cuenta que no podrá eliminarla si ésta está siendo utilizada en alguna receta de un postre o en la **Masa Básica**. Si de todas maneras desea eliminarla, deberá primero eliminar la receta del postre (en la pestaña **Postres**) y/o modificar la receta de la **Masa Básica** (en la pestaña **Postres**), para quitar la materia prima como ingrediente, y luego si podrá eliminarla.

5.1.2. Insumos:

Insumos

Nombre	Marca/Prov	Cant.	Precio	Uso
Blondas	Panadero	1	\$ 100.00	Tartas
Fuente 28Cm	Dalcol	1	\$ 120.00	Tarta Median
Fuente 31Cm	Dalcol	1	\$ 160.00	Tarta Grande
Papel Manteca	Dalcol	1	\$ 100.00	Tartas
Papel Manteca	Dalcol	1	\$ 100.00	Postres Ente
Papel Manteca	Dalcol	1	\$ 20.00	Postre Grand
Papel Manteca	Dalcol	1	\$ 10.00	Postre Mini
Pegatinas	Marias	10	\$ 3000.00	Postres
Potes 1/4 C/Tapa Crist.	Dalcol	50	\$ 4300.00	Postre Mini
Potes Bisagra	Dalcol	500	\$ 44160.00	Postre Grand

+ Agregar ✎ Modificar ✕ Eliminar

- La lista de **Insumos** tiene debajo sus correspondientes botones para **Agregar**, **Modificar** o **Eliminar** un insumo (elementos que se utilizan en la preparación o presentación de los postres).
- Se pueden agregar nuevos insumos de manera ilimitada.
- Los insumos tienen los siguientes datos: **Nombre**, **Marca/Prov** (marca o proveedor), **Cant.** (cantidad), **Precio** y **Uso**.
- La aplicación realiza el cálculo por unidad de un insumo dividiendo el precio por la cantidad ingresada.
- En el campo **Uso** se debe especificar en qué tipo de postre se utiliza dicho insumo, de esta forma la aplicación sabe dónde aplicar el precio de una unidad para el cálculo del costo. Existen los siguientes tipos de uso:
 - **Todo:** se aplica una unidad del insumo a las Tartas Grandes, Tartas Medianas, Postres Enteros, Postres Grandes y Postres Mini.
 - **Tartas:** se aplica una unidad del insumo a las Tartas Grandes y a las Tartas Medianas.
 - **Tarta Grande:** se aplica una unidad del insumo solo a las Tartas Grandes.
 - **Tarta Mediana:** se aplica una unidad del insumo solo a las Tartas Medianas.
 - **Postres:** se aplica una unidad del insumo a los Postres Enteros, Postres Grandes y Postres Mini.
 - **Postre Entero:** se aplica una unidad del insumo solo a los Postres Enteros.
 - **Postre Grande:** se aplica una unidad del insumo solo a los Postres Grandes (porción grande).
 - **Postre Mini:** se aplica una unidad del insumo solo a los Postres Mini (porción mini).
- Todos los campos de los insumos son modificables, excepto el nombre. Si se ingresa un nombre erróneo para un nuevo insumo, deberá registrarlo correctamente de nuevo y luego eliminar el registro con el error.

5.2. POSTRES:

The screenshot shows the 'Postres' application window. The 'Postres' tab is selected, displaying the 'RECETAS DE POSTRES' section. The interface is divided into two main parts: 'Gestión de recetas' on the left and 'Configurar Masa Básica' on the right.

Gestión de recetas: This section contains a table with the following data:

Nombre	Ingredientes	P.G.	P.M.
Cheesecake	7	8	16
Cheesecake Oreo	8	8	16
Chocotorta	4	11	22
Mousse Dulce De Leche	5	0	0
Tiramisu	7	5	10

Below the table are buttons for '+ Agregar Postre', 'Modificar Postre', and 'Eliminar Postre'. To the right of the table is a 'Detalle' section with a dropdown menu labeled 'Seleccione un postre'.

Configurar Masa Básica: This section allows for configuring the basic mass. It includes a 'Cantidad de ingredientes:' dropdown set to '4'. Below this are four rows for ingredients, each with a dropdown menu and a numerical input field:

- Ingrediente 1: Harina 0000 - Morixe - gr (300)
- Ingrediente 2: Margarina - s/marca - gr (150)
- Ingrediente 3: Huevos - s/marca - ud (1)
- Ingrediente 4: Azúcar - Ledesma - gr (60)

At the bottom right is a 'Guardar cambios' button.

