

Artículos

60 páginas del manual PizzaGest agrupadas por área funcional.

- [Ingredientes básicos](#)
- [Artículos desperdiciados](#)
- [Deshacer movimientos de almacén](#)
- [Facturas de Acreedores](#)
- [Pedidos a Proveedores](#)
- [Albaranes](#)
- [Producción de recetas](#)
- [Ingredientes Básicos](#)
- [Grupos](#)
- [Familias](#)
- [Artículos de Venta](#)
- [Ofertas](#)
- [Inventarios](#)
- [Informes Stock Actual](#)
- [Informes Stock Bajo Mínimos](#)
- [Informes Almacén Valorado](#)
- [Informes Ingredientes Básicos](#)
- [Informes Ingredientes por Familia](#)
- [Informes Ingredientes Precios Compra](#)
- [Informes Ingredientes Histórico Precios Compra](#)
- [Informe de consumos teóricos y reales](#)
- [Informes Movimientos de Ingredientes](#)
- [Informes Preparación de Ingredientes](#)
- [Informes Precios de Ventas de Artículos](#)
- [Informes Precio de coste de Artículos de venta](#)
- [Informes de última venta de Artículos de venta](#)
- [Informes de Recetas de Artículos](#)

- [Informes de Preparación de Artículos de venta](#)
- [Informes de Ofertas](#)
- [Informes última Venta de Ofertas](#)
- [Informes de Ventas de Artículos](#)
- [Informes de Salidas, Mermas y Desperdicios](#)
- [Informe de Inventarios](#)
- [Fichas Prácticas: Artículos y Almacén \(índice\)](#)
- [Añadir/Modificar Ingredientes Básicos en una Familia](#)
- [Ingredientes Básicos de la Familia](#)
- [Añadir/Modificar Ingredientes básicos](#)
- [Añadir/Modificar Grupos](#)
- [Ver Familias del Grupo](#)
- [Añadir/Modificar Familias](#)
- [Cambio precio de artículos de venta](#)
- [Añadir/Modificar Artículos de Venta](#)
- [Añadir/Modificar Ofertas](#)
- [Ofertas aplicables](#)
- [Informes Consumo](#)
- [Recetas de Artículos de Venta](#)
- [Agrupación de Ingredientes](#)
- [Añadir/Modificar Agrupación de Ingredientes](#)
- [Añadir/Modificar Observaciones de Elaboración](#)
- [Fichas Prácticas PizzaGest: Copiar Recetas](#)
- [Alérgenos](#)
- [Añadir/Modificar Ingredientes en Albaranes](#)
- [Añadir/Modificar Ingredientes en una Receta](#)
- [Añadir/Modificar Proveedores del Ingrediente](#)
- [Añadir/Modificar Tipo de Ingredientes](#)
- [Cambiar código del artículo de venta](#)
- [Cambio de impuestos](#)
- [Cambio de unidades](#)
- [Cambio descripción](#)
- [Elegir Ingredientes](#)
- [Ingrediente No Conforme en Albarán](#)

- [Oferta especial](#)
- [Receta de ingredientes](#)
- [Receta de producción](#)
- [Salida de almacén o Salida por mermas](#)
- [Sustituir Ingrediente](#)
- [Ubicaciones](#)
- [Añadir/Modificar Acreedores](#)
- [Añadir/Modificar Facturas de Acreedores](#)
- [Añadir Pedido a Proveedor](#)
- [Añadir/Modificar Proveedores](#)
- [Añadir/Modificar Albaranes](#)
- [Añadir/Modificar Conceptos de Gastos](#)
- [Añadir/Modificar Formas de pago a Proveedores y Acreedores](#)
- [Previsión de Pedido a Proveedor](#)
- [Realizar una factura](#)

Ingredientes básicos

Un ingrediente básico es cualquier mercancía que sea susceptible de ser contabilizada y que forme parte del almacén.

Ingredientes básicos serán desde el queso, los botes de refresco, las cajas de pizza, la harina, hasta el material de limpieza, o los materiales que se suministran a los empleados, gorras, guantes, etc.

Por lo tanto, un ingrediente básico es cualquier elemento que sea susceptible de stock.

Una vez hayamos accedido desde el menú **Artículos->Ingredientes básicos** aparecerá una pantalla, como la que podemos ver a continuación:

Código	Descripción	S. Mínimo	S. Máximo	S. Actual	U. Almacén	Equivalencia	Unidad	P.M. Euros	Dto. Medio Compra	Receta	Inv. Mañana	Inv. Mediodía
5QU	5 quesos	1	2	0	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No
AO	Aceite de Oliva	1	2	-29	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No
ACPI	Aceite Picante	1	2	0	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No
AC	Acelunas	1	2	-45	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No
ACN	Acelunas Negras	1	2	-4	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No
AGIN	Agua 0.35	0	1	-0,083	Caja	24	Botella	0,00	0	No	No	No
AG	Agua con gas	0	1	0	Unidad	1	Unidad	0,00	0	No	No	No
AJO	Ajo	1	2	0	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No
AA	Ajoaceite	1	2	-3	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No
ALC	Alcachofas	1	2	-48,25	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No
AN	Anacardos	1	2	-11	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No
AP	Anacardos picados	1	2	0	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No
ANCH	Anchoa	1	2	-4	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No
AQL	Aquarios de limón	0	1	0	Caja	24	Lata	0,00	0	No	No	No
AQN	Aquarios de naranja	0	1	0	Caja	24	Lata	0,00	0	No	No	No
ATUN	Atún	1	2	-36,293	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No
BACO	Bacón	1	2	-178,165	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No
BT	Bacon en tiras	1	2	-42	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No
BCA	Baileys	0	1	-3	Botella	1	litr	0,00	0	No	No	No
BAPI	Base de pizza	1	2	0	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No
BERE	Berenjena	1	2	-11	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No
BVA	Bola de vainilla	0	1	-7	litr	1	kg	0,00	0	No	No	No
BONI	Boniato	1	2	0	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No
BR	Brie	1	2	-54	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No
CA	Calabaza	1	2	0	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No
CAR	Carne	1	2	-55,65	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No
CLV	Carne Lomo Vacuno (entrecot)	1	2	-4	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No
CP	Carne Pollo	1	2	-3,75	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No
CV	Carne Vacuno	1	2	-16,75	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No
CVM	Carne Vacuno Estilo Mejicano	1	2	-1	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No
CEBO	Cebolla	1	2	-126,75	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No
CECA	Cebolla Caramelizada	1	2	-54	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No
CMO	Cebolla Morada Pochada	1	2	-14	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No
CPO	Cebolla Pochada	1	2	-2	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No

Podemos hacer una búsqueda rápida del ingrediente básico, desde la línea superior, escribiendo el código del ingrediente y pulsando **Buscar**.

En caso de que hayamos hecho una búsqueda rápida por código del ingrediente, podemos volver a ver todos los ingredientes básicos, pulsando el botón **Descartar**.

En la parte central veremos una lista con todos los ingredientes básicos creados, en los que aparecerán todos los detalles del ingrediente básico que hayamos escrito al [Añadir o Modificar](#) un

ingrediente básico.

Además de los detalles del ingrediente básico que hemos completado al crearlo, el sistema nos permite ver en esta lista, otros detalles como:

Stock actual: Calcula el stock respecto a las unidades de almacén.

Unidad: Será la unidad de trabajo, que usaremos para las [Recetas](#)

Precio medio Euros: Nos permite ver el precio medio de compra calculado entre todos los proveedores que nos suministran el ingrediente.

Podemos modificar la lista de Ingredientes básicos que nos aparecen en la parte central, dependiendo de la opción que tengamos seleccionada en la parte derecha superior, en **Ver los Ingredientes**: Todos, Utilizables o No utilizables. Elegiremos si un ingrediente es utilizable o no desde la pantalla [Añadir/Modificar Ingredientes básicos](#)

En la parte derecha tenemos varios botones que nos permiten realizar distintas funciones:

[Añadir/Modificar](#) o **Borrar** ingredientes básicos. Hay que tener en cuenta que no podremos eliminar un ingrediente que hayamos utilizado en alguna [Receta](#)

Imprimir: Nos sacará un **Informe** de la lista de ingredientes básicos que tengamos seleccionada en nuestra pantalla.

Histórico de compras: Nos mostrará un listado con la fecha y el número de albarán donde aparezca el ingrediente seleccionado, en las fechas que hayamos elegido en el apartado **Histórico/Consumos** situado en la esquina inferior derecha.

[Ubicaciones:](#) Podemos ver o seleccionar en que ubicación se guardan los ingredientes desde la pantalla **Ubicaciones**

Recalcular consumos: Nos permite recalcular los consumos, escogiendo el rango de fechas del apartado **Histórico/Consumos** situado en la esquina inferior derecha. Nos puede ser útil para actualizar el stock, cuando rectificamos una [Receta](#) y estábamos calculando los consumos erróneamente.

Precio medio: Cuando queremos modificar el precio medio calculado entre todos los proveedores que nos suministran el ingrediente y queremos cambiarlo por el precio que aparece en el último albarán. Podemos modificar el precio del ingrediente seleccionado o de todos los ingredientes.

Sustituir ingredientes: Nos permite sustituir el nombre de un ingrediente que dejamos de usar por otro desde la pantalla [Sustituir Ingrediente](#)

Cambio de descripción: Cambiará la descripción del ingrediente seleccionado en todas las [Familias](#) que aparezca el ingrediente, desde la ventana [Cambio descripción](#)

[Cambio de unidades:](#) Nos permite cambiar las unidades de receta del ingrediente básico desde la pantalla **Cambio de unidades**

[Cambio de impuestos:](#) Se pueden modificar los impuestos de compra de los ingredientes en un solo paso desde la pantalla **Cambio de impuestos**

Manual PizzaGest: Salidas y Mermas

Esta opción permite, por una parte, realizar y registrar movimientos de almacén como salidas: salida de productos del almacén sin venta y sin pérdida del producto. Por ejemplo: cuando trasladamos productos de una tienda a otra. Y como mermas: productos o cantidades de producto no aprovechables, productos caducados y despuntes.

Una vez hayamos accedido desde el menú **Artículos->Almacén->Salidas y Mermas** aparecerá una pantalla, como la que podemos ver a continuación:

Gestión Integral para PizzaGest (PizzaGest) - [Consultar Almacén]

Búsqueda rápida
Código

Ver los ingredientes:
☐ Todos ☒ Utilizables ☐ No utilizables

Código	Descripción	S. Mínimo	S. Máximo	S. Actual	U. Almacén	Equivalencia	Unidad	P.M. Euros	Dto. Medio Compra	Receta	Inv. Mañana	Inv. Mediodía	Inv. Noche
5QU	5 quesos	1	2	0	kg	1	Bolsa	0,00	0	No	Si	Si	
AO	Aceite de Oliva	1	2	0	kg	1	kg	0,00	0	No	Si	Si	
ACPI	Aceite Picante	1	2	0	kg	1	kg	0,00	0	No	Si	Si	
AC	Aceitunas	1	2	0	kg	1	kg	20,00	0	No	Si	Si	
ACN	Aceitunas Negras	1	2	0	kg	1	kg	0,00	0	No	Si	Si	
AGIN	Agua 0.35	0	1	0	Caja	24	Botella	0,00	0	No	Si	Si	
AG	Agua con gas	0	1	0	Unidad	1	Unidad	0,00	0	No	No	No	
AJO	Ajo	1	2	0	Lata	2	kg	0,00	0	No	No	No	
AA	Ajoaceite	1	2	0	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No	
ALC	Alcachofas	1	2	24	kg	1	kg	5,00	0	No	No	No	
AN	Anacardos	1	2	0	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No	
AP	Anacardos picados	1	2	0	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No	
ANCH	Anchoa	1	2	0	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No	
AQL	Aquarius de limón	0	1	0	kg	24	Lata	0,00	0	No	No	No	
AQN	Aquarius de naranja	0	1	0	Caja	24	Lata	0,00	0	No	No	No	
ATUN	Atún	1	2	0	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No	
BACON	Bacón	1	2	0	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No	
BT	Bacon en tiras	1	2	0	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No	
BCA	Baileys	0	1	0	Botella	1	ltr	0,00	0	No	No	No	
BAPI	Base de pizza	1	2	0	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No	
BERE	Berenjena	1	2	0	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No	
BVA	Bola de vainilla	0	1	0	ltr	1	kg	0,00	0	No	No	No	
BONI	Boniato	1	2	0	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No	
BR	Brie	1	2	0	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No	
CA	Calabaza	1	2	0	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No	
CAR	Carne	1	2	0	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No	
CLV	Carne Lomo Vacuno (entrecot)	1	2	0	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No	

Información del ingrediente básico seleccionado
Los stock y precios son respecto a las Unidades de Almacén (U.Almacén)

Jornada 19/02/2019 Hoy es martes, 19 de febrero de 2019 17:21 SubCentro0 Usuario: PRUEBA PRUEBA PRUEBA (nivel de acceso máximo)

Para registrar una salida de almacén o una salida por mermas, primero tenemos que seleccionar el ingrediente básico correspondiente.

Podemos hacer una búsqueda rápida del ingrediente básico, desde la línea superior, escribiendo el código del ingrediente y pulsando **Buscar**.

En caso de que hayamos hecho una búsqueda rápida por código del ingrediente, podemos volver a ver todos los ingredientes básicos, pulsando el botón **Descartar**.

En la parte central veremos una lista con todos los ingredientes básicos creados, en los que aparecerán todos los detalles del ingrediente básico que hayamos escrito al [Añadir o Modificar](#) un ingrediente básico.

Podemos modificar la lista de Ingredientes básicos que nos aparecen en la parte central, dependiendo de la opción que tengamos seleccionada en la parte derecha superior, en **Ver los Ingredientes**: Todos, Utilizables o No utilizables. Elegiremos si un ingrediente es utilizable o no desde la pantalla [Añadir/Modificar Ingredientes básicos](#)

Una vez hayamos seleccionado un ingrediente, para registrar una salida de almacén o una salida por mermas, pulsaremos el botón correspondiente, situado en la parte derecha:

Salida del almacén: Al pulsar este botón podremos registrar una salida de almacén desde la pantalla [Salida de almacén o Salida por mermas](#)

Salida por mermas: Al pulsar este botón podremos registrar una salida por mermas desde la pantalla [Salida de almacén o Salida por mermas](#)

Artículos desperdiciados

Un desperdicio es el producto, ya no apto para su uso, porque se ha estropeado mientras estaba siendo elaborado (quemado, se ha caído al suelo, etc.), o porque ha sido devuelto por el cliente sin consumirlo. En el caso de las devoluciones además de introducir los desperdicios, habrá que anular los tickets de los pedidos correspondientes, desde la pantalla [Consultar Pedido](#)

Una vez hayamos accedido desde el Menú **Artículos->Almacén->Desperdicios** aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:

Artículos desperdiciados

Empleado
Código Sin Empleado

Introducir Desperdicio

Ámbito: Domicilio Artículo: 1/3 alhambra Cantidad:

Ingredientes

Tipo y motivo del desperdicio: Caducado

Cancelar

Hay que tener en cuenta, que no vamos a poder introducir el desperdicio de un artículo que no tenga [Receta](#), ya que son los ingredientes de la receta o escandallo de cada artículo de venta, los que se podrán introducir como desperdicios y se descontarán de las existencias del stock.

En esta pantalla tenemos que completar los siguientes campos:

Código: En este campo tenemos que identificarnos, introduciendo el DNI del empleado y pulsando Intro.

Ámbito: Este dato hay que indicarlo, porque el escandallo del artículo puede variar según el ámbito. Tenemos que elegir entre las siguientes opciones:

Domicilio: Elegiremos esta opción si el artículo pertenece a un pedido a domicilio.

Recoger/Llevar: Elegiremos esta opción si el artículo pertenece a un pedido de recoger o llevar.

Local: Elegiremos esta opción si el artículo pertenece a un pedido de local.

Receta básica: Elegiremos esta opción para los artículos que contengan ingredientes que pertenezcan a todos los ámbitos.

Artículo: Elegiremos del desplegable el [Artículo de Venta](#) que corresponda.

Cantidad: Anotaremos la cantidad de artículos que se van a introducir como desperdiciados.

Ingredientes: Dentro de ingredientes, aparecerán en la parte derecha los ingredientes que estén definidos en la receta del artículo y en la parte izquierda los [Ingredientes Básicos de la Familia](#) del artículo. De esta forma podemos modificar los ingredientes del artículo, en caso de que el cliente haya modificado los ingredientes que vienen por defecto en la receta al [Realizar el Pedido](#). De este modo, serán los ingredientes que queden en la parte derecha los que se introducirán como desperdiciados.

Tipo del desperdicio: En este campo elegiremos del desplegable el tipo de desperdicio. Los tipos de desperdicio los configuraremos desde la pantalla [Tipos de Desperdicios](#)

Motivo del desperdicio: Podemos anotar un comentario, explicando el motivo del desperdicio, para una posible aclaración posterior. Por defecto vendrá escrito el nombre del artículo seguido de un guión, para que los desperdicios se agrupen por artículos en los informes.

Una vez hayamos terminado de configurar el artículo desperdiciado, pulsaremos el botón **Introducir Desperdicio**.

Podemos consultar todos los desperdicios introducidos desde la pantalla [Informes de Salidas, Mermas y Desperdicios](#)

En caso de que nos equivoquemos al introducir el desperdicio de un artículo, tenemos la opción de deshacer esta operación desde la pantalla [Deshacer movimientos de almacén](#)

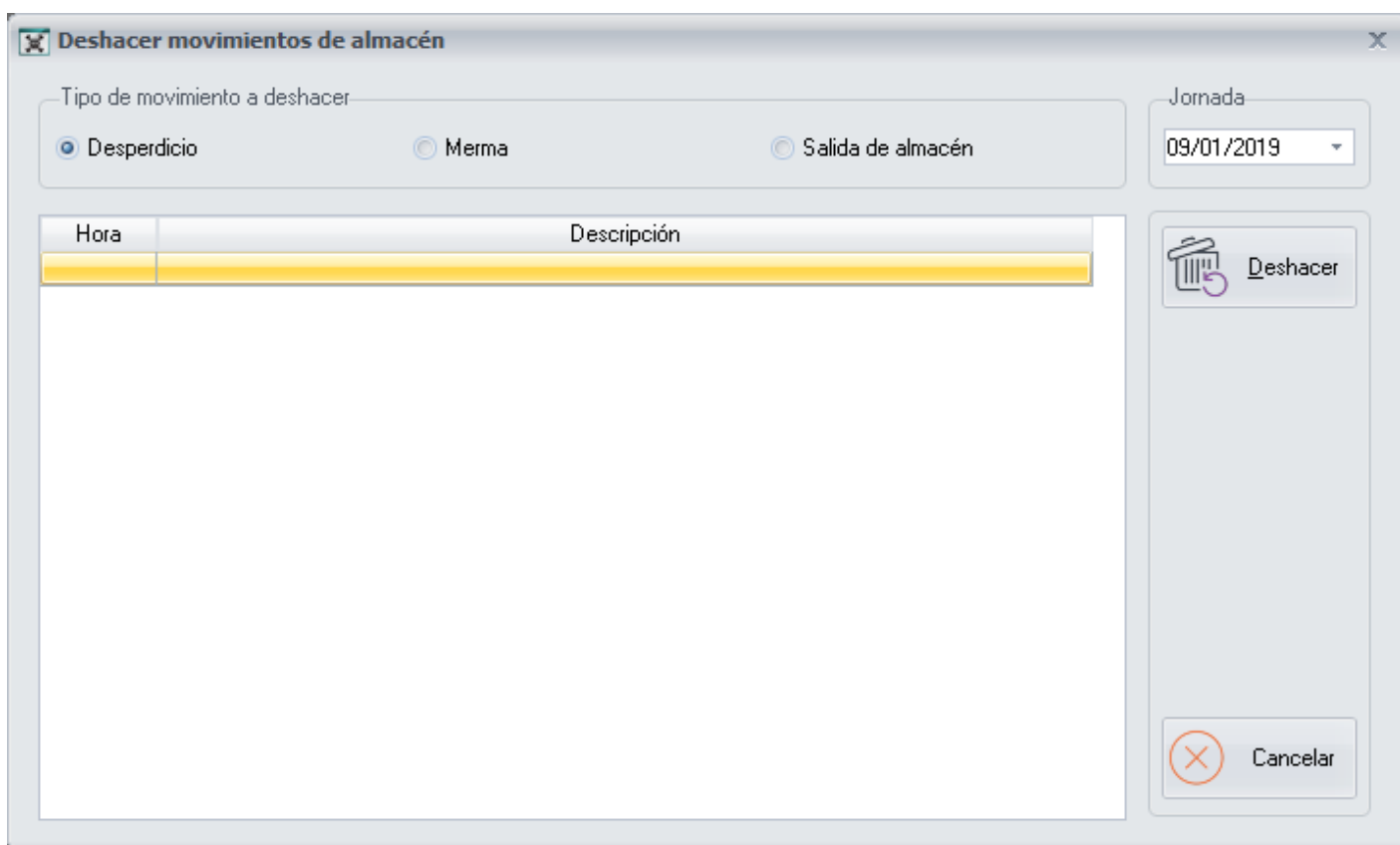
El botón **Cancelar**, nos permite salir de la pantalla sin hacer ningún cambio.

Deshacer movimientos de almacén

Esta opción permite deshacer movimientos de almacén introducidos con anterioridad.

Hay que tener en cuenta que los movimientos de almacén introducidos previamente, se habrán configurado en caso de que sea un desperdicio desde la pantalla [Artículos desperdiciados](#) y si se trata de una salida de almacén o merma desde la pantalla [Salida de almacén o Salida por mermas](#)

Una vez hayamos accedido desde el Menú **Artículos->Almacén->Deshacer movimientos de almacén** aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:



The screenshot shows a software window titled "Deshacer movimientos de almacén". At the top, there is a section "Tipo de movimiento a deshacer" with three radio buttons: "Desperdicio" (selected), "Merma", and "Salida de almacén". To the right of this is a "Jornada" dropdown menu showing "09/01/2019". Below the radio buttons is a table with two columns: "Hora" and "Descripción". The table has a yellow header row and one empty data row. On the right side of the window, there is a "Deshacer" button with a trash can icon and a "Cancelar" button with a red 'X' icon.

Hora	Descripción

En esta pantalla tenemos que seleccionar el **Tipo de movimiento a deshacer** (Desperdicio, Merma o Salida de almacén) y la **Jornada** en la que se hizo el movimiento.

Tras introducir estos datos, nos aparecerá en la hoja de resultados la hora y la descripción de todos los movimientos de almacén del tipo seleccionado, en la fecha indicada.

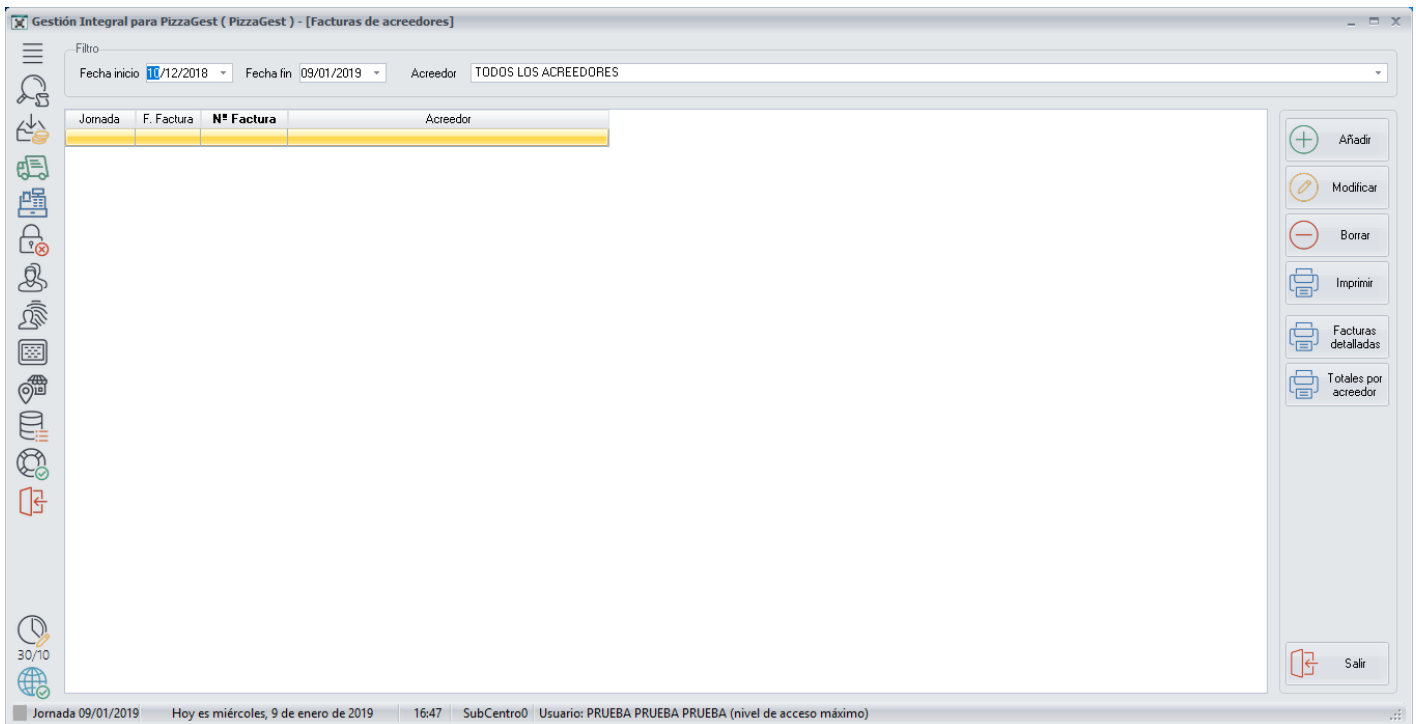
Por último, debemos seleccionar la línea correcta y pulsar el botón **Deshacer**.

En caso de que desde la introducción del tipo de movimiento a deshacer (Desperdicio, Merma o Salida de almacén) y el momento en el que deshacemos el movimiento de almacén, se haya hecho algún inventario, no se modificará el stock de los artículos que hayan sido inventariados después de la fecha del movimiento de almacén.

El botón **Cancelar**, nos permite salir de la pantalla sin hacer ningún cambio.

Facturas de Acreedores

Una vez hayamos accedido desde la opción del Menú **Artículos->Facturas de Acreedores** aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:



Desde esta pantalla podemos acceder a todas las facturas de nuestros acreedores.

En primer lugar, elegiremos un rango de fechas y un acreedor o todos los acreedores, y veremos las facturas correspondientes.

La lista de acreedores la configuraremos desde la pantalla [Acreedores](#)

En la parte central nos aparecerá la lista de las facturas seleccionadas, en la que veremos la jornada de cuándo introducimos la factura en el sistema, la fecha de la factura, el número de factura y el alias del acreedor.

En la parte derecha tenemos varios botones que nos permiten realizar distintas funciones:

[Añadir/Modificar](#) o **Borrar** facturas de acreedores.

Imprimir: Nos sacará un **Informe** de la lista de facturas de acreedores que tengamos seleccionada en nuestra pantalla.

Facturas detalladas: Obtendremos un extracto de todas las facturas de nuestros acreedores que tengamos seleccionada en nuestra pantalla, detalladas con cada concepto de la factura, ordenadas

por la fecha de la jornada en que fueron introducidas en el sistema.

Totales por acreedor: Obtendremos un extracto de los totales de todas las facturas de nuestros acreedores, agrupadas por acreedor. Además veremos la suma del total de todas las facturas de acreedores.

Pedidos a Proveedores

Un pedido a proveedores es una clase de pedido de compras (pedido a proveedores o pedido de almacén) y si la entrega no corresponde con el pedido, podemos ponernos en contacto con el proveedor inmediatamente.

Una vez hayamos accedido desde el menú **Artículos->Pedido a Proveedores**, aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:

Búsqueda rápida

Fecha inicio: martes, 12 de diciembre de 2018

Fecha fin: jueves, 24 de enero de 2019

Proveedor: TODOS LOS PROVEEDORES

Fecha Pedido	Proveedor	Responsable	Recepción Teor.	Próx. Recepción	Recepción Real	Albarán
--------------	-----------	-------------	-----------------	-----------------	----------------	---------

Informes en unidades: ☒ Uso ☐ Almacén ☐ Pedido

Ver los pedidos: ☒ Todos ☐ Recibidos ☐ Sin Recibir

+ Añadir

✎ Modificar

- Borrar

🖨 Imprimir

🖨 Imprimir albaranes

📄 Albarán

+ Duplicar

👤 Enviar a proveedor

🚪 Salir

Jornada 09/01/2019 Hoy es miércoles, 9 de enero de 2019 16:52 SubCentro0 Usuario: PRUEBA PRUEBA PRUEBA (nivel de acceso máximo)

Podemos buscar un pedido a un proveedor haciendo un filtro, desde la línea superior, eligiendo una fecha de inicio y una fecha de fin donde se encuentre la fecha en que se realizó el pedido, y eligiendo un [Proveedor](#) o Todos los Proveedores.

Además podemos filtrar también para que aparezcan solo los pedidos que ya hemos recibido, los que no hemos recibido o todos.

Hay que tener en cuenta que este filtro es muy importante, ya que dependiendo del filtro que configuremos, nos aparecerá en pantalla la lista de pedidos a proveedores correspondiente y todos los informes que saquemos desde esta pantalla serán de los pedidos a proveedores que hayamos filtrado.

En la parte central nos aparecerán los datos de cada pedido a proveedor que hayamos realizado, que se ajusten al filtro de búsqueda que hayamos configurado, y nos aparecerá la siguiente información de cada pedido:

Fecha pedido: Será la fecha en la que realicemos el pedido al proveedor.

Proveedor: Aparecerá el [Proveedor](#) al que le hemos realizado el pedido.

Responsable: Aparecerá el nombre del empleado que haya realizado el pedido, es decir, el empleado que en el momento de realizar el pedido se haya identificado en el sistema en las [Opciones restringidas](#)

Recepción Teórica: Será la fecha que anotemos al realizar el pedido desde la pantalla [Añadir Pedido a Proveedor](#), en la que teóricamente tenemos que recibir la mercancía.

Próxima recepción: Será la fecha siguiente en la que volverá el proveedor a traernos más suministros, que anotaremos al realizar el pedido desde la pantalla [Añadir Pedido a Proveedor](#).

Recepción real: Será la fecha en la que hemos recibido la mercancía, que normalmente coincidirá con la fecha de la recepción teórica, que anotaremos al asociar el albarán desde la pantalla [Añadir/Modificar Albaranes](#)

Albarán: Aparecerá el número de entrada diaria del albarán correspondiente, que se se completará automáticamente y se incrementará, a medida que vayamos añadiendo más albaranes en el mismo día, desde la pantalla [Añadir/Modificar Albaranes](#)

En la parte derecha tenemos varios botones que nos permiten realizar distintas funciones:

Añadir: Podemos añadir un nuevo pedido a un proveedor desde la pantalla [Añadir Pedido a Proveedor](#)

Modificar: Podemos modificar un pedido a un proveedor, previamente seleccionado, desde la pantalla [Previsión de Pedido a Proveedor](#)

Borrar: Podemos borrar un pedido a un proveedor, previamente seleccionado, siempre que el pedido no tenga asociado un albarán.

Imprimir: Nos sacará un **Informe** de la lista de pedidos a proveedores que aparezca en nuestra pantalla.

Imprimir pedidos: Al pulsar este botón obtendremos un **Informe** con todos los pedidos a proveedores que aparezcan en nuestra pantalla. Podemos cambiar en que tipo de unidades aparezca el informe de los pedidos desde el apartado “**Informe en unidades**” situado en la parte de arriba, en la que tenemos la opción de escoger las unidades de [Uso](#), [Almacén](#) o [Pedido](#).

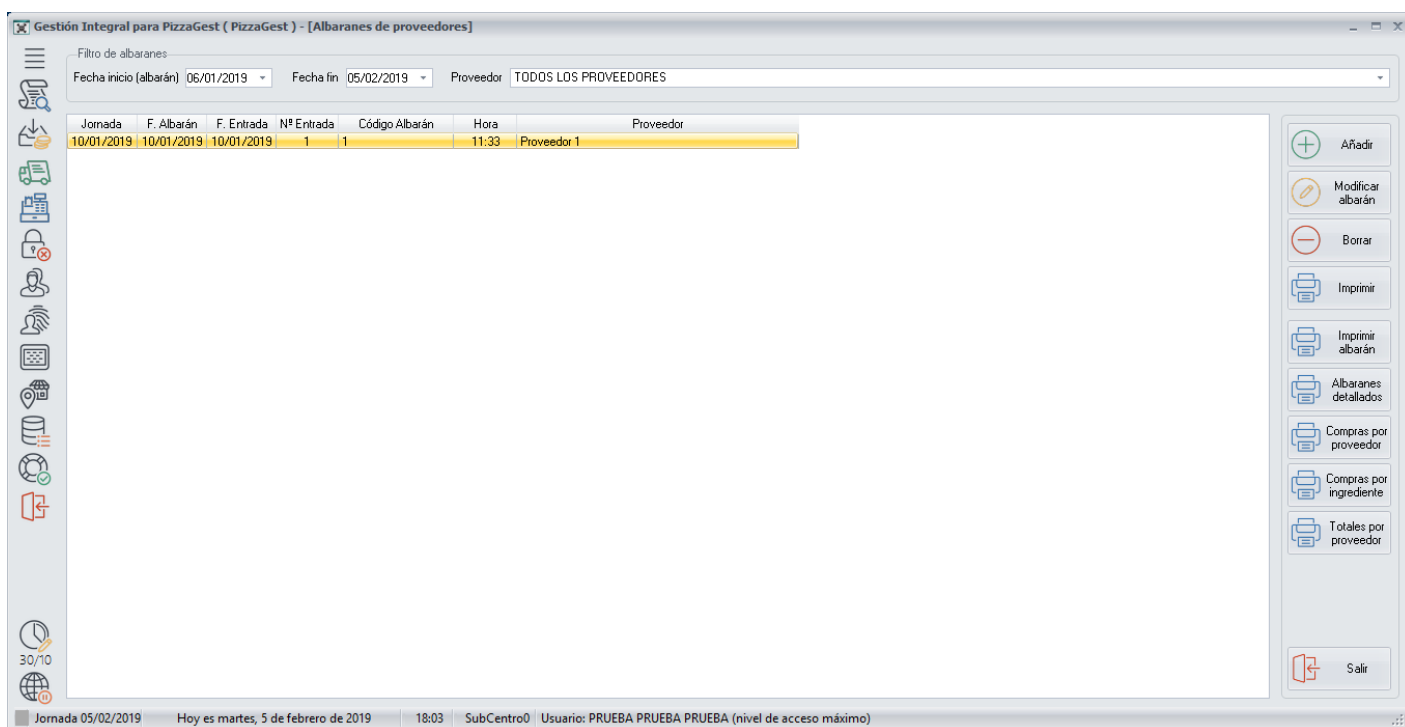
Albarán: Si pulsamos este botón podemos asociar un albarán, al pedido al proveedor seleccionado, desde la pantalla [Añadir/Modificar Albaranes](#)

Duplicar: Al pulsar este botón, el sistema nos permite duplicar un pedido que hayamos seleccionado previamente desde la pantalla [Previsión de Pedido a Proveedor](#). En esta pantalla podemos modificar la cantidad que queremos solicitar de cada producto, la fecha de recepción y la fecha de la próxima recepción.