Desde esta pestaña se gestionan los postres que se ofrecen y la configuración de una **Masa Básica** que se puede utilizar en los postres (o tartas) para facilitar el ingreso de recetas.

Como se ve en la imagen la pestaña tiene dos partes bien diferenciadas, la parte de la izquierda es la lista de recetas de los postres y tartas (**Gestión de recetas**) y la de la derecha es la de la configuración de la **Masa Básica**.

5.2.1. Gestión de Recetas:

The screenshot shows a window titled "Gestión de recetas". It contains a table with the following data:

Nombre	Ingredientes	P.G.	P.M.
Cheescake	7	8	16
Cheescake Oreo	8	8	16
Chocotorta	4	11	22
Mousse Dulce De Leche	5	0	0
Tiramisu	7	5	10

To the right of the table is a "Detalle" panel with a dropdown menu labeled "Seleccione un postre". Below the table and details panel are three buttons: "+ Agregar Postre", "✎ Modificar Postre", and "✕ Eliminar Postre".

- Esta sección muestra la lista de los postres o tartas con la cantidad de ingredientes de la receta (descontando los de la masa básica si la incluye) y la cantidad de porciones grandes o mini que rinde el postre. Si es una tarta los campos **P.G.** y **P.M.** muestran el valor "0" ya que las opciones de presentación son **Grande** o **Mediana**.
- Esta parte tiene debajo sus correspondientes botones para **Agregar**, **Modificar** o **Eliminar** una receta.
- En la pantalla se muestra la lista de las recetas de postres (y/o tartas) ingresados. Para ver el detalles de los ingredientes se debe seleccionar el nombre y luego desplegar el **Detalle** en el menú desplegable de la derecha.

This screenshot shows the same "Gestión de recetas" window, but the "Detalle" panel is expanded. The dropdown menu now shows a list of ingredients for the selected recipe, "Cheescake Oreo". The ingredients list includes:

- Galletitas - Oreo - 250 gr
- Margarina - 100 gr
- Gelatina Sin Sabor - 5 gr
- Crema - Ramolac - 367 gr
- Queso Crema - Luz Azul - 333 gr
- Azúcar - Ledesma - 200 gr
- Chocolate S/ Amargo - Águila - 50 gr
- Dulce De Leche - Ramolac - 360 gr
- NO INCLUYE Masa Básica

- Se pueden agregar recetas de manera ilimitada.
- Los campos que se ingresan para las recetas de los postres son: **Nombre**, **Cantidad de ingredientes**, **Porc. grande** (cantidad de porciones grandes que rinde un postre), **Porc. mini** (cantidad de porciones pequeñas que rinde un postre), **Es Tarta** (sirve para diferenciar si es un postre o una tarta en la aplicación de insumos), **Incluye Masa Básica** y **Nombre de los ingredientes** y su correspondiente **cantidad**.

- Al ingresar una nueva receta, el menú desplegable **Elemento...** incluía la lista completa de todas las materias primas ingresadas en la pestaña **Materia prima/ Insumos**.
- Para modificar una receta primero hay que seleccionarla y luego presionar el botón **Modificar Postre**.
- Todos los campos de las recetas son modificables, excepto el nombre. Si se ingresa un nombre erróneo para una nueva receta, deberá registrarla correctamente de nuevo y luego eliminar el registro con el error.
- Para eliminar una receta debe primero seleccionarla de la lista y luego presionar el botón **Eliminar Postre**.

5.2.2. Configurar Masa Básica:

- Aquí se puede configurar una **Masa Básica** que sea común en la elaboración de tartas y permite evitar ingresar materia prima o ingredientes comunes a muchas recetas de postres o tartas.
- Se puede modificar tanto la cantidad de ingredientes (hasta 10), como los ingredientes mismos.
- Presionando las flechas en cada **Ingrediente** se despliega la lista de materias prima existente en la aplicación.
- Una vez configurada o modificada la **Masa Básica** se debe presionar el botón para guardar los cambios. Recibirá un mensaje confirmando el éxito de los cambios.

5.3. PRESUPUESTO POSTRES:

Desde esta pestaña se generan los presupuestos para el cliente y los informes para el usuario. El presupuesto incluye el detalle de las tartas y postres solicitados por el cliente con el respectivo formato de presentación, cantidad, precio unitario, precio total por ítem y total general.

El informe incluye el detalle de toda la materia prima necesaria para afrontar el pedido, con los costos por cada una y costo total, como así también el detalle de los insumos. Este informe también realiza un cálculo de la ganancia que se obtendrá con la realización del pedido.