Albaranes

Son albaranes de compras o de entregas en el almacén. Esta opción permite registrar en el sistema las entradas de mercancías en el almacén, insertando los albaranes de proveedores.

Una vez hayamos accedido desde el menú **Artículos->Albarán de Proveedores**, aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:



Podemos buscar un albarán haciendo un filtro, desde la línea superior, eligiendo una fecha de inicio y una fecha de fin donde se encuentre la fecha en que se realizó el albarán, y eligiendo un [Proveedor](#) o Todos los Proveedores. Hay que tener en cuenta que este filtro es muy importante, ya que dependiendo del filtro que hagamos nos aparecerá en pantalla la lista de albaranes correspondiente y todos los informes que saquemos desde esta pantalla serán de los albaranes que hayamos filtrado.

En la parte central veremos una lista con todos los albaranes creados, según el filtro de búsqueda de albaranes que hayamos configurado, en los que aparecerán todos los detalles de cada albarán que hayamos escrito al [Añadir/Modificar](#) un albarán.

En la parte derecha tenemos varios botones que nos permiten realizar distintas funciones:

[Añadir/Modificar](#) o **Borrar** albaranes.

Imprimir: Nos sacará un **Informe** de la lista de albaranes que aparezca en nuestra pantalla.

Imprimir albarán: Al pulsar este botón obtendremos un **Informe** con todos los detalles del albarán que tengamos seleccionado en pantalla.

Albaranes detallados: Si pulsamos este botón obtendremos un **Informe** con todos los detalles de todos los albaranes que aparezcan en nuestra pantalla y en la última página, nos aparecerá el importe total de todos los albaranes.

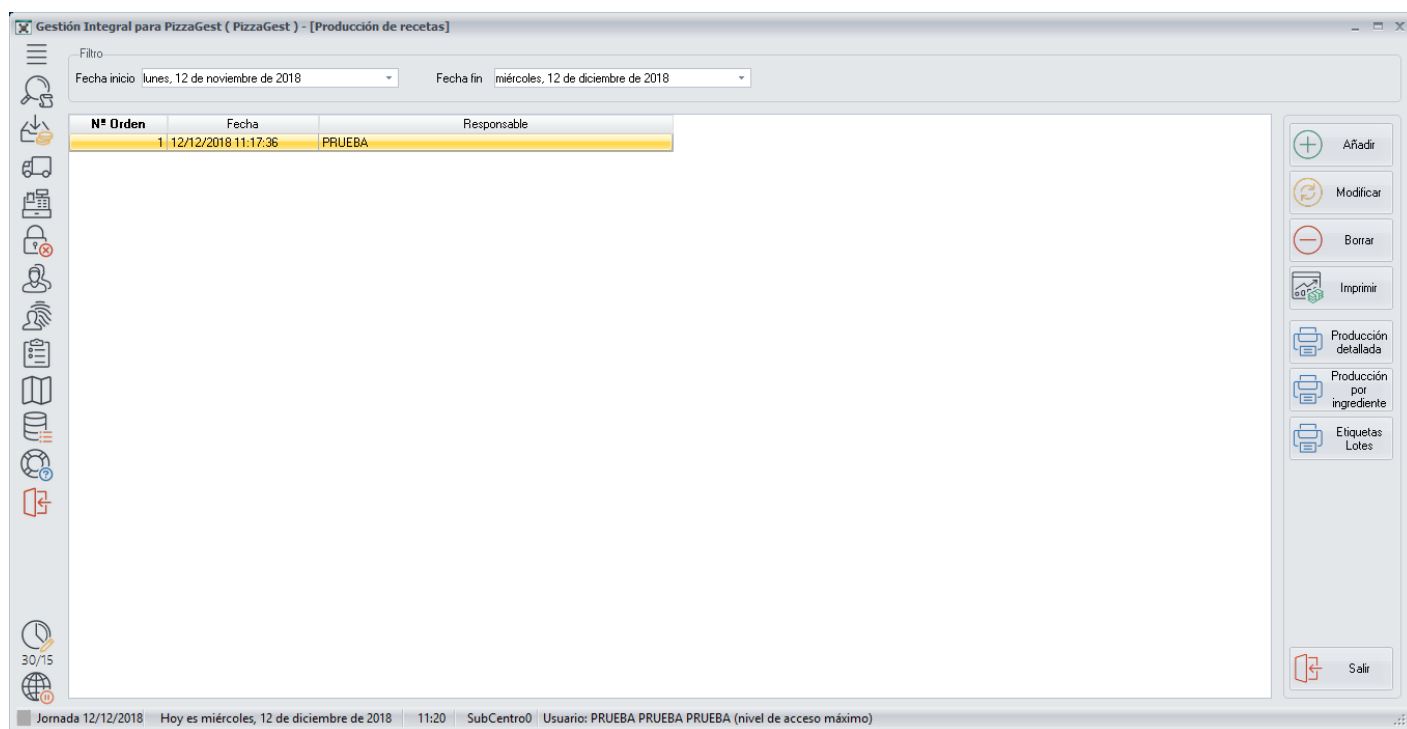
Compras por proveedor: Al pulsar este botón obtendremos un **Informe** agrupado por proveedor, en el que veremos las compras que hemos realizado a cada proveedor en todos los albaranes que aparezcan en nuestra pantalla y en la última página, nos aparecerá el importe total de todas las compras a proveedores.

Compras por ingredientes: Si pulsamos este botón obtendremos un **Informe** agrupado por ingredientes, en el que veremos las compras que hemos realizado de cada ingrediente en todos los albaranes que aparezcan en nuestra pantalla y en la última página, nos aparecerá el importe total de todas las compras de ingredientes.

Totales por proveedor: Al pulsar este botón obtendremos un **Informe** agrupado por proveedor, en el que veremos los totales de todos los albaranes de cada proveedor, de los albaranes que aparezcan en nuestra pantalla y en la última página, nos aparecerá el importe total de todos los proveedores.

Producción de recetas

Una vez hayamos accedido desde la opción del Menú **Artículos->Producción de recetas** veremos una pantalla como la que podemos ver a continuación:



Desde aquí podremos ver todas las [Órdenes de producción](#) que hayamos generado.

Veremos el **número de orden**, la **fecha** en la que fue realizada y el **responsable** que la generó.

Para **Añadir/Modificar**, o **Borrar** alguna [Orden de producción](#), debemos pulsar el botón correspondiente, situado a la derecha de la pantalla.

Además, en esta parte de la derecha tenemos otros botones, que realizan las siguientes funciones:

Imprimir: Nos sacará un **Informe** con la lista de todas las órdenes de producción que hayamos generado.

Producción detallada: Nos sacará un **Informe** de todas las órdenes de producción generadas y nos detalla con que ingredientes se realizaron.

Producción por ingrediente: Nos sacará un **Informe** de cada ingrediente utilizado en cada orden de producción.

Etiquetas Lotes: Genera una etiqueta de cada ingrediente utilizado en cada orden de producción, desde la pantalla [Imprimir lotes](#)

Ingredientes Básicos

Ver [Ingredientes básicos](#).

Grupos

Para el sistema, **Grupo** es el nivel de agrupamiento de artículos más alto.

Los grupos están constituidos por [Familias](#). La aplicación, para conseguir un funcionamiento óptimo del sistema, ya proporciona al usuario los elementos que definen ese nivel: Bebidas, Bocadillos, Ensaladas, Pizzas, Postres, Complementos, Varios.

Una vez hayamos accedido desde el menú **Artículos->Grupos**, aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:

Gestión Integral para PizzaGest (PizzaGest) - [Consultar grupos]

Búsqueda rápida:
Grupo

Grupos	Ingredientes	Mitad y Mitad	IVA Domicilio	IVA Local	Alcohol	Cobrar a peso	Orden
Baguette	S	N	10	10	N	N	6
Bebidas	N	N	10	10	N	N	9
Carne	N	N	10	10	N	N	3
Ensaladas	S	N	10	10	N	N	7
Entrantes	N	N	10	10	N	N	1
Grupo del Sistema	N	N	10	10	N	N	50
Pasta	N	N	10	10	N	N	2
Pescado	N	N	10	10	N	N	5
Pizzas	S	S	10	10	N	N	4
Postres	N	N	10	10	N	N	8

Jornada 11/12/2018 Hoy es martes, 11 de diciembre de 2018 14:34 SubCentro0 Usuario: desconocido (nivel de acceso mínimo)

Podemos hacer una búsqueda rápida del grupo, desde la línea superior, escribiendo el nombre del grupo y pulsando **Buscar**.

En caso de que hayamos hecho una búsqueda rápida por nombre del grupo, podemos volver a ver todos los grupos, pulsando el botón **Descartar**.

En esta pantalla podemos ver en la parte central, una lista con todos los grupos que tenemos creados. Todos los detalles que aparecen en la lista de grupos se habrán configurado previamente desde la pantalla [Añadir/Modificar Grupos](#)

Para [Añadir/Modificar](#) o **Borrar** grupos, debemos hacer clic en el botón correspondiente, situado a la derecha de la pantalla.

El botón **Imprimir**, nos sacará un **Informe** con la lista de los grupos que tengamos seleccionados en pantalla.

Además, existe la opción de ver las Familias de cada grupo a través del botón [Ver Familias](#).

Una vez se hayan creado todos los grupos necesarios, el siguiente paso será definir las [Familias](#)

Familias

Para el sistema, la agrupación de varios [Artículos de Venta](#) es una **Familia**, y cada Familia debe pertenecer a un [Grupo](#).

Por ejemplo, una **Familia** podría ser **Pizzas Medianas**, que pertenecerían al **Grupo Pizzas**.

Una vez hayamos accedido desde el menú **Artículos→Familias**, aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:

Gestión Integral para PizzaGest (PizzaGest) - [Consultar familias]

Búsqueda rápida:
Familia

Buscar Descartar

Familia	Grupo	T. elaboración	Max. ingredientes	Grupo mitad y mitad	Cobrar más cara	Ing. Gratis	Orden
A la brasa	A la brasa	0	2		A	0	5
Box Tirador	Bebidas	0	0		A	0	50
Cafés	Café	0	5		A	0	50
Cervezas	Bebidas Alcohólicas	0	1		A	0	50
Copas	Bebidas Alcohólicas	0	5		A	0	50
Delivery	Delivery	0	0		A	0	50
Ensaladas	Ensaladas	0	9		A	0	2
Ensaladas menu	Ensaladas	0	9		A	0	4
Entrantes	Entrantes	0	0		A	0	1
Entrantes menu	Ensaladas	0	9		A	0	3
Familia del Sistema	Grupo del Sistema	0	10			0	
Hamburguesas	Hamburguesas	0	11		A	0	6
Licores	Bebidas Alcohólicas	0	1		A	0	50
Menu infantil	Menu infantil	0	9		A	0	9
Pastas	Pastas	0	9		A	0	6
Pescados	Pescados	0	0		A	0	7
Pizza Fam	Pizzas	0	9		A	0	50
Pizzas	Pizzas	0	9		A	0	8
Postres	Postres	0	1		A	0	10
Postres menu	Postres	0	1		A	0	11
Refrescos	Bebidas	0	0		A	0	50
Salsas	Grupo del Sistema	0	9		A	0	13
Vinos	Bebidas Alcohólicas	0	1		A	0	50

30/10

Jornada 24/12/2018 Hoy es lunes, 24 de diciembre de 2018 13:16 SubCentro0 Usuario: desconocido (nivel de acceso mínimo)

Añadir Modificar Borrar Imprimir Ingredientes básicos Asistente recetas Salir

Podemos hacer una búsqueda rápida de la Familia, desde la línea superior, escribiendo el nombre de la Familia y pulsando **Buscar**.

En caso de que hayamos hecho una búsqueda rápida por nombre de la Familia, podemos volver a ver todos las Familias, pulsando el botón **Descartar**.

En esta pantalla podemos ver en la parte central, una lista con todas las Familias que tenemos creadas. Todos los detalles que aparecen en la lista de Familias se habrán configurado previamente desde la pantalla [Añadir/Modificar Familias](#)

En la parte derecha tenemos varios botones que nos permiten realizar distintas funciones:

[Añadir/Modificar](#) Familias.

Borrar: Podemos borrar una Familia, previamente seleccionada, desde el botón Borrar. Para borrar una Familia, primero debemos borrar los [Artículos de Venta](#) que pertenezcan a esta Familia, así como, su escandallo de [Ingredientes Básicos en una Familia](#)

Imprimir: Nos sacará un **Informe** de la lista de Familias que tengamos seleccionada en nuestra pantalla.

Ingredientes básicos: Nos permite controlar los Ingredientes básicos de cada Familia desde la pantalla [Ingredientes Básicos en una Familia](#). Hay que tener en cuenta que habrá que marcar la opción “**En los artículos se puede elegir ingredientes**” de la pantalla de [Añadir/Modificar Grupos](#) para que este botón aparezca habilitado.

[Asistente recetas](#): Nos permite crear artículos y copiar recetas entre distintas Familias, desde la pantalla **Asistente recetas**

Artículos de Venta

Un artículo de venta es cualquier producto elaborado o no, que se pueda vender como unidad.

Una vez hayamos accedido desde el menú **Artículos->Artículos de Venta**, aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:

Código	Descripción	PVP Local	PVP Dom.	PVP Mesa	PVP Barra	PVP Terr.	Grupo	Familia	Ámbito	Descripción PDA	Lis. Preparación	Orden	Código Exportad
TACER	1/3 alhambra	1,90	1,90	1,90	1,90	1,90	Bebidas Alcohólicas	Cervezas	LRVE	N	50	22	TACER
PI4E	4 Estaciones	8,90	7,40	8,90	8,90	8,90	Pizzas	Pizzas	LDRVCE	N	22	16	PI4E
CO69B	69 Broses	5,70	5,70	5,70	5,70	5,70	Bebidas Alcohólicas	Copas	LCE	N	16	14	CO69B
COAV	Absolut Vodka	4,20	4,20	4,20	4,20	4,20	Bebidas Alcohólicas	Copas	LCE	N	14	50	COAV
VIACB	Acantus Blanco	9,35	9,35	9,35	9,35	9,35	Bebidas Alcohólicas	Vinos	LDRVCE	N	50	50	VIACB
VIACI	Acantus Tinto	9,35	9,35	9,35	9,35	9,35	Bebidas Alcohólicas	Vinos	LDRVCE	N	50	50	VIACI
R3AG33	Agua 0.33cl	1,20	0,80	1,20	1,20	1,20	Bebidas	Refrescos	LDRVCE	N	50	50	R3AG33
R3AG05	Agua 0.5cl	1,60	1,60	1,60	1,60	1,60	Bebidas	Refrescos	LCE	N	50	50	R3AG05
R3AG15	Agua 1.5L	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	Bebidas	Refrescos	DRVE	N	50	50	R3AG15
PIAL	Alemana	7,90	6,40	7,90	7,90	7,90	Pizzas	Pizzas	LDRVCE	N	11	50	PIAL
ACER	Alhambra	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	Bebidas Alcohólicas	Cervezas	LRVE	N	50	50	ACER
ACERG	Alhambra grande	1,80	1,80	1,80	1,80	1,80	Bebidas Alcohólicas	Cervezas	LRVE	N	50	50	ACERG
ENAP	Alitas de Pollo	6,60	3,80	6,60	6,60	6,60	Entrantes	Entrantes	LDRVCE	N	4	50	ENAP
ADPM	Alitas de pollo menu	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	Ensaladas	Ensaladas menu	LE	N	50	50	ADPM
FOAL	Almendrado	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	Postres	Postres	LRVE	N	50	19	FOAL
HAAM	Americana (250g.)	11,20	9,20	11,20	11,20	11,20	Hamburguesas	Hamburguesas	LDRVCE	N	19	4	HAAM
CAAM	Americano	1,50	1,50	1,50	1,30	1,50	Café	Cafés	LCE	N	50	50	CAAM
VIAN	Análisis	12,10	12,10	12,10	12,10	12,10	Bebidas Alcohólicas	Vinos	LDRVCE	N	50	50	VIAN
LIAL	Anis Limiñana	1,30	1,30	1,30	1,30	1,30	Bebidas Alcohólicas	Licores	LCE	N	50	50	LIAL
LIALX	Anis Limiñana Chupito	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	Bebidas Alcohólicas	Licores	LCE	N	50	50	LIALX
LIAT	Anis Tenis Chupito	1,70	1,70	1,70	1,70	1,70	Bebidas Alcohólicas	Licores	LCE	N	50	50	LIAT
R3AQL	Aquarius Limon	1,80	1,30	1,80	1,80	1,80	Bebidas	Refrescos	LDRVCE	N	50	50	R3AQL
R3AQN	Aquarius Naranja	1,80	1,30	1,80	1,80	1,80	Bebidas	Refrescos	LDRVCE	N	50	50	R3AQN
VIAR	Arnegui	11,50	11,50	11,50	11,50	11,50	Bebidas Alcohólicas	Vinos	LDRVCE	N	50	2	VIAR
ENACM	Aros de Ceboll Mediano	4,10	2,80	4,10	4,10	4,10	Entrantes	Entrantes	LDRVCE	N	2	3	ENACM
ENACG	Aros de Cebolla Grande	6,50	2,80	6,50	6,50	6,50	Entrantes	Entrantes	LCE	N	50	50	ENACG
ADCM	Aros de Cebolla menu	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	Ensaladas	Entrantes menu	LE	N	50	50	ADCM
	Artículo del Sistema						Grupo del Sistema	Familia del Sistema					
PEBR	Bacalao al Romero	12,60	12,60	12,60	12,60	12,60	Pescados	Pescados	LCE	N	2	17	PEBR
COBA	Ballantines	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	Bebidas Alcohólicas	Copas	LCE	N	23	17	COBA
COBAC	Ballantines Chupito	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	Bebidas Alcohólicas	Copas	LCE	N	23	17	COBAC
PIBQ	Barbacoa	8,90	7,40	8,90	8,90	8,90	Pizzas	Pizzas	LDRVCE	N	17	17	PIBQ
R3BK	Bitter Kas	1,80	1,80	1,80	1,80	1,80	Bebidas	Refrescos	LCE	N	50	50	R3BK

Podemos hacer una búsqueda rápida del artículo de venta, desde la línea superior, escribiendo el código del artículo de venta y pulsando **Buscar**.

En caso de que hayamos hecho una búsqueda rápida por código del artículo de venta, podemos volver a ver todos los artículos de venta, pulsando el botón **Descartar**.

En la parte central veremos una lista con todos los artículos de venta creados, en los que aparecerán todos los detalles del artículo de venta que hayamos escrito al [Añadir/Modificar](#) un artículo de venta.

Es posible modificar la lista de artículos de venta que nos aparecen en la parte central, dependiendo de la opción que tengamos seleccionada en la parte derecha superior, en **Ver los Artículos**: Todos, Solo activos o Solo inactivos. Configuraremos si un artículo de venta esta activo o inactivo, seleccionado la opción **“El artículo se puede vender”** desde la pantalla

[Añadir/Modificar Artículos de Venta](#)

En la parte derecha tenemos varios botones que nos permiten realizar distintas funciones:

[Añadir/Modificar](#) o **Borrar** artículos de venta.

Imprimir: Nos sacará un **Informe** de la lista completa de artículos de venta que tengamos seleccionada en nuestra pantalla.

Receta: Nos permite introducir la receta de un artículo de venta, desde la pantalla [Recetas de Artículos de Venta](#)

Precios: Nos permite hacer cambios en los precios de los artículos de ventas, por familia y ámbito desde la pantalla [Cambio precio de artículos de venta](#)

Ofertas

Una **Oferta** es una agrupación de artículos con un tratamiento de venta específico. Normalmente, porque se les aplica algún tipo de descuento o porque se ofrece un regalo asociado.

Una vez hayamos accedido desde el menú **Artículos->Ofertas**, aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:

The screenshot shows the 'Gestión Integral para PizzaGest' application window. The title bar reads 'Gestión Integral para PizzaGest (PizzaGest) - [Consultar ofertas]'. The interface is divided into several sections:

- Top Bar:** Contains a 'Búsqueda rápida' (Quick Search) section with a text input field labeled 'Oferta' and buttons for 'Buscar' (Search) and 'Descartar' (Clear). To the right, there is an 'Ámbito' (Scope) section with radio buttons for 'Actuales' (Current), 'Finalizadas' (Completed), and 'Todas' (All).
- Table:** A table with columns: 'Código', 'Descripción', 'Tipo', 'Fecha inicio', 'Fecha fin', 'Ámbito', 'Origen', 'Días vigencia', 'Precio', 'N. Acceso', 'Cada X pedidos', 'Una por pedido', and 'Días Semana'. The table is currently empty.
- Right Sidebar:** Contains four buttons: 'Añadir' (Add), 'Modificar' (Modify), 'Borrar' (Delete), and 'Imprimir' (Print). At the bottom of the sidebar is a 'Salir' (Exit) button.
- Bottom Bar:** Displays system information: 'Jornada 28/12/2018', 'Hoy es viernes, 28 de diciembre de 2018', '09:51', 'SubCentro0', and 'Usuario: desconocido (nivel de acceso mínimo)'.

Podemos hacer una búsqueda rápida de la oferta, desde la línea superior, escribiendo la descripción de la oferta y pulsando **Buscar**.

En caso de que hayamos hecho una búsqueda rápida por descripción de la oferta, podemos volver a ver todas las ofertas, pulsando el botón **Descartar**.

En la parte central veremos una lista con todas las ofertas creadas, en las que aparecerán todos los detalles de la oferta que hayamos escrito al [Añadir/Modificar](#) una oferta.

Es posible modificar la lista de ofertas que nos aparecen en la parte central, dependiendo de la opción que tengamos seleccionada en la parte derecha superior, en **Ámbito**: Actuales, Finalizadas o Todas.

Para crear una nueva Oferta pulsaremos el botón [Añadir](#) y si queremos modificar o borrar una oferta ya existente, la seleccionaremos y pulsaremos el botón [Modificar](#) o **Borrar**.

El botón **Imprimir**, nos sacará un **Informe** con la lista completa de ofertas que tengamos seleccionada por **Ámbito** en nuestra pantalla.

Inventarios

Una vez hayamos accedido desde el menú **Artículos->Inventarios**, y hayamos elegido el tipo de Inventario que vamos a realizar, aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:

Inventario general Noche (todos los ingredientes básicos del almacén)

Ingrediente básico	C.teórica (alm.)	C.real (alm.)	Unidades (alm.)	C.teórica (rec.)	C.real (rec.)	Unidades (rec.)	Diferencia
Jarrito de limón	0	0	unidad	0	0	unidad	0
del tiempo	-3	0	unidad	-3	0	unidad	3
5 quesos	0	0	kg	0	0	kg	0
aceite picante	0	0	kg	0	0	kg	0
aceite de oliva	-29	0	kg	-29	0	kg	29
aceitunas	-47	0	kg	-47	0	kg	47
aceitunas negras	-4	0	kg	-4	0	kg	4
agua 0.35	-0,08	0	caja	-2	0	botella	0,08
agua con gas	0	0	unidad	0	0	unidad	0
ajo	0	0	kg	0	0	kg	0
ajoaceite	-3	0	kg	-3	0	kg	3
alcachofas	-48,25	0	kg	-48,25	0	kg	48,25
anacardos	-13	0	kg	-13	0	kg	13
anacardos picados	0	0	kg	0	0	kg	0
anchoa	-4	0	kg	-4	0	kg	4
aquarios de limón	0	0	caja	0	0	lata	0
aquarius de naranja	0	0	caja	0	0	lata	0
atún	-37,29	0	kg	-37,29	0	kg	37,29
bacon en tiras	-43	0	kg	-43	0	kg	43
bacón	-189,16	0	kg	-189,16	0	kg	189,16
baileys	-3	0	botella	-3	0	litr	3
base de pizza	0	0	kg	0	0	kg	0
berenjena	-11	0	kg	-11	0	kg	11

Opciones:
☐ No realizar inventario de los ingredientes que dejemos a cero
Solo ingredientes del tipo: -- TODOS --

Información:
Número de inventario diario: 1 Responsable del inventario: PRUEBA PRUEBA PRUEBA

Leyenda:
 No se contabiliza en el inventario
 Si se contabiliza en el inventario
 Campo con información
 Campo a rellenar

Preparar
Grabar
Imprimir
Cancelar

Hay que tener en cuenta que será necesario contar todos los productos del inventario, porque en caso de que dejemos la cantidad a 0 en algún ingrediente que aparezca en el inventario, cuando grabemos el inventario se modificará su stock a 0.

Lo primero que tenemos que hacer en esta pantalla, es pulsar el botón **Preparar**, para que el sistema calcule en tiempo real el stock de todos los ingredientes que aparecen en el inventario.

Hay dos tipos de Inventario:

1) **Inventario General**: Un inventario general es el recuento de todas las existencias del almacén.

Si se trata de un **Inventario General**, ya sea de Mañana o Noche, aparecerán todos los [Ingredientes básicos](#) que cumplan estas condiciones:

- Tengan marcadas las opciones de **Inventarios** e **Ingrediente utilizable** en la pantalla

[Añadir/Modificar Ingredientes básicos](#)

- Tengan seleccionado un [Tipo de ingrediente](#) en la pantalla [Añadir/Modificar Ingredientes básicos](#) que **no** este clasificado como Ingrediente que **No necesita inventario**, en la pantalla

[Añadir/Modificar Tipo de Ingredientes](#)

2) **Inventario Parcial**: El inventario parcial está concebido para facilitar el recuento diario de todas las existencias susceptibles de robo.

Si se trata de un **Inventario Parcial**, ya sea de [Mañana](#) , [Mediodía](#) o [Noche](#), aparecerán todos los [Ingredientes básicos](#) que cumplan las mismas condiciones que tienen que cumplir los ingredientes, para que aparezcan en un **Inventario General** y además tengan marcada alguna o todas las opciones de [Inventario Mañana](#), [Inventario Mediodía](#) o [Inventario Noche](#) en la pantalla [Añadir/Modificar Ingredientes básicos](#). Dependiendo de cual o cuales de las tres opciones tenga marcada el ingrediente, aparecerá en el **Inventario Parcial** correspondiente.

Una vez hayamos pulsado el botón **Preparar**, se rellenará el cuadro del inventario, donde aparecerá la siguiente información:

Ingrediente básico: En esta columna, aparecerán los nombre de los [Ingredientes básicos](#).

Cantidad teórica (almacén): En esta columna aparecerá la cantidad teórica de cada ingrediente, en unidades de almacén, que según los cálculos del sistema debería de haber en stock. Hay que tener en cuenta que según el [Nivel de acceso](#) de la persona que haga el inventario, esta cantidad podría aparecer oculta y obligar al empleado a contar la cantidad de cada producto.

Cantidad real (almacén): En esta columna, la persona que realice el inventario, deberá anotar la cantidad real de cada ingrediente, en unidades de almacén, que haya contado.

Unidades (almacén): En esta columna aparecerán las unidades de almacén correspondientes a cada ingrediente, que configuraremos en la pantalla [Añadir/Modificar Ingredientes básicos](#)

Cantidad teórica (receta): En esta columna aparecerá la cantidad teórica sobrante que calcula el sistema, de cada ingrediente que no se ha podido contabilizar en unidades de almacén, porque es menos de una unidad de almacén, y lo contabilizamos en unidades de receta. Serian los picos que no se han podido añadir en la columna Cantidad teórica (almacén). Hay que tener en cuenta que según el [Nivel de acceso](#) de la persona que haga el inventario, esta cantidad podría aparecer oculta y obligar al empleado a contar la cantidad de cada producto.

Cantidad real (receta): En esta columna, la persona que realice el inventario, deberá anotar la cantidad real sobrante de cada ingrediente que no se ha podido contabilizar en unidades de almacén, en unidades de receta, que haya contado. Serian los picos que no se han podido añadir

en la columna Cantidad real (almacén).

Unidades (receta): En esta columna aparecerán las unidades de receta correspondientes a cada ingrediente, que configuraremos en la pantalla [Añadir/Modificar Ingredientes básicos](#)

Diferencia: En esta columna aparecerá la diferencia entre la suma de las cantidades reales que calcula el sistema y la suma de las cantidades teórica que anote la persona que realice el inventario. Hay que tener en cuenta que el sistema nos puede avisar o incluso bloquear el inventario si la diferencia supera el valor que hemos configurado en la opción **Bloquear el inventario si la diferencia es superior** en la pantalla [Añadir/Modificar Ingredientes básicos](#)

En la parte de abajo en el apartado **Opciones** tenemos la opción de filtrar los ingredientes que aparezcan en el inventario, eligiendo el **Tipo de ingrediente** correspondiente del desplegable, en la opción Solo ingredientes del tipo.

En el apartado **Información** aparecerán los siguientes datos:

Número de inventario diario: Este número se completará automáticamente y se incrementará, a medida que vayamos añadiendo más inventarios del mismo tipo, en el mismo día.

Responsable del inventario: Aparecerá el nombre del empleado que haya realizado el inventario, es decir, el empleado que en el momento de realizar el inventario se haya identificado en el sistema en las [Opciones restringidas](#)

Hay que tener en cuenta que no es posible modificar un inventario que ya ha sido introducido en el sistema, pero podemos corregirlo accediendo al mismo tipo de inventario dentro del mismo día. Al hacer esto, el sistema nos avisará que se va a realizar una corrección del inventario anterior y que el stock puede haber variado.

Si accedemos a realizar una corrección de un inventario, se activará la opción No realizar inventario de los ingredientes que dejemos a cero que aparece en la parte de abajo en el apartado **Opciones**. Esta opción estará marcada por defecto, ya que de esta forma, solo corregiremos el stock de los ingredientes en los que anotemos una cantidad y luego pulsemos Intro, y pasen de color rojo a verde.

Tampoco será posible hacer un inventario anterior al último realizado. Por ejemplo si hemos hecho un inventario general o parcial de noche, ya no podremos hacer un inventario de mañana o mediodía.

Una vez hayamos terminado de realizar o corregir un inventario, pulsaremos el botón **Grabar**.

El botón **Imprimir** nos sacará un **Informe** con los datos del inventario.

El botón **Cancelar**, nos permite salir de la pantalla sin hacer ningún cambio.

Informes Stock Actual

Este apartado aparecía en el menú del manual original pero nunca llegó a documentarse (ni en la versión anterior de esta documentación).

Informes Stock Bajo Mínimos

Este apartado aparecía en el menú del manual original pero nunca llegó a documentarse (ni en la versión anterior de esta documentación).

Informes Almacén Valorado

Este apartado aparecía en el menú del manual original pero nunca llegó a documentarse (ni en la versión anterior de esta documentación).

Informes Ingredientes Básicos

Este apartado aparecía en el menú del manual original pero nunca llegó a documentarse (ni en la versión anterior de esta documentación).

Informes Ingredientes por Familia

Este apartado aparecía en el menú del manual original pero nunca llegó a documentarse (ni en la versión anterior de esta documentación).

Informes Ingredientes

Precios Compra

Este apartado aparecía en el menú del manual original pero nunca llegó a documentarse (ni en la versión anterior de esta documentación).

Informes Ingredientes

Histórico Precios Compra

Este apartado aparecía en el menú del manual original pero nunca llegó a documentarse (ni en la versión anterior de esta documentación).

Informe de consumos teóricos y reales

Cómo calcula PizzaGest el consumo real

El **consumo real** se obtiene a partir de recuentos físicos: **stock inicial stock– final + entradas (albaranes)** durante el periodo. Esto exige que un empleado haya contado el stock in situ el primer y último día del rango y que las entradas de mercancía estén registradas en el sistema. Este método mide lo que efectivamente ha salido del almacén, incluyendo mermas, roturas y movimientos no reflejados en ventas.

Cómo calcula PizzaGest el consumo teórico

El **consumo teórico** es un cálculo matemático: para cada artículo la aplicación multiplica la **cantidad por receta** (escandallo) por la **cantidad vendida** registrada en el TPV. Por ejemplo, si una pizza usa 200g de salsa y se vendieron 10 pizzas, el consumo teórico de salsa será 10x200g. Este valor es útil para planificar compras y detectar desviaciones, pero **no certifica** el stock real porque no se basa en un recuento físico.

Guía rápida para decidir cuál usar

- **Si quieres saber lo que realmente se ha gastado:** usa **consumo real** (requiere inventarios inicial y final).
- **Si quieres estimar necesidades y comparar con recetas:** usa **consumo teórico** (se puede calcular en cualquier periodo).
- **Clave operativa:** compara ambos para obtener la desviación; esa diferencia revela mermas, incumplimiento de recetas o errores de registro.

Limitaciones y riesgos

- **Consumo real** depende de la calidad del inventario: recuentos erróneos o albaranes no registrados distorsionan el resultado.
- **Consumo teórico** asume cumplimiento estricto de recetas; no captura desperdicio, robos ni errores de porcionado.
- **Recomendación práctica:** mantener inventarios periódicos, registrar albaranes al recibir mercancía y revisar desviaciones regularmente para corregir procesos.

Conclusión: Ambos consumos son complementarios: el teórico sirve para planificación y control de recetas; el real certifica lo que efectivamente ha salido del almacén. La comparación entre ambos es el KPI operativo que revela pérdidas y oportunidades de mejora.