Como se ve en la imagen la pestaña tiene tres partes (o columnas) bien diferenciadas. La parte izquierda contiene:

- Información del cliente donde el **Nombre** y la **Fecha de entrega** del pedido son campos obligatorios (la fecha debe tener el formato dd/mm/aa).
- El número de **teléfono** del cliente es un campo opcional.

La columna del medio muestra la lista de las **Tartas** disponibles que fueron configuradas en la pestaña **Postres**.

- Para agregar una tarta se debe seleccionar una de la lista desplegable en **Seleccionar Tarta** y luego hacer clic en **Añadir Tarta**.

- La tarta seleccionada aparecerá en la parte inferior donde se puede elegir el **Tipo** de formato y la cantidad (**Cant.**). El valor de **Costo** es información que recibe el usuario para facilitar el precio de venta (**P. Venta**) que debe ser ingresado en el último campo que se presenta vacío.

- Si se desea eliminar una tarta se debe hacer clic en el botón **x** del final de cada fila.

La columna derecha muestra una lista de todos los postres disponibles que fueron configuradas en la pestaña **Postres**.

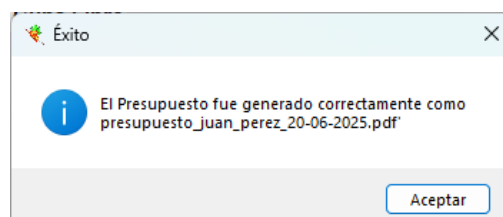
Nombre	Tipo	Cant.	Costo	P. Venta	
Cheescake	Entera	1	\$ 11162.35	13500	x
Cheescake Oreo	Grandes (8)	5	\$ 1836.29		x
Tiramisu	Chicas (10)	2	\$ 1161.15		x

- La funcionalidad de esta sección es similar a la de tartas.
- La única diferencia radica en el **Tipo** de formato de presentación de los postres: **Entera**, **Grandes** o **Chicas**.

Consideraciones a tener en cuenta antes de generar un presupuesto:

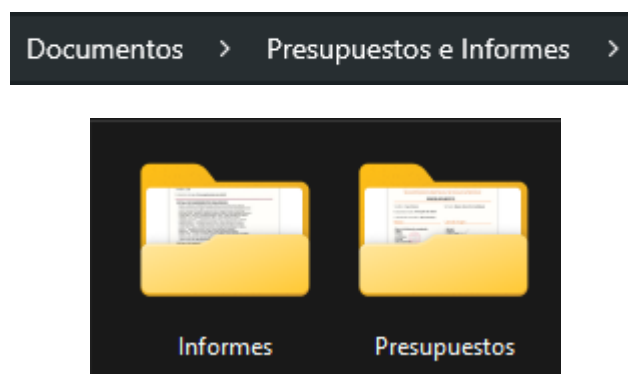
- El Precio de Venta (**P. Venta**) siempre debe ser mayor al costo.
- Debe haber al menos una tarta o un postre para poder generar un presupuesto.

Una vez configurado el pedido del cliente, para generar el presupuesto se debe hacer clic en **Generar Presupuesto**. Recibirá un mensaje confirmando la generación con éxito del presupuesto.



6.0. ARCHIVOS:

El presupuesto y el informe se guardarán en las carpetas que la aplicación crea dentro de la carpeta **Mis documentos** (las mismas descritas en el “Presupuesto de Bebidas y Barra”).

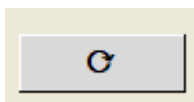


- Dentro de cada una de estas carpetas se guardan respectivamente los presupuestos y los informes generados, en formato PDF.
- El formato del nombre del archivo del presupuesto para el cliente es: **presupuesto_<nombre_del_cliente>_<dd-mm-aaaa actual>.pdf**. Ejemplo: presupuesto_juan_perez_20-06-2025.pdf
- El formato del nombre del archivo del informe para el usuario/empresario es: **informe_<nombre_del_cliente>_<dd-mm-aaaa actual>.pdf**. Ejemplo: informe_juan_perez_20-06-2025.pdf
- Si se realiza un presupuesto el mismo día para el mismo cliente, el archivo se sobrescribirá y permanecerá el último generado.

7.0. BOTÓN ACTUALIZAR:

Todas las pestañas de la aplicación tienen un botón actualizar (🔄). Este botón tiene la funcionalidad de realizar una recarga de los datos. Esta función podrá ser necesaria si se realiza alguna modificación, agregación o eliminación de algún dato y dichas operaciones no se ven reflejan en los datos de otras tablas.