Informes Movimientos de Ingredientes

Movimientos de ingredientes básicos

Fecha de inicio del informe11/23/2018

Fecha de fin del informe11/23/2018

Los inventarios se realizan por la

☐ mañana (antes de empezar la jornada)

☒ noche (una vez acabada la jornada)

Ingrediente

Informe

Cancelar

Informes Preparación de Ingredientes

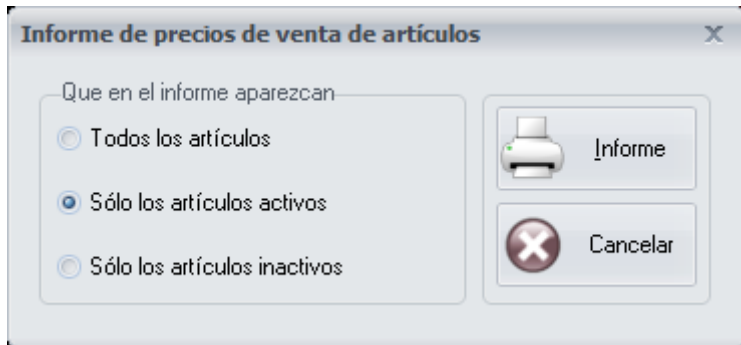
Informe de preparación de ingredientes ✕

Basar la previsión entre

Fecha de inicio	11/ 9/2018	 Informe
Fecha de fin	11/23/2018	
Margen de seguridad	%	

 Cancelar

Informes Precios de Ventas de Artículos



Informes Precio de coste de Artículos de venta

Este apartado aparecía en el menú del manual original pero nunca llegó a documentarse (ni en la versión anterior de esta documentación).

Informes de última venta de Artículos de venta

Este apartado aparecía en el menú del manual original pero nunca llegó a documentarse (ni en la versión anterior de esta documentación).

Informes de Recetas de Artículos

Informe de recetas de artículos X

Elija la familia

TODAS LAS FAMILIAS ▼

Que en el informe aparezcan

☐ Todos los artículos

☒ Sólo los artículos activos

☐ Sólo los artículos inactivos

 Informe

 Cancelar

Informes de Preparación de Artículos de venta

Informe de preparación de artículos de venta ✕

Basar la previsión entre

Fecha de inicio	11/ 9/2018	 Informe
Fecha de fin	11/23/2018	
Margen de seguridad	%	

 Cancelar

Informes de Ofertas

Informe de ofertas

Ofertas a Mostrar

☒ Actuales☐ Finalizadas☐ Todas

Elija la oferta

Todas

Elija el periodo a tener en cuenta

Desde

Wednesday, October 24, 2018

Hasta

Friday, November 23, 2018

Límite pedidos posteriores

Wednesday, October 31, 2018

Detalle Ofertas

Ofertas por Cliente

Salir

Informes última Venta de Ofertas

Este apartado aparecía en el menú del manual original pero nunca llegó a documentarse (ni en la versión anterior de esta documentación).

Informes de Ventas de Artículos

Informes de ventas

Origen de los pedidos

☐ Tienda

☐ Web

☐ Call Center

☒ Todos

Elegir días

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

Sábado

Domingo

☒

☒

☒

☒

☒

☒

☒

Elegir fechas

Fecha de inicio del informe

10/24/2018

Fecha de fin del informe

11/23/2018

 Ventas por familias

 Ventas por días

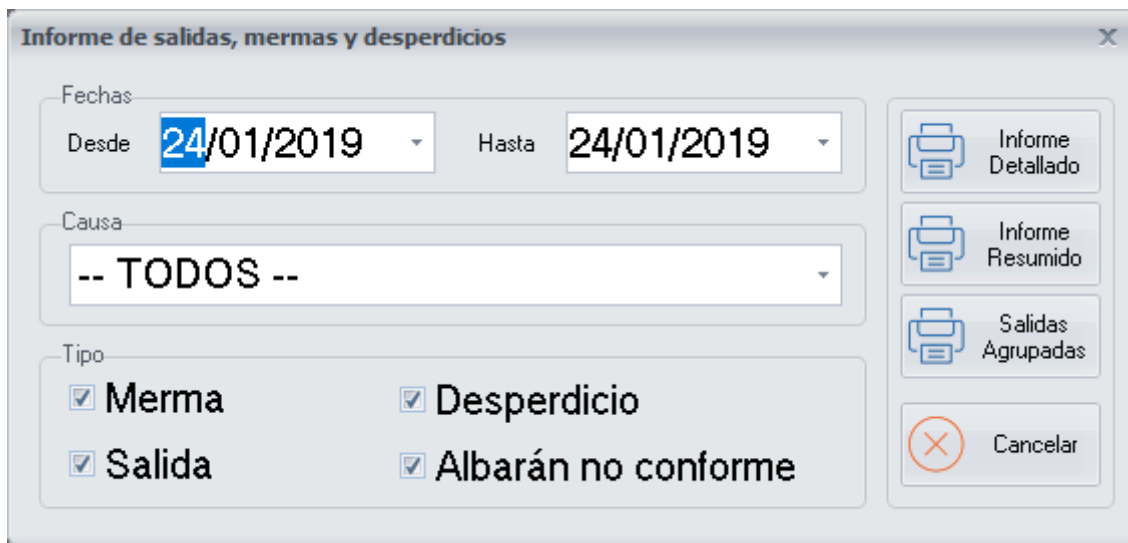
 Ventas por horas

 Repercusión Ofertas

 Salir

Informes de Salidas, Mermas y Desperdicios

Una vez hayamos accedido desde el Menú **Artículos->Informes->Salidas, Mermas y Desperdicios** aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:



Desde esta pantalla podemos sacar distintos informes sobre movimientos de almacén que disminuyen el stock.

Primero debemos elegir la fecha de inicio y fin del informe, en el apartado **Fechas**.

A continuación, si lo deseamos podemos filtrar el informe por la **Causa**, por el que se realizó el movimiento de almacén. Las opciones que aparecen en este desplegable las configuraremos desde la pantalla [Tipos de Desperdicios](#)

Para finalizar, podemos filtrar aún mas el informe, marcando uno o más tipos de movimientos de almacén que disminuyen el stock, entre los siguientes **Tipos**:

Merma: Son productos o cantidades de producto no aprovechables, productos caducados y despuntes. La introducción de las mermas se realiza desde la pantalla [Salida de almacén o Salida por mermas](#)

Salida: Son salidas de productos del almacén sin venta y sin pérdida del producto. Por ejemplo: cuando trasladamos productos de una tienda a otra. La introducción de las salidas se realiza desde la pantalla [Salida de almacén o Salida por mermas](#)

Desperdicio: Son productos, ya no aptos para su uso, porque se han estropeado mientras estaban siendo elaborados (quemados, se han caído al suelo, etc.), o porque han sido devueltos por el cliente sin consumirlos. La introducción de desperdicios se realiza desde la pantalla [Artículos desperdiciados](#)

Albarán no conforme: Si ya hemos pagado un albarán y nos llega alguna mercancía en mal estado, podemos clasificar el albarán como “no conforme”. La introducción de los albaranes “no conforme” se realiza desde la pantalla [Añadir/Modificar Albaranes](#)

Una vez hayamos terminado de configurar las opciones del informe, dispondremos de tres tipos de informes que podremos obtener pulsando el botón correspondiente:

Informe Detallado: Al pulsar este botón obtendremos un **Informe** ordenado por fecha y agrupado por el tipo de movimiento de almacén, en el que veremos todos los detalles de cada movimiento de almacén. Al final del informe, veremos el total en Euros que han generado la suma de todos los movimientos de almacén.

Informe Resumido: Al pulsar este botón obtendremos un **Informe** agrupado por el tipo de movimiento de almacén, en el que veremos de forma resumida cada movimiento de almacén. Al final del informe, veremos el total en Euros que han generado la suma de todos los movimientos de almacén.

Salidas Agrupadas: Al pulsar este botón obtendremos un **Informe** de todas las salidas, agrupadas por la causa que hayamos configurado en la pantalla [Salida de almacén o Salida por mermas](#). Para obtener este informe solo necesitamos configurar la fecha de inicio y fin del informe, en el apartado **Fechas**.

El botón **Cancelar**, nos permite salir de la pantalla sin hacer ningún cambio.

Informe de Inventarios

Informe de inventarios

Subcentro

SubCentro0

Fechas del informe

☒ Inventarios realizados entre

21/01/2019

y el

20/02/2019

☐ Únicamente el inventario

día

20/02/2019

Almacén

Filtro de inventarios

☐ Mostrar las modificaciones como inventarios separados

☒ Mostrar sólo los inventarios realizados manualmente

☒ Mostrar sólo los ingredientes que se han contado en el inventario

Unidades del informe

☐ Unidades de receta

☒ Unidades de almacén

Inventarios del tipo

☒ Parciales y Generales

☐ Solo Parciales

☐ Solo Generales

 Informe

 Cancelar

Fichas Prácticas: Artículos y Almacén (índice)

[Manual Pizzagest](Manual Pizzagest)

[f CONS GRUPOS](#)

Fichas Prácticas PizzaGest: Artículos y Almacén

En PizzaGest, las tareas relacionadas con el mantenimiento de los artículos de venta y de control del almacén, se ejecutan desde las diferentes opciones que aparecen al desplegar el menú Artículos de la barra de herramientas (para ver con detalle todas las opciones disponibles ver los apartados correspondientes en el Manual del Usuario).

El objetivo prioritario de estas fichas prácticas es ayudarnos a comprender el funcionamiento de las opciones de nuestro programa de gestión PizzaGest que con mayor frecuencia vamos a utilizar, cuando realicemos las actividades relacionadas con el control del almacén y el mantenimiento de la carta de artículos de venta:

Dar de alta productos (ingredientes básicos) en el almacén. Definición de las recetas de los artículos de venta. Mantenimiento de los stocks y precios de compra de los productos del almacén. Gestión de ofertas

Los pasos a seguir para dar de alta correctamente un artículo de venta en PizzaGest son los siguientes, en el orden especificado:

Dar de alta los ingredientes básicos que lo compongan en el almacén, siempre que no lo estén ya. Menú ===== Artículos ===== opción Ingredientes Básicos.

Dar de alta el grupo al que pertenecerá, siempre que no lo esté ya. Menú ===== Artículos ===== opción Grupos.

Dar de alta la familia a la que pertenecerá, siempre que no lo esté ya. Menú ===== Artículos opción Familias.

Dar de alta el artículo de venta. Menú ===== Artículos ===== opción Artículos de Venta.

Dar de alta la receta del artículo de venta. Menú ===== opción Artículos de Venta ===== botón Receta

Definir recetas de artículos de venta.

Una vez tengamos dados de alta todos los ingredientes básicos de la forma en que ya hemos visto, procederemos a dar de alta los artículos de venta y a definir sus recetas. En primer lugar, daremos de alta el artículo de venta en cuestión, Artículos de venta del Menú Artículos, pinchando en el botón Añadir aparecerá la pantalla de inserción de Artículos de venta:

En la que habrá que cumplimentar los datos correspondientes a ese artículo de venta. A modo de ejemplo, vamos a introducir en nuestra carta la Pizza Mediana Calabrese:

En primer lugar, en el campo Código introduciremos un código acorde con el nombre del producto, para que sea realmente operativo deberá tener entre 3 y 4 letras. En nuestro caso hemos elegido las iniciales de las tres palabras, es decir, PMC.

*Es importante que los códigos de los artículos de venta sean sencillos y están relacionados con el nombre del producto, también que todos tengan el mismo número de caracteres, ya que de esta forma no será necesario aprenderlos de memoria. Por ejemplo podemos tomar el criterio de que las dos primeras letras de todos los códigos sean la familia, así todas las pizzas medianas comenzarán por PM, todas las familiares por PF, todas las pastas por PA, y así sucesivamente, y las dos letras siguientes que sean las del producto, por ejemplo:

Pizza Mediana Siciliana → PMSI Pizza Familiar Barbacoa → PMBA Maccheroni al Formaggio → PAMF Lasagna Bolognesa → PALB

En el campo Nombre/corto introduciremos el nombre completo del artículo Pizza Mediana Calabrese. Y posteriormente el precio de ese artículo con la posibilidad de introducir precios distintos para cada ámbito Local/Domicilio/Mesa/Terraza/Barra. A continuación, seleccionaremos del desplegable correspondiente, la familia a la que pertenece ese artículo. En este caso, nuestro artículo pertenece a la familia Pizzas Medianas. Al seleccionar la familia, PizzaGest ya introduce, automáticamente, el Grupo que le corresponda. En este caso, el grupo de las Pizzas.

En el apartado Opciones:

El artículo se puede vender, viene marcada por defecto, pero podemos desactivarla si decidimos eliminar ese artículo de la carta.

Salir en listado preparación artículos,debemos seleccionarla si se quiere que el artículo en cuestión aparezca en el informe de preparación de artículos de venta, disponible en el informe Listado de Preparación de artículos de venta de la opción Listados del menú Artículos

Personalizar el número máximo de ingredientes, permite ponerle un número máximo de ingredientes diferente al que tiene la familia, ya sean más o menos.

Personalizar el número de ingredientes gratis, indicar cuantos ingredientes gratis tiene el artículo si es diferente al que tiene la familia.

No puede ser mitad y mitad, la seleccionaremos en el caso de que ese artículo no pueda ser mitad y mitad (por ejemplo: una pizza calzone).

Se debe elegir una salsa, obliga a escoger una salsa para el artículo.

El artículo base equivale a un artículo de este número de ingredientes, debemos especificar la equivalencia en ingredientes para el cálculo de las ofertas. Es decir, si en la receta del artículo de venta especificamos los ingredientes como no obligatorios (el cliente los puede quitar o cambiar un ingrediente por otro descontando el precio o cambiándolo por el del nuevo ingrediente respectivamente) pondremos un 0. En caso de que en la receta del artículo de venta especifiquemos los ingredientes como obligatorios (si el cliente no quiere un ingrediente en concreto no se le pone pero sí se le cobra) indicaremos aquí el número de ingredientes adicionales que incluye el artículo respecto al artículo base de la familia. En nuestro caso sería 1 ya que la Pizza Mediana Calabrese lleva, además de los ingredientes de la base (masa, mozzarella y salsa de tomate), salchicha picante.

Orden del artículo en la pantalla de captura y web, indicamos el orden en el que queramos que salga el artículo en la pantalla de pedidos y en la web.

Puntos/importancia del artículo para obtener la comisión de venta, si queremos que el artículo tenga más importancia de venta frente a otros, le pondremos un número mayor. De esta forma indicamos que tiene más comisión su venta.

Calorías, indicaremos cuántas calorías tiene ese artículo.

Número de porciones, indicamos el número de porciones que se necesitan para un determinado número de personas (en el catering).

Ahora seleccionaremos el Tipo de control de stock que queremos aplicar al artículo de venta Pizza Mediana Calabrese. La aplicación nos permite dos opciones excluyentes entre si:

La Primera, Bloquear si el stock queda por debajo de 0, si marcamos esta opción estaremos obligados a llevar al día el stock de estos productos ya que si este se agota, el programa no nos dejará vender el artículo en cuestión hasta que no le incrementemos dicho stock a partir de un albarán de compra o por medio de un inventario si el artículo es crítico, de lo contrario si que deja.

La Segunda. No bloquear, permite vender artículos aunque el stock sea en negativo.

Pasamos al apartado de Descripción Web, nos permite introducir una descripción del artículo, que saldrá en la web y en la pantalla de pedidos en el respectivo artículo.

A cada artículo podemos ponerle una foto en el apartado Imagen, que será la que se verá en la pantalla de pedidos.

Otras opciones que podemos ponerle al artículo es en qué ámbito se va a vender. Podemos indicar dónde vamos a venderlo, si queremos que sea solo en el local, en local y la web, etc. Esto lo podemos indicar en Ámbito y Origen donde se puede vender.

También se puede indicar a qué impresora queremos que vaya el ticket, así podemos diferenciar entre local y domicilio. Lo indicamos en Impresora para los tickets de LOCAL y en Impresora para

los tickets de DOMICILIO.

En el apartado de Destacar indicamos características que puede tener el artículo (picante, nuevo, sin gluten, vegetal y vegano).

Una vez cumplimentados estos datos, sólo faltaría pinchar en el botón de grabar y ya tendríamos insertado en el sistema el artículo Pizza Mediana Calabrese.

Lo que nos quedaría hacer con el artículo es definir su receta, pero antes debemos añadir a la familia todos los ingredientes básicos que comparten los artículos de venta de la misma familia. Éste, es el concepto de Ingredientes Básicos de la Familia. Este concepto hace referencia a todos los ingredientes, que no forman parte de la receta de los artículos de venta de una familia, pero que de forma opcional se pueden añadir a cualquier artículo de venta de esa familia, cuando el cliente hace el pedido. Por ejemplo, la masa mediana, la salsa de tomate, la mozzarella y la salchicha son los ingredientes que componen la receta de nuestra Pizza Mediana Calabrese. Sin embargo, si queremos que nuestros clientes, puedan añadir ingredientes opcionales a nuestro producto, como por ejemplo: champiñones, doble de queso, etc, deberemos realizar los siguientes pasos:

Habrá que marcar la opción En los artículos se puede elegir ingredientes de la pantalla de Inserción de grupos, al grupo que contenga las familias en las que deseamos poder elegir ingredientes adicionales.

Desde la pantalla de Consultar familias accederemos a la opción Ingredientes básicos, donde daremos de alta esos ingredientes, como ingredientes básicos de la familia. Estos ingredientes aparecerán en el recuadro izquierdo, debajo de los campos de Artículo y Descripción de la pantalla de captura de pedidos. Para seleccionarlos y añadirlos a la comanda bastará con marcarlos con un doble clic del botón izquierdo del ratón. Si se quieren eliminar del pedido se procederá de la misma manera, marcándolos con un doble clic del botón izquierdo del ratón. La pantalla que nos aparecerá será la siguiente:

En la que aparece la hoja de datos dividida en dos tablas, en la parte superior aparecen todos los ingredientes básicos dados de alta en el sistema. Y en la parte inferior, los ingredientes seleccionados, como ingredientes básicos de esa familia. Para añadir, un ingrediente básico a la familia, primero, habrá que seleccionarlo, pinchando con un clic, y después dar al botón Añadir ingrediente, o simplemente haciendo doble clic sobre el dicho ingrediente. Aparecerá la siguiente pantalla:

En Denominación el sistema rellenará automáticamente la descripción que tengamos para el ingrediente básico, pero podemos cambiarla por otra que nos parezca más adecuada. Por ejemplo en vez de queso mozzarella, podemos poner extra de queso.

Si queremos que el ingrediente sea gratis, pondremos en el precio “0”, de lo contrario, le indicaremos que precio tiene.

Después nos aparecen dos columnas con los mismos datos: cantidad, P.V.P. Local y P.V.P. Domicilio. Debemos fijarnos en que una columna indica cuando se selecciona el ingrediente,

mientras que la otra indica cuando se elige en modo SIN. En la primera columna debemos especificar la cantidad y los precios que el sistema sumará cuando el cliente añada el ingrediente adicional al producto final, mientras que en la segunda columna especificaremos la cantidad y los precios a restar en caso de que el cliente elimine el ingrediente del producto final. Debemos tener en cuenta, que en la columna cuando se elige en modo SIN los precios y la cantidad deberán ser siempre negativos, y que si no queremos descontar al cliente los ingredientes que forman parte de los artículos de venta ya definidos, deberemos dejar el P.V.P. Local y el P.V.P. Domicilio a 0.

Cuando tenemos ingredientes como el extra de queso la cantidad que pondremos en la columna cuando se selecciona el ingrediente será menor que la que pongamos en la columna de cuando se elige en modo SIN, ya que la cantidad para el extra de queso siempre es menor que la cantidad de queso que lleva la base.

Una vez tengamos en la familia todos los ingredientes básicos, podremos hacer la receta de cada artículo.

Ahora vamos a definir la receta de este artículo de venta, para que la aplicación cada vez que sirvamos una Pizza Mediana Calabrese descuente del almacén las cantidades oportunas. ¿Cómo insertamos la receta de cualquier artículo de venta en PizzaGest?. Pues, pulsando en la opción Receta desde la pantalla de Consulta de Artículos de venta del menú Artículos, teniendo al artículos de venta en cuestión seleccionado. Aparecerá la siguiente pantalla:

Este es el asistente para la definición de las recetas de los artículos de venta. Su manejo es muy sencillo. Como podemos observar, la pantalla está dividida en dos hojas de datos. En la superior nos aparecen todos los ingredientes básicos que tenemos dados de alta en el almacén. Para añadir un ingrediente básico a la receta del artículo de venta, habrá que seleccionar, uno a uno, los ingredientes básicos que lo componen (en nuestro caso para la Pizza Mediana Calabrese añadiremos la masa de pizza, la mozzarella, la salsa de tomate, y la salchicha picante), y pulsar el botón Añadir ingrediente. Aparecerá la siguiente pantalla:

En la que habrá que definir los siguientes aspectos: si el ingrediente es seleccionable (puede ser eliminado por el cliente al solicitarnos el artículo, y se le descontará el precio de dicho ingrediente al producto final) o es obligatorio (el cliente lo puede eliminar pero no se le descuenta importe o simplemente ingredientes no eliminables como, por ejemplo, la masa de la pizza o la caja para las pizzas a domicilio). Y el ámbito de validez del ingrediente. Por ejemplo. para la caja de la pizza, el ámbito válido sería Domicilio y Recoger/Llevar. Y para las cuñas, el ámbito válido sería Local.

Para completar la pantalla sólo faltaría introducir en el campo cantidad, siempre expresada en unidades de uso, la cantidad de producto que vamos a emplear en la elaboración de ese artículo.

Para borrar o modificar los datos de un ingrediente de la receta, habría que seleccionarlo en la hoja de datos de Ingredientes básicos del artículo de venta y apretar el botón de Borrar o de Modificar.

Para facilitarnos la tarea de introducción de recetas, disponemos del botón Copiar desde..., que permite copiar la receta de cualquier artículo de venta que comparta familia con el artículo al que queremos poner la receta:

Sólo habrá que pinchar en el botón de Copiar desde... y seleccionar del desplegable, que aparece en esa ventana, el artículo, cuya receta se quiera copiar. Y, por último, pinchar el botón de aceptar.

Una forma cómoda y rápida de dar de alta las recetas es comenzar por los artículos de venta básicos, los más simples, por ejemplo la Pizza Mediana Base. Una vez creado este artículo, y cada vez que creamos uno nuevo dentro de la familia, copiamos primero su receta y así solo tenemos que completar con los ingredientes adicionales.

Una vez definida la receta de nuestro artículo de venta, es decir, una vez se hayan insertado en la hoja de datos de Ingredientes básicos del artículo de venta, todos los ingredientes a emplear, sus cantidades, ámbitos de validez y naturaleza del ingrediente (obligatorio o seleccionable) sólo faltará pinchar en el botón de Grabar y ya tendremos definido e introducido en el sistema la receta de nuestro artículo de venta Pizza Mediana Calabrese.

Gestión del Almacén.

La mayor parte de los aspectos relacionados con la gestión del almacén ya han sido planteados de forma más extensa en el Manual del Usuario. Por tanto, en este punto definiremos qué opciones disponibles en el Menú de Artículos de la aplicación PizzaGest, nos van a ayudar a llevar un control efectivo del almacén. Estos procesos serán los que nos permitirán mantener de forma correcta, el control del almacén.

Para poder controlar el coste de la materia prima, incluyendo el robo, es necesario llevar un inventario de nuestros productos. El uso de materia prima que hacemos no se debe únicamente al utilizado en la elaboración de los productos, sino que también se debe a las mermas, desperdicios, robos y salidas de almacén:

$$\text{Consumo real} = \text{receta productos vendidos} + \text{robo} + \text{mermas} + \text{desperdicios} + \text{salidas}$$

De estos factores anteriores conocemos la receta de los productos, las mermas, los desperdicios, y las salidas, y desconocemos el robo. Así pues, la forma de conocer y evitar el robo es registrando el resto de factores en el sistema.

Para registrar en el sistema las salidas de determinadas cantidades de ingredientes básicos del almacén, debemos ir a la opción Almacén del menú Artículos. En esa pantalla de Consulta del Almacén tenemos el botón de Salida del Almacén, que activa la ventana para poder registrar salidas de existencias no sujetas a mermas, desperdicios o ventas (por ej. Movimientos de productos entre varias tiendas).

Para registrar en el sistema las mermas, es decir, las cantidades de ingredientes básicos no aprovechables, caducados, despuntes, etc, debemos ir a la opción Almacén del menú Artículos. El botón de Salida por Mermas es el que activa la pantalla para poder introducir dichas salidas del almacén.

Para registrar en el sistema los desperdicios, es decir, las salidas de artículos de venta que finalmente no han sido consumidos, porque durante el proceso de elaboración de ese artículo se han convertido en no aptos para su consumo, por ejemplo artículos quemados o productos que nos

caen al suelo mientras los estamos elaborando, contamos con la opción Insertar Artículos Desperdiciados del menú Artículos.

Al anular un pedido, o modificar una comanda ya elaborada, todos productos no consumidos que no puedan ser devueltos al almacén, por ejemplo una pizza, deben registrarse necesariamente en el sistema utilizando la opción de Insertar Artículos Desperdiciados. En caso de no hacerlo tendremos un stock teórico menor del real, ya que PizzaGest al anular o modificar devuelve al almacén automáticamente todos los productos.

Por último, en caso de haber registrado erróneamente en el sistema una salida de existencias, o una salida por mermas o desperdicios, tenemos la opción Deshacer Movimientos de Almacén del menú Artículos. En esta pantalla seleccionaremos el tipo de movimiento a deshacer y para poder identificarlo la jornada en que se hizo y el código del empleado responsable si es necesario.

Llevando al día estos puntos y teniendo bien definidos las recetas de los artículos de venta, sabremos el consumo teórico de la materia prima. Para saber el consumo real necesitaremos hacer inventarios e introducir todos los albaranes de materia prima que compremos a los proveedores.

Para introducir los albaranes de proveedores, debemos acceder a la opción Añadir de la pantalla de Albaranes de Proveedores del menú Artículos. Siguiendo con nuestro ingrediente básico de prueba, la mozzarella, como no tenemos un precio fijo estipulado, introduciremos tanto la cantidad que compramos como el precio de compra. ¿Cómo?: Primero, pinchando en el botón de Añadir. Después cumplimentando los datos relativos a fechas, proveedor y forma de pago (los proveedores y las formas de pago, deberán haber sido introducidos previamente en las pantallas correspondientes del menú Opciones). Y después, pinchar en el botón Añadir. Seleccionar el ingrediente que corresponda, rellenar los campos de cantidad, precio y descuento. Pulsar el botón de grabar y aparecerá la siguiente pantalla:

Una vez tengamos todo el albarán cumplimentado, revisaremos que el importe total coincida con el que nos indica el proveedor para evitar errores y pulsaremos en el botón Entrar Mercancía. En este momento el proceso finalizará actualizando el stock, el precio de compra y el precio medio de compra.

A la hora de introducir los albaranes habrá que revisar siempre las cantidades que se introducen, así como las unidades utilizadas a fin de evitar errores que distorsionen nuestros stock de mercancías.

Para llevar al día el control de los stock de productos del almacén se deberán efectuar los correspondientes inventarios, como ya hemos indicado antes. Para introducir los inventarios debemos acceder al menú Artículos, opción Inventarios. El sistema nos permite realizar dos tipos de inventarios, el Inventario parcial, que se realizará diariamente, para llevar el control de todos aquellos productos que hemos marcado como susceptibles de robo. Y el Inventario General para realizar el recuento de todas las existencias del almacén que normalmente se realiza una vez al mes. En relación con los inventarios no debemos olvidar que para evitar que el empleado se limite a copiar las cantidades que el sistema le muestra como cantidades teóricas, la columna C.teórica (alm.) puede convertirse en visible sólo para usuarios avanzados del sistema. ¿Cómo? definiendo

un nivel de acceso a la opción Ver cantidades teóricas de los inventarios, como mínimo superior, al nivel de acceso contemplado para las opciones Introducir inventarios parciales y generales (Menú Opciones, ventana de Definición de niveles de acceso). La pantalla de inventarios es como sigue:

En la columna C. Real (alm.) deberemos introducir la cantidad que hemos contado del producto en unidades de almacén y en la columna C. Real (uso), en unidades de uso. No debemos introducir la misma cantidad en las dos casillas sino que si hemos contado, en el caso de la mozzarella, 1 Kg y 3 barras pondremos en cada columna su cantidad, de esta forma no necesitamos convertir de unas unidades a otras sino que directamente introducimos lo que hemos contado.

Para que el recuento de productos sea más cómodo y se produzcan menos errores, podemos imprimir el inventario tal y como nos aparece en pantalla en una hoja y rellenar sobre esta, a mano, las cantidades. De forma que después únicamente tengamos que teclear las cantidades tal cual nos aparecen en la pantalla.

Gestión de las Ofertas.

Como ya sabemos, una oferta es una agrupación de artículos con un tratamiento de venta específico. Normalmente, porque se les aplica algún tipo de descuento o porque se ofrece un regalo asociado. Para ver con más detalle, todo lo relacionado con los tipos de ofertas que puede definir desde su programa de gestión PizzaGest, así como, sus principales características, sus potencialidades y todo lo relacionado con su mantenimiento, les recomendamos que acudan al apartado de Ofertas del Manual del Usuario de PizzaGest. En este apartado nos limitaremos a explicar cómo funciona el Asistente para la elección de artículos que es la principal herramienta que utilizaremos para definir las líneas de detalle de cualquier oferta.

Aunque ya se explica en el Manual del Usuario no está de más recordar que el proceso de inserción de ofertas, en PizzaGest es muy sencillo y consiste básicamente en los siguientes pasos:

En primer lugar, se debe elegir que tipo de oferta deseamos realizar, asignándole: un código, un título descriptivo (que será el que aparecerá impreso en el ticket del cliente), un período de vigencia (fecha de inicio y de finalización), los días de vigencia de la oferta durante la semana, el ámbito de la oferta, nivel de acceso requerido para aplicarla. Y por último, habrá que definir el detalle de la oferta, es decir, en qué consistirá la oferta, ¿dónde? en el campo de detalle de la oferta y ¿cómo? mediante la ayuda del asistente de elección de artículos.

Para activar ese Asistente de elección de artículos, habrá que pinchar en el botón de Añadir o hacer doble clic, sobre una línea en blanco del campo de Detalle de la oferta (si esa línea estuviera cumplimentada permitiría su modificación). Y aparecerá esta pantalla:

Para activar ese Asistente de elección de artículos, habrá que pinchar en el botón de Añadir o hacer doble clic, sobre una línea en blanco del campo de Detalle de la oferta (si esa línea estuviera cumplimentada permitiría su modificación). Y aparecerá esta pantalla:

Esta pantalla permite la elección del tipo de artículo de venta y su nivel de agrupamiento, de acuerdo con las características de la oferta a definir.

Hay cuatro tipos de elección del producto:

Por Artículo → si queremos que afecte solo a un artículo de la carta. Por Familia → para que afecte a varios artículos de una misma familia. Por Grupo → para artículos de diferentes familias pero que sean del mismo grupo. Por Múltiples familias → para artículos que son de diferentes familias y grupos diferentes.

Por Artículos

Si se quiere introducir una oferta 2x1 que sólo afecte a un determinado producto de nuestra carta, pongamos por caso, la pizza clásica 4 quesos; en Elija tipo de artículo habría que marcar la opción Artículo y después seleccionarlo en la ventana desplegable contigua.

Por Familias

Si se quiere que esa oferta 2x1 sea aplicable a todos los artículos de venta de una familia, las pizzas familiares, habrá que seleccionar la opción Familia.

Por Grupo

Para que los artículos puedan ser de 3 familias diferentes del mismo grupo, elegimos la opción de Grupo.

Por Múltiples Familias

Nos permite crear una oferta en la que las familias estén en diferentes grupos. Ahora tenemos que elegir 3 familias para la oferta. Si queremos que la oferta solo sea de 2 familias, tendremos que repetir una de ellas para poder crear la oferta, ya que el programa nos obliga a poner 3 familias.

En cualquier tipo de artículo que escojamos, los siguientes pasos son los mismos:

Excluir o incluir ingredientes. De esta manera podemos filtrar, es decir, quitando si tiene un determinado ingrediente o solo si tiene el ingrediente, al igual con artículos.

Una vez seleccionado el tipo de artículo, pinchar en el botón de siguiente y aparecerá esta pantalla, siempre que se haya seleccionado un Tipo de Artículo que permita añadir, quitar y/o modificar ingredientes:

Aquí indicaremos la cantidad mínima y máxima de ingredientes que debe tener el artículo/s a para que se les pueda aplicar la oferta.

Otras opciones disponibles desde el Asistente de elección de artículos, aptas sobre todo, para definir las líneas de detalle de todas las ofertas tipo pack son las siguientes:

Esta pantalla permite elegir entre las siguientes opciones: cobrar o no el artículo que forme parte de esa línea de detalle de la oferta o aplicar o no, un descuento determinado al artículo en cuestión. En caso de activar la opción descuento, pinchando en la casilla correspondiente, el

Asistente para la elección de artículos permite el acceso a la pantalla, pinchando en el botón de Siguiente, donde se podrá definir el tipo de descuento – en porcentaje o en dinero – y la cantidad. Para finalizar el proceso, pinchar en el botón de Finalizar.

A continuación y a modo de ejemplo vamos a ver de forma detallada, cuál sería su resultado final, después de configurar los siguientes tipos de ofertas:

Oferta 2x1 en todas las Pizzas

En este caso, en la ventana Datos de la oferta se ha marcado la opción correspondiente en Tipo de Oferta y hemos introducido como Código de la oferta el siguiente: 2X1 y como Descripción, que es la información que verá impresa el cliente en su ticket, lo siguiente: 2x1 en Pizzas.

Por lo que se refiere al Nivel de Acceso Requerido, se ha marcado la opción de Mínimo y en el apartado de Otros no se ha marcado ninguna opción porque se ha decidido que la oferta tenga estas características:

Pueda aplicarse varias veces en un mismo pedido (siempre a productos diferentes) Sea acumulable a otras ofertas (siempre a productos diferentes, el sistema NUNCA aplicará más de una oferta a un mismo producto) La aplicación pueda aplicarla automáticamente.

En la ventana Ámbito y vigencia de la oferta se han definido las fechas de inicio y de finalización de la oferta. Y después, hemos definido, marcando la opción correspondiente el Ámbito de la oferta (Local), los Días de vigencia de la misma (de Lunes a Miércoles) y hemos restringido el horario de vigencia de la oferta para las siguientes franjas horarias de 12:00 a 13:00 y de 18:00 a 19:00. Activando las opciones de:

Por último, a la hora de definir las líneas de la oferta, hemos activado el asistente, hemos seleccionado la opción Grupo. Del desplegable se ha seleccionado la opción Pizzas y hemos pinchado en el botón de Siguiente, para poder elegir la cantidad de ingredientes máximos y mínimos.