Aunque la aplicación se actualiza automáticamente después de cada operación (agregar, modificar, eliminar), en casos excepcionales donde los cambios no se reflejen inmediatamente en otras tablas, puede utilizar este botón para forzar la recarga de los datos de la pestaña en uso.



8.0. MODELOS:

8.1. Modelo de Presupuesto de Bebidas y Barra.

Fecha: 20/06/2025



SHAKE & SHOT
BARRA MÓVIL

Barra completamente equipada con iluminación led independiente.
Atención de primera calidad. Servicio de principio a fin del evento

PRESUPUESTO

Nombre: **Juan Perez**

Fecha del evento: **9 de julio de 2025**

Cantidad de invitados: **80 (ochenta)**

Servicio: **Barra Libre (Con bebidas)**

Incluye

- Barra totalmente equipada
- Hielo
- Vasos
- Sorbetes
- Frutas
- Decoraciones
- 2 Bartenders

El servicio no incluye bebidas para las mesas.




Carta de Tragos

- Fernet
- Gancia
- Cuba Libre
- Gin Tonic
- Limonada
- Caipiroska
- Caipirinha
- Daiquiris (Ananá - Durazno - Frutilla)
- Jugos Naturales
- Primavera
- Garibaldi
- Campari Tonic




Precio del servicio por invitado

\$ 22.131,63

Para confirmar la reserva, se requiere un pago del 50% del monto total. El saldo restante deberá abonarse hasta 48 horas antes del evento. El monto pendiente se actualiza mensualmente según IPC. En caso de preferirlo, puede abonarse la totalidad del presupuesto al momento de la reserva, lo que permitirá congelar el precio y evitar ajustes futuros. El presente presupuesto contempla 8 horas de servicio. Si se desea extender la duración del evento, se aplicará un costo adicional por horas extra.

EL PRESENTE PRESUPUESTO TIENE VALIDEZ POR 15 DÍAS CORRIDOS A PARTIR DE LA FECHA.
EN CASO DE SUSPENDERSE EL EVENTO, DICHA SEÑA NO SE DEVUELVE.

 JULIÁN PRIMITIVO (345) 4029728
 SS.BARRAMOVIL@GMAIL.COM
 SS.BARRAMOVIL

8.2. Modelo de Informe de Bebidas y Barra.



Fecha: 20/06/2025

INFORMENombre: **Juan Perez**Servicio: **Barra Libre (Con bebidas)**Fecha del evento: **9 de julio de 2025**Cantidad de invitados: **80 (ochenta)****DETALLE DE BEBIDAS PARA LA BARRA:**

- Fernet - Branca. 23 bot. Pack x 6: 4 un. Total: 24 bot. Precio Total: \$ 297.597,60
- Coca Cola. 11 bot. Pack x 6: 2 un. Total: 12 bot. Precio Total: \$ 37.798,80
- Gancia - Americano Gancia. 8 bot. Compra por unidad. Precio Total: \$ 46.591,04
- Sprite. 8 bot. Pack x 6: 2 un. Total: 12 bot. Precio Total: \$ 37.798,80
- Ron - New Style Blanco. 15 bot. Compra por unidad. Precio Total: \$ 50.398,20
- Gin - Brighton. 11 bot. Compra por unidad. Precio Total: \$ 80.078,79
- Agua Tónica - Paso De Los Toros. 22 bot. Pack x 6: 4 un. Total: 24 bot. Precio Total: \$ 32.397,60
- Jugo De Limon - Marolio. 22 bot. Pack x 6: 4 un. Total: 24 bot. Precio Total: \$ 40.797,36
- Agua Mineral - Villa Del Sur. 8 bot. Pack x 6: 2 un. Total: 12 bot. Precio Total: \$ 16.198,80
- Vodka - Smirnoff. 21 bot. Compra por unidad. Precio Total: \$ 157.581,48
- Cachaca - Velho Barreiro. 22 bot. Compra por unidad. Precio Total: \$ 231.000,00
- Jugo De Durazno - Cepita. 15 bot. Pack x 6: 3 un. Total: 18 bot. Precio Total: \$ 29.698,20
- Jugo De Naranja - Cepita. 38 bot. Compra por unidad. Precio Total: \$ 63.835,82
- Granadina - Cousenier. 4 bot. Compra por unidad. Precio Total: \$ 14.335,52
- Campari. 23 bot. Compra por unidad. Precio Total: \$ 198.323,71

DETALLE DE EXTRAS PARA LA BARRA:

- Azucar - Ledesma. Cantidad: 12 Un/s. Precio Total: \$ 13.169,76
- Pulpa De Durazno - Bahia. Cantidad: 10 Un/s. Precio Total: \$ 33.336,60
- Pulpa De Ananá - Bahia. Cantidad: 10 Un/s. Precio Total: \$ 35.233,80
- Pulpa De Frutilla - Bahia. Cantidad: 10 Un/s. Precio Total: \$ 35.233,80

Costo Total de la Barra de Tragos: \$ 1.451.405,68

DETALLE DE EXTRAS PARA EL EVENTO EN GENERAL:

- Hielo. Proporción: 1 cada 10 invitados. Cantidad: 8. Precio Total: \$ 24.000,00
- Vasos. Proporción: 2 cada 1 invitados. Cantidad: 160. Precio Total: \$ 24.000,00
- Copones. Proporción: 1 cada 3 invitados. Cantidad: 27. Precio Total: \$ 10.125,00
- Bartenders. Proporción: 1 cada 40 invitados. Cantidad: 2. Precio Total: \$ 81.000,00
- Alquiler Barra. Proporción: 1 cada 25 invitados. Cantidad: 4. Precio Total: \$ 180.000,00

Costo total de Extras de Evento: \$ 319.125,00

DETALLE DE BEBIDAS PARA LAS MESAS:

No se incluyen bebidas para las mesas.

COSTO TOTAL DEL EVENTO: \$ 1.770.530,68



DETALLE DE COMPRAS AGRUPADO POR PROVEEDOR:

--- BURAGLIA --- Costo Total: \$ 86.395,20

- Agua Mineral - Villa Del Sur. 8 bot. Pack x 6: 2 un. Total: 12 bot. Precio Total: \$ 16.198,80
- Agua Tónica - Paso De Los Toros. 22 bot. Pack x 6: 4 un. Total: 24 bot. Precio Total: \$ 32.397,60
- Coca Cola. 11 bot. Pack x 6: 2 un. Total: 12 bot. Precio Total: \$ 37.798,80

--- CARREFOUR --- Costo Total: \$ 231.000,00

- Cachaca - Velho Barreiro. 22 bot. Compra por unidad. Precio Total: \$ 231.000,00

--- DIA --- Costo Total: \$ 108.294,36

- Jugo De Durazno - Cepita. 15 bot. Pack x 6: 3 un. Total: 18 bot. Precio Total: \$ 29.698,20
- Jugo De Limon - Marolio. 22 bot. Pack x 6: 4 un. Total: 24 bot. Precio Total: \$ 40.797,36
- Sprite. 8 bot. Pack x 6: 2 un. Total: 12 bot. Precio Total: \$ 37.798,80

--- MAXICONSUMO --- Costo Total: \$ 1.025.716,12

- Azucar - Ledesma. Cantidad: 12 Un/s. Precio Total: \$ 13.169,76
- Campari. 23 bot. Compra por unidad. Precio Total: \$ 198.323,71
- Fernet - Branca. 23 bot. Pack x 6: 4 un. Total: 24 bot. Precio Total: \$ 297.597,60
- Gancia - Americano Gancia. 8 bot. Compra por unidad. Precio Total: \$ 46.591,04
- Gin - Brighton. 11 bot. Compra por unidad. Precio Total: \$ 80.078,79
- Granadina - Cousenier. 4 bot. Compra por unidad. Precio Total: \$ 14.335,52
- Jugo De Naranja - Cepita. 38 bot. Compra por unidad. Precio Total: \$ 63.835,82
- Pulpa De Ananá - Bahia. Cantidad: 10 Un/s. Precio Total: \$ 35.233,80
- Pulpa De Durazno - Bahia. Cantidad: 10 Un/s. Precio Total: \$ 33.336,60
- Pulpa De Frutilla - Bahia. Cantidad: 10 Un/s. Precio Total: \$ 35.233,80
- Ron - New Style Blanco. 15 bot. Compra por unidad. Precio Total: \$ 50.398,20
- Vodka - Smirnoff. 21 bot. Compra por unidad. Precio Total: \$ 157.581,48