Oferta Menú 2 Pizzas y dos Latas de Refresco por 12,95€

Como en el ejemplo anterior hemos cumplimentado los campos correspondientes a Tipo de Oferta, Código de la misma, Descripción, Fechas de Inicio y Finalización, Ámbitos, Días y Nivel. En este caso, al ser una oferta tipo Pack con un Precio Total, porque se ofrece un determinado número de productos por un precio, ha aparecido un campo nuevo, el de Precio Total en el que habrá que introducir el precio fijado para la oferta.

Para rellenar las líneas de detalle de la oferta, hemos activado el asistente de elección de artículos. Y en Elegir Artículo seleccionamos, a la hora de cumplimentar cada línea de detalle de la oferta, la opción Familia (F), para los bocadillos también se podía haber elegido la opción grupos, porque dentro del grupo bocadillos sólo contamos con la familia de los bocadillos, sin embargo en el caso de los refrescos sólo se ha seleccionado la opción artículos. Como el pack está formado por un total de cuatro artículos (2 bocadillos entre 0 y 4 ingredientes y 2 refrescos) se ha cumplimentado una línea por artículo. Y como en el caso anterior, para los artículos con posibilidad de elegir

ingredientes se ha definido su número máximo y mínimo en la pantalla correspondiente.

Añadir/Modificar

Ingredientes Básicos en una Familia

Una vez hayamos pulsado el botón **Añadir o Modificar** dentro de la ventana [Ingredientes básicos de la Familia](#), nos aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:



The screenshot shows a dialog box titled "Introduzca los siguientes datos ...". It contains several input fields and buttons. On the right side, there are three buttons: "Grabar" (with a save icon), "En todos los artículos" (with a document icon), and "Idiomas" (with a language icon). At the bottom right is a "Cancelar" button (with a close icon).

Introduzca los siguientes datos ...	
Denominación	chapiñones
Agrupación	Toppings
Cantidad	1.0000 kg
Orden Cocina	1ª Capa
Orden Pantalla	50
Calorías	0
Precio cuando añadimos el ingrediente	
P.V.P. Local	0,60 €
P.V.P. Domicilio	0,60 €
Precio cuando se elige el modo SIN	
P.V.P. Local	-0,60 €
P.V.P. Domicilio	-0,60 €
☒ El Ingrediente puede ser promocionado	
P.V.P. Local	0,00 €
P.V.P. Domicilio	0,00 €

En esta pantalla tenemos que rellenar los siguientes campos:

En **Denominación** el sistema rellenará automáticamente la descripción que tengamos para el [Ingrediente básico](#), pero podemos cambiarla por otra que nos parezca más adecuada.

Después debemos elegir la [Agrupación de Ingredientes](#) a la que pertenece.

En **Cantidad**, escribiremos la cantidad en uso del ingrediente.

Dentro de **Orden Cocina**, elegiremos la capa en la que queremos que se añada el ingrediente cuando preparemos el producto, para que les llegue al personal de cocina. Podemos ordenar los ingredientes que aparecen en el ticket de cocina desde esta opción. Por ejemplo podríamos poner todas las masas en la capa 1, las salsas en la capa 2, los quesos la capa 3, etc... para que aparecieran ordenados y juntos los ingredientes de cada agrupación de ingredientes.

En **Orden Pantalla**, escribiremos el número de orden en el que queramos que aparezca el ingrediente al [Realizar Pedido](#).

Dependiendo de la cantidad que anotemos se calculará automáticamente el número de **Calorías**, según como hayamos configurado las calorías en la pantalla [Añadir/Modificar Ingredientes básicos](#), aunque el sistema siempre nos dejará poner un valor de forma manual, en caso de que el cálculo que nos da no es el que deseamos anotar.

A continuación, anotaremos los precios del ingrediente, y podemos distinguir por **Ámbito** (Local y Domicilio):

Cuando añadimos el ingrediente: Si queremos que el ingrediente sea gratis cuando añadimos el ingrediente a un [Artículo de Venta](#), escribiremos en el precio 0, de lo contrario, anotaremos el precio que el sistema sumará cuando el cliente añada el ingrediente adicional.

Cuando se elige en modo SIN: Anotaremos el precio a restar en negativo, en caso de que el cliente elimine el ingrediente del [Artículo de Venta](#). Si no queremos restar nada del precio final del [Artículo de Venta](#) si el cliente elimina el ingrediente, escribiremos en el precio 0.

El ingrediente puede ser promocionado: Si marcamos esta opción, el ingrediente podrá ser promocionado si hemos elegido la opción correspondiente desde la pantalla [Añadir/Modificar Familias](#) o [Añadir/Modificar Artículos de venta](#). Si queremos que el ingrediente sea gratis escribiremos un 0 y si queremos que tenga un precio reducido, anotaremos el precio reducido que corresponda.

En la parte derecha tenemos varios botones que nos permiten realizar distintas funciones:

En todos los artículos: Pulsando este botón, podemos cambiar la cantidad que se utiliza en la [Receta](#), del ingrediente seleccionado en todos los [Artículo de Venta](#) de esa [Familia](#)

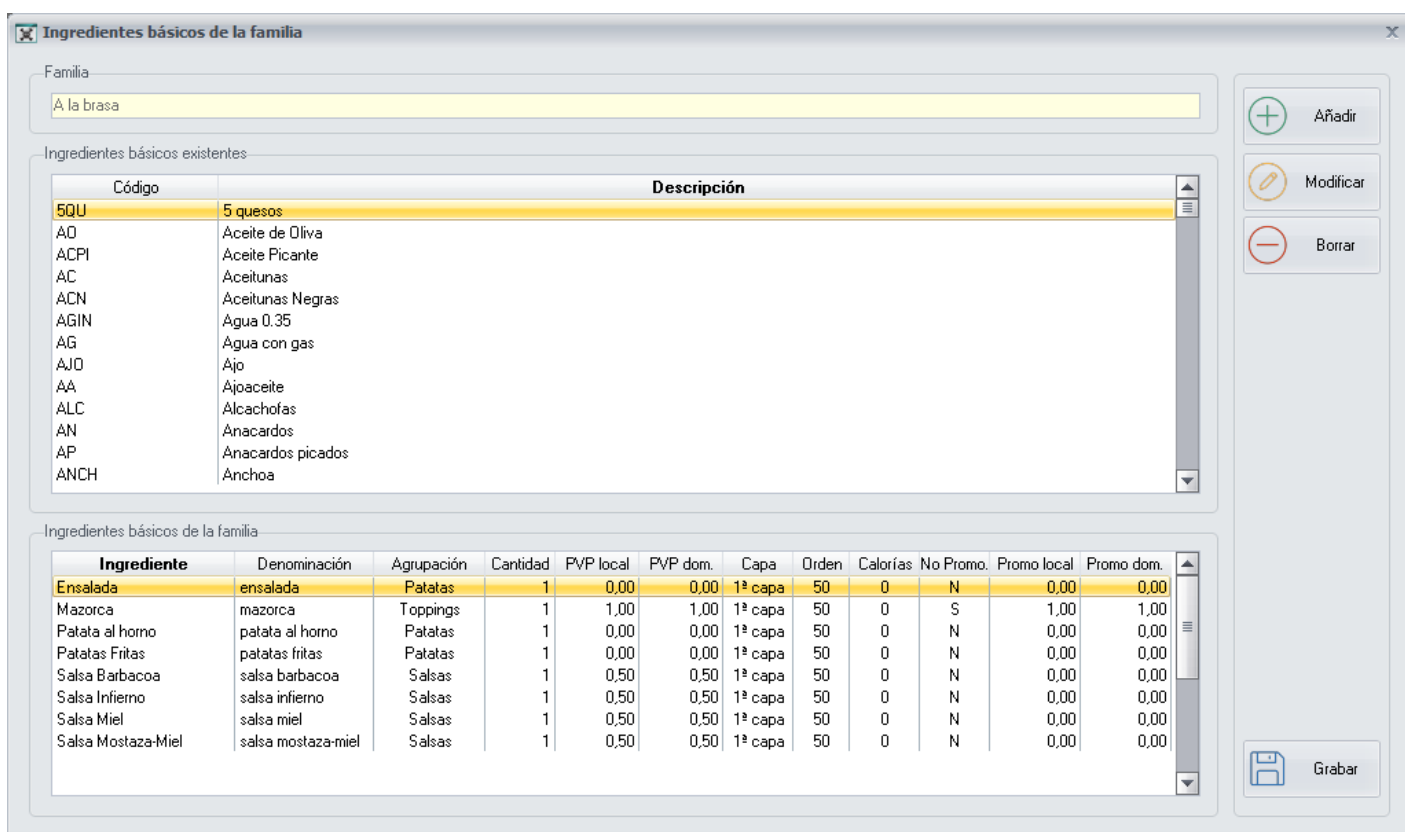
Desde el botón [Idiomas](#) podemos guardar los nombres de los ingredientes en otros idiomas, para usarlos luego en PizzaGest o desde la web.

Una vez hayamos configurado todos los datos del ingrediente, pulsaremos el botón **Grabar**.

El botón **Cancelar**, nos permite salir sin realizar ningún cambio.

Ingredientes Básicos de la Familia

Una vez hayamos pulsado el botón [Ingredientes básicos](#) desde la pantalla [Familias](#), nos aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:



Código	Descripción
5QU	5 quesos
AO	Aceite de Oliva
ACPI	Aceite Picante
AC	Aceitunas
ACN	Aceitunas Negras
AGIN	Agua 0.35
AG	Agua con gas
AJO	Ajo
AA	Ajoaceite
ALC	Alcachofas
AN	Anacardos
AP	Anacardos picados
ANCH	Anchoa

Ingrediente	Denominación	Agrupación	Cantidad	PVP local	PVP dom.	Capa	Orden	Calorías	No Promo.	Promo local	Promo dom.
Ensalada	ensalada	Patatas	1	0,00	0,00	1ª capa	50	0	N	0,00	0,00
Mazorca	mazorca	Toppings	1	1,00	1,00	1ª capa	50	0	S	1,00	1,00
Patata al horno	patata al horno	Patatas	1	0,00	0,00	1ª capa	50	0	N	0,00	0,00
Patatas Fritas	patatas fritas	Patatas	1	0,00	0,00	1ª capa	50	0	N	0,00	0,00
Salsa Barbacoa	salsa barbacoa	Salsas	1	0,50	0,50	1ª capa	50	0	N	0,00	0,00
Salsa Infierno	salsa infierno	Salsas	1	0,50	0,50	1ª capa	50	0	N	0,00	0,00
Salsa Miel	salsa miel	Salsas	1	0,50	0,50	1ª capa	50	0	N	0,00	0,00
Salsa Mostaza-Miel	salsa mostaza-miel	Salsas	1	0,50	0,50	1ª capa	50	0	N	0,00	0,00

Aquí podemos ver la pantalla dividida en dos mitades, en la parte superior aparecen todos los **Ingredientes básicos** existentes que están dados de alta en el sistema. Y en la parte inferior, los ingredientes seleccionados, como ingredientes básicos de esa Familia.

Para convertir, un [Ingredientes básico](#) en un ingrediente básico de la Familia. Primero, habrá que seleccionarlo, haciendo clic sobre el ingrediente y después dar al botón [Añadir](#) y una vez añadido también podrá modificarlo pulsando en [Modificar](#)

Los ingredientes básicos de la Familia, serán todos aquellos que necesitemos para crear las [Recetas](#) de los [Artículos de Venta](#) que pertenezcan a esa Familia y todos los otros ingredientes que podamos añadir de forma opcional cuando el cliente [Realice el Pedido](#).

Hay que tener en cuenta, que no podemos **Borrar** un ingrediente básico de la Familia que este incluido en alguna [Receta](#) de un [Artículo de Venta](#) que pertenezca a esa Familia.

Una vez hayamos terminado de añadir todos los ingredientes básicos de esa Familia, podemos hacer la [Receta](#) de cada [Artículo de Venta](#)

Añadir/Modificar

Ingredientes básicos

Una vez hayamos pulsado el botón **Añadir** o **Modificar** dentro de la ventana [Ingredientes básicos](#), nos aparecerá una pantalla como la que puede ver a continuación:

Insertar ingredientes Básicos

Datos del ingrediente básico

Código PG/ERP: C.B.

Descripción:

Unidad receta:

Unidad almacén:

Equivalencia: (un/a son

Stock Mínimo: (en

Stock Máximo: (en

Calorías: (en

Tipo ingrediente:

☐ Bloquear inventario si la diferencia es superior

Grupo Contable

Artículos:

Ingredientes:

Proveedores

Proveedor	Unidades	Precio	Descuento
Dispamar	kg (1 kg)	0,00 €	0 %

Precio compra (Sin I.V.A.) unidades de almacén: Descuento: %

☒ Inventarios

☐ Inventario Mañana

☐ Inventario Mediodía

☐ Inventario Noche

Orden Cocina:

Impuestos:

☐ Listado preparación

☒ Ingrediente utilizable

☐ Crítico

Días caducidad:

Días vida útil:

Receta

☒ No

☐ Sí, receta sin producción

☐ Sí, con producción y stock

Dentro de esta pantalla, deberá completar los siguientes campos:

Código del ingrediente: Introduciremos un código acorde con el nombre del ingrediente a insertar, para que sea realmente operativo deberá tener entre 2 y 3 letras. (Por ejemplo para **Aceitunas**, el código podría ser **AC**)

Código de barras: Podemos anotar manualmente el código de barras del ingrediente, o si disponemos de un lector de código de barras y lo conectamos al ordenador y dejamos el cursor del teclado en este campo, cuando pasemos el lector por el código de barras del ingrediente, se anotará automáticamente el código de barras en este campo. Los códigos de barras nos pueden servir para introducir ingredientes en los albaranes desde la pantalla [Añadir/Modificar Ingredientes en Albaranes](#)

Descripción: Nombre del producto. (Por ejemplo: **Aceitunas**) Se recomienda poner el mismo que aparezca en el albarán.

Unidad de receta: Serán la/s unidad/es de medida que se manejan para utilizar el producto en las [Recetas](#), por ejemplo Kilogramos, Litros, Unidades,...

Unidad de almacén: Serán la/s unidad/es de medida que se manejan para almacenar el producto, por ejemplo Paquete, Caja, Bolsa,... que se usará para hacer los [Inventarios](#).

Equivalencia: La relación entre las unidades de receta y las unidades de almacén. (Por ejemplo 1 Caja de 2 kg)

Stock mínimo: El stock mínimo es la cantidad de producto, medido en unidades de almacén a partir de la cual se debe realizar ya un pedido al proveedor correspondiente.

Stock máximo: El stock máximo será la cantidad óptima de producto que se puede almacenar.

Calorías: Anotaremos las calorías que hay por cada unidad de pedido que hayamos configurado.

Tipo de ingrediente: Deberá elegir entre las opciones que haya creado en la pantalla [Tipo de Ingredientes](#)

*Si anotamos un valor distinto a 0 en la opción **Bloquear el inventario si la diferencia es superior**, el [Inventario](#) nos avisará que la diferencia es superior a la que hemos configurado, y si además marcamos esta misma opción y el valor anotado es distinto a 0, el inventario no nos permitirá introducir valores reales en los que la diferencia que configuremos en este campo, sea superior o inferior al stock teórico.

Inventarios: Lo utilizaremos para los productos, cuyo stock se quiera controlar a diario, y podremos elegir que en que tipo de inventario aparecerá el ingrediente. Si marcamos solo la opción [Inventarios](#), el ingrediente aparecerá en los Inventarios Generales, y si además marcamos alguna de las opciones de [Inventario Mañana](#), [Inventario Mediodía](#) o [Inventario Noche](#), aparecerá en el Inventario Parcial correspondiente.

Orden Cocina: Podremos elegir en que capa se deberá introducir el ingrediente dentro de un [Artículo de Venta](#)

Impuestos: Podrá elegir que tipo de impuesto se le aplica al ingrediente, entre las opciones que haya generado desde la pantalla [Tipos de IVA/IGIC](#)

Las opciones: **Listado de preparación, Ingrediente utilizable y Crítico:**

Al introducir cualquier ingrediente básico aparece marcada por defecto [Ingrediente utilizable](#).

En el caso de [Listado de preparación](#), es aconsejable dejarla activa para aquellos ingredientes que nos interese que aparezcan en el informe de históricos de preparación de ingredientes básicos, desde la pantalla [Informes Preparación de Ingredientes](#)

La opción [Crítico](#), la activaremos para los Ingredientes básicos que consideremos que son imprescindibles, y en ningún caso podemos quedarnos sin stock.

Los **días de caducidad**, serán los días que tardará en caducar el Ingrediente básico en cuestión.

Los **días de vida útil**, serán los días que tardará en perecer el Ingrediente básico una vez haya sido manipulado.

Dentro de las opciones Receta:

Deberemos elegir **No** cuando el Ingrediente básico no necesite ser procesado.