COSTO TOTAL ESTIMADO DE COMPRAS A PROVEEDORES: \$ 1.451.405,68

8.3. Modelo de Presupuesto de Postres.

Fecha: 20/06/2025



PRESUPUESTO

Nombre: Lio

Fecha de entrega: 9 de septiembre de 2025

Detalle

Producto	Formato	Cant.	Venta U.	Venta Total
Cheescake	Entera	2	\$ 13.000,00	\$ 26.000,00
Cheescake Oreo	Porc. grandes	6	\$ 2.500,00	\$ 15.000,00
Chocotorta	Porc. chicas	12	\$ 1.500,00	\$ 18.000,00
Mousse Dulce De Leche	Grande	2	\$ 7.500,00	\$ 15.000,00
Mousse Dulce De Leche	Mediana	3	\$ 5.000,00	\$ 15.000,00
Tiramisu	Porc. grandes	10	\$ 2.500,00	\$ 25.000,00

Importe Total

\$ 114.000,00

EL PRESENTE PRESUPUESTO TIENE VALIDEZ POR 15 DÍAS CORRIDOS A PARTIR DE LA FECHA.

JULIÁN PRIMITIVO (345) 4029728



AGUANTA.LACUCHARADA@GMAIL.COM



AGUANTA.LACUCHARADA

8.4. Modelo de Informe de Postres.

Fecha: 20/06/2025



INFORME

Nombre: Lio

Fecha de entrega: 9 de septiembre de 2025

DETALLE DE INGREDIENTES REQUERIDOS

- Azúcar - Ledesma. Cantidad necesaria: 2.335 gr. Costo estimado: \$ 2.562,62
- Chocolate S/ Amargo - Águila. Cantidad necesaria: 38 gr. Costo estimado: \$ 608,00
- Crema - Ramolac. Cantidad necesaria: 2.676 gr. Costo estimado: \$ 20.979,84
- Dulce De Leche - Ramolac. Cantidad necesaria: 2.796 gr. Costo estimado: \$ 11.072,16
- Frutos Rojos - Vita Fruit. Cantidad necesaria: 200 gr. Costo estimado: \$ 1.650,00
- Galletitas - Oreo. Cantidad necesaria: 188 gr. Costo estimado: \$ 2.331,41
- Galletitas Chocolinas - . Cantidad necesaria: 273 gr. Costo estimado: \$ 1.760,95
- Galletitas Marías - . Cantidad necesaria: 500 gr. Costo estimado: \$ 4.444,44
- Gelatina Sin Sabor - . Cantidad necesaria: 60 gr. Costo estimado: \$ 2.430,00
- Harina 0000 - Morixe. Cantidad necesaria: 1.185 gr. Costo estimado: \$ 1.362,75
- Huevos - . Cantidad necesaria: 28 ud. Costo estimado: \$ 5.600,00
- Margarina - . Cantidad necesaria: 868 gr. Costo estimado: \$ 3.645,60
- Queso Crema - Luz Azul. Cantidad necesaria: 1.887 gr. Costo estimado: \$ 13.195,34
- Vainillas - Dia. Cantidad necesaria: 500 gr. Costo estimado: \$ 4.380,63

Costo Total de Ingredientes (Estimado): \$76.023,75

DETALLE DE INSUMOS REQUERIDOS

- Blondas - Panadero. Cantidad necesaria: 5. Costo Total: \$ 500,00
- Fuente 28Cm - Dalcol. Cantidad necesaria: 3. Costo Total: \$ 360,00
- Fuente 31Cm - Dalcol. Cantidad necesaria: 2. Costo Total: \$ 320,00
- Papel Manteca - Dalcol. Cantidad necesaria: 33. Costo Total: \$ 940,00
- Pegatinas - Marías. Cantidad necesaria: 30. Costo Total: \$ 9.000,00
- Potes 1/4 C/Tapa Cristal - Dalcol. Cantidad necesaria: 12. Costo Total: \$ 1.032,00
- Potes Bisagra - Dalcol. Cantidad necesaria: 16. Costo Total: \$ 1.413,12
- Propina Pastelero - . Cantidad necesaria: 35. Costo Total: \$ 1.750,00

Costo Total de Insumos: \$15.315,12

RESUMEN GENERAL DE COSTOS

Costo Total de Ingredientes: \$76.023,75

Costo Total de Insumos: \$15.315,12

Costo Total General Estimado: \$91.338,87

Monto Presupuestado: \$114.000,00

Ganancia Bruta: \$22.661,13

9.0. SOPORTE:

Esta aplicación fue desarrollada por:

Martín Alegre

luismartinalagre@gmail.com

☎ 345-4341193

Concordia, Entre Ríos, Argentina

Año 2025