Deberemos elegir **Si, receta sin producción**:

Se utiliza cuando el ingrediente se prepara en el momento de venta. Es un ingrediente virtual, ya que el stock se descuenta de los ingredientes originales que forman parte de la receta. Por ejemplo si queremos añadir el ingrediente Salsa barbacoa Cream, que es una mezcla de Salsa Barbacoa y Salsa Carbonara. Elegiríamos esta opción y tendríamos que añadir en la parte inferior izquierda los dos ingredientes que componen este ingrediente virtual, con las cantidades correspondientes, desde la pantalla [Receta de ingredientes](#)

Deberemos elegir **Si, con producción y stock**:

Se utiliza cuando se trata de una receta de otros ingredientes y se tiene que preparar, por ejemplo un huevo duro. La producción de este ingrediente se deberá hacer desde el Menú **Articulos->Producción de Recetas** y pulsando Añadir accederemos a [Orden de producción](#)

Dentro de las opciones Grupo Contable, se añadirán los códigos de exportación del programa de contabilidad.

Siempre que el Ingrediente básico sea sin Receta, dentro de la opción de **Proveedores**, podremos [Añadir/Modificar](#) o Borrar Proveedores del ingrediente básico, desde los botones de la derecha. Y nos aparecerá debajo el precio medio de compra calculado entre todos los proveedores que nos suministran el ingrediente en unidades y el descuento medio de compra.

En la parte derecha de la pantalla disponemos de varios botones:

[Alérgenos](#): Podemos activar los alérgenos correspondiente de cada ingrediente desde la ventana

Alérgenos

[Ubicaciones](#): Podemos indicar en que ubicación se guardan los ingredientes desde la pantalla

Ubicaciones

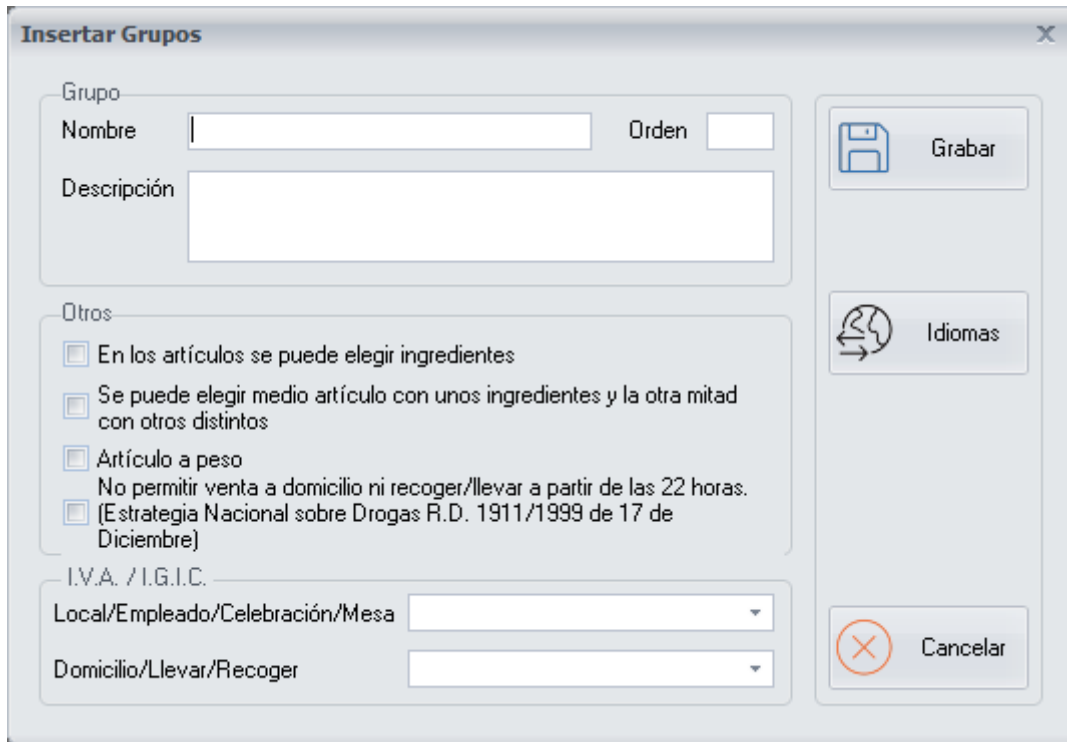
Cancelar: Nos permite salir de la pantalla sin realizar ningún cambio.

Grabar: Una vez hayamos terminado de configurar el Ingrediente, guardaremos los cambios pulsando en Grabar.

Una vez se hayan creado todos los Ingredientes básicos necesarios, el siguiente paso será definir los [Grupos](#)

Añadir/Modificar Grupos

Una vez hayamos pulsado el botón **Añadir** o **Modificar** desde la pantalla [Grupos](#), aparecerá la pantalla que podemos ver a continuación:



The screenshot shows a window titled "Insertar Grupos". It has a close button (X) in the top right corner. The window is divided into several sections:

- Grupo:** Contains a "Nombre" text field, an "Orden" text field, and a "Descripción" text area.
- Otros:** Contains a list of checkboxes:
 - ☐ En los artículos se puede elegir ingredientes
 - ☐ Se puede elegir medio artículo con unos ingredientes y la otra mitad con otros distintos
 - ☐ Artículo a peso
 - ☐ No permitir venta a domicilio ni recoger/llevar a partir de las 22 horas.
 - ☐ (Estrategia Nacional sobre Drogas R.D. 1911/1999 de 17 de Diciembre)
- I.V.A. / I.G.I.C.:** A label above a dropdown menu.
- Local/Empleado/Celebración/Mesa:** A dropdown menu.
- Domicilio/Llevar/Recoger:** A dropdown menu.
- Buttons:** On the right side, there are three buttons: "Grabar" (with a floppy disk icon), "Idiomas" (with a globe icon), and "Cancelar" (with a red X icon).

Se deberán introducir los siguientes datos:

Nombre: Nombre que defina al grupo.

Descripción: A parte de nombre del grupo, se puede añadir una breve descripción.

Orden: Se introducirá un número para ordenar los grupos.

En **Otros**, marcaremos las opciones correspondientes:

En los [Grupos](#) donde después se podrán cambiar (añadir o eliminar) los ingredientes del [Artículo de venta](#) a la hora de [Realizar un Pedido](#), es decir si se va a crear una [Receta](#), se deberá marcar la opción **"En los artículos se puede elegir ingredientes"**

En los [Grupos](#) donde se crearan [Artículos de venta](#) que se pueden separar en mitad y mitad a la hora de [Realizar un Pedido](#) se deberá marcar la opción **"Se puede elegir medio artículo con unos ingredientes y la otra mitad con otros distintos"**

En los [Grupos](#) donde se crearan [Artículos de venta](#) que se pueden vender al peso (los artículos que se vendrán a peso no se podrán incluir en las Ofertas), se deberá marcar la opción “**Artículo a peso**”

Para los [Grupos](#) que tengan incluidas bebidas alcohólicas, deberemos marcar la opción “**No permitir venta a domicilio ni recoger/llevar a partir de las 22 horas**”

Por último, En los campos **IVA/IGIC** se definirá el tipo de IVA o IGIC con el que esté gravado el consumo en el local y fuera del mismo, para el cálculo del registro de IVA/IGIC. Podrá elegir entre las opciones que haya generado en la pantalla [Tipos de IVA/IGIC](#)

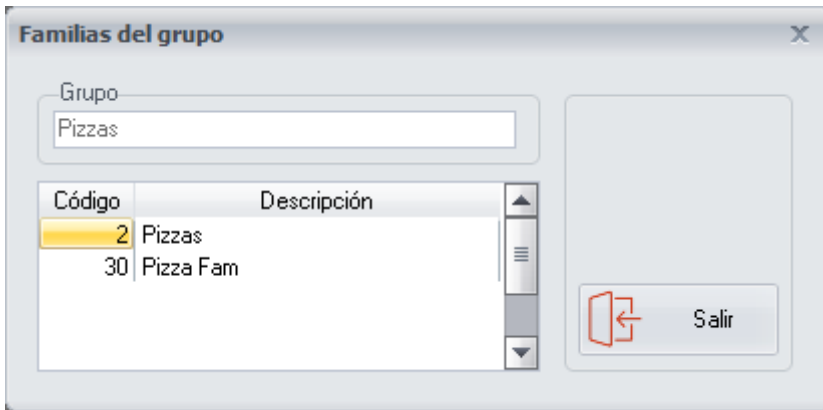
Desde el botón [Idiomas](#) podemos guardar los nombres de los [Grupos](#) en otros idiomas, para usarlos luego en PizzaGest o desde la web.

Una vez se hayan elegido todas las opciones correspondientes, para guardar el Grupo pulsaremos el botón **Grabar**

Una vez definidos los [Grupos](#), el siguiente paso será definir las [Familias](#)

Ver Familias del Grupo

Una vez hayamos pulsado el botón **Ver Familias** desde la pantalla [Grupos](#), aparecerá la pantalla que podemos ver a continuación:



En esta pantalla, podemos ver las Familias que tiene asignadas cada Grupo, que se configuran en la pantalla [Añadir/Modificar Familias](#)

Añadir/Modificar Familias

Una vez hayamos pulsado el botón **Añadir o Modificar** dentro de la ventana [Familias](#), nos aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:

The screenshot shows a window titled "Insertar Familias" with a close button (X) in the top right corner. The window is divided into several sections:

- Descripción:** Contains fields for "Familia" (text input with "Pizza Fam"), "Grupo" (dropdown menu with "Pizzas"), "Tamaño" (dropdown menu with "Familiar"), "Prefijo" (text input with "PF"), and "P. Base" (dropdown menu).
- Elaboración:** Contains fields for "Minutos adelanto impresora cocina" (0), "Unidades prod. en 15' por empleado" (0), "Unidades prod. en 15' por horno" (0), "Minutos necesarios para elaborar" (6), "Minutos necesarios para empaquetar" (8), and "Agrupación para mitad y mitad" (dropdown menu).
- Comportamiento mitad y mitad:** Contains two radio buttons: "Calcular la mitad del precio" (selected) and "Cobrar la más cara", followed by a "Suplemento Mitad" field (0).
- Impresora para los tickets de LOCAL:** Contains nine radio buttons for "Cocina 1" through "Cocina 8" and "Ninguna".
- Impresora para los tickets de DOMICILIO:** Contains nine radio buttons for "Cocina 1" through "Cocina 8" and "Ninguna".
- Imagen (60x60):** Contains two buttons: "Añadir" (with a camera icon) and "Borrar" (with a trash icon).
- Ingredientes:** Contains fields for "Número máximo de ingredientes" (9) and "Número de ingredientes gratis" (0).
- Porcentajes de reducción ingredientes:** Contains seven fields for "Reducción para 1 ingrediente" through "Reducción para más de 5 ingre.", all set to 0%.
- Opciones de ordenación en pantalla de pedidos y Web:** Contains a field for "Orden de la familia en la pantalla de captura y web" (50) and a checkbox for "Mostrar esta familia en la página web" (unchecked).

On the right side of the window, there are three buttons: "Grabar" (with a save icon), "Ingredientes básicos" (with a tree icon), and "Idiomas" (with a language icon). At the bottom right, there is a "Cancelar" button (with a close icon).

Dentro de esta pantalla, debemos completar los siguientes campos:

En Descripción:

Familia: Escribiremos el nombre de la Familia. (Por ejemplo: Pizzas Familiares)

Grupo: Dentro del desplegable nos aparecerán los [Grupos](#) que se hayan creado y elegiremos el Grupo correspondiente. (Por ejemplo: Pizzas)

Tamaño: Este campo se rellenará exclusivamente para la Web, para que aparezca el tamaño de la pizza.

Prefijo: Este campo se rellenará exclusivamente para la Web, se introducirán las iniciales que identifiquen a la Familia (Por ejemplo: PF)

Producto Base: Este campo se rellenará exclusivamente para la Web, será el producto del cual cogeremos las propiedades para realizar el producto mitad y mitad. (Por ejemplo la masa de la pizza)

En Comportamiento mitad y mitad:

Este apartado estará activado si hemos marcado la opción **“Se puede elegir medio artículo con unos ingredientes y la otra mitad con otros distintos”** cuando creamos los [Grupos](#) desde la pantalla [Añadir/Modificar Grupos](#)

Nos permite seleccionar cómo cobrar el producto cuando el producto se hace mitad y mitad. Tenemos dos opciones: **Cobrar la mitad del precio** de cada uno de los productos, o **Cobrar el precio más caro** de uno de los productos. Además podemos añadir un **suplemento** por hacer el producto mitad y mitad.

En Impresora para los tickets de Local y Domicilio:

Podemos elegir la Zona de Cocina por la que se imprimirán los tickets, tanto en **Local** como de **Domicilio**. Podemos ver que impresora tiene asignada cada Zona de Cocina desde el [Servicio de Impresión PizzaGest](#)

En Imagen:

Esta opción permite Añadir o Borrar la imagen que aparecerá en la pantalla [Realizar un Pedido](#)

En Elaboración:

Minutos adelanto impresora cocina: Indicaremos en minutos el tiempo que se necesita en cocina para elaborar los productos de esa [Familia](#). De esta manera, el sistema se encargará de lanzar, de forma ordenada, las órdenes de impresión de los tickets de elaboración de los productos de un pedido, según el tiempo de elaboración marcado para cada [Familia](#). Las familias que no necesiten tickets de elaboración, el valor a introducir será 0.

Agrupación para mitad y mitad: Se usará para poder producir en mitad y mitad, artículos de distintas familias. Le podemos asignar una letra A,B,C o D, y las familias que tengan la misma letra, se podrán producir juntas en mitad y mitad.

En Ingredientes y Porcentaje de reducción de ingredientes:

Estos dos apartados estarán activados si hemos marcado la opción “**En los artículos se pueden elegir ingredientes**” cuando creamos los [Grupos](#) desde la pantalla [Añadir/Modificar Grupos](#)

Número máximo de ingredientes: Anotaremos el número máximo de ingredientes que podrá tener un [Artículos de Venta](#) de esa Familia.

Número máximo de ingredientes promocionados: Anotaremos el número máximo de ingredientes promocionados que podrá tener un [Artículos de Venta](#) de esa Familia.

Los porcentajes de reducción de ingredientes irán disminuyendo gradualmente, según el número de ingredientes que tenga el producto. Ya que no pondremos la misma cantidad de un ingrediente en un producto que solo tenga un ingrediente que en un producto que tenga 5 ingredientes. Por lo tanto, lo habitual, sería poner en la primera línea Reducción para 1 ingrediente 100% y después ir disminuyendo un 10% en cada ingrediente adicional que contenga el producto. Esto nos permitirá llevar un control más exacto del stock de los ingredientes.

En Opciones de ordenación en pantalla de pedidos y Web:

Anotaremos el número en el que queremos que aparezca ordenada la **Familia**, a la hora de [Realizar un Pedido](#) en PizzaGest y en la Web. Por defecto estará anotado el número 50 y si no lo cambiamos y todas las familias tienen el mismo numero de orden, se ordenará alfabéticamente.

Además, podemos activar o desactivar la opción “Mostrar esta familia en la página web”, para decidir si queremos que aparezca la familia en la web,

En la parte derecha tenemos varios botones que nos permiten realizar distintas funciones:

Ingredientes básicos: Nos permite añadir los ingredientes básicos a esa Familia desde la pantalla [Ingredientes Básicos de la Familia](#)

Desde el botón [Idiomas](#) podemos guardar los nombres de las [Familias](#) en otros idiomas, para usarlos luego en PizzaGest o desde la web.

Una vez hayamos terminado de configurar la Familia, pulsaremos el botón **Grabar**.

Cancelar nos permite salir de la pantalla sin realizar ningún cambio.

Cambio precio de artículos de venta

Una vez hayamos pulsado el botón **Precios** dentro de la ventana [Artículos de Venta](#), nos aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:

The screenshot shows a dialog box titled "Cambio de precio de los artículos de venta". It contains several sections for price adjustment:

- Cambiar el precio a ...**: Radio buttons for "Los artículos de venta de todas las familias" and "Sólo de la familia" (selected). A dropdown menu shows "A la brasa".
- Redondear a 0 y 5 céntimos de €**: A checkbox that is currently unchecked.
- Tipo de aumento/disminución del precio de LOCAL**: Radio buttons for "No modificar el precio de local" (selected), "En porcentaje" (with a text input field), and "Cantidad directa" (with a text input field and a Euro symbol).
- Tipo de aumento/disminución del precio de DOMICILIO**: Radio buttons for "No modificar el precio de domicilio" (selected), "En porcentaje" (with a text input field), and "Cantidad directa" (with a text input field and a Euro symbol).
- Tipo de aumento/disminución del precio de MESA**: Radio buttons for "No modificar el precio de local" (selected), "En porcentaje" (with a text input field), and "Cantidad directa" (with a text input field and a Euro symbol).
- Tipo de aumento/disminución del precio de BARRA**: Radio buttons for "No modificar el precio de domicilio" (selected), "En porcentaje" (with a text input field), and "Cantidad directa" (with a text input field and a Euro symbol).
- Tipo de aumento/disminución del precio de TERRAZA**: Radio buttons for "No modificar el precio de domicilio" (selected), "En porcentaje" (with a text input field), and "Cantidad directa" (with a text input field and a Euro symbol).

On the right side, there are two buttons: "Actualizar" (with a floppy disk icon) and "Cancelar" (with a red X icon).

Desde aquí podemos modificar los precios de una gran cantidad de [Artículos de Venta](#) en un sólo paso.

Primero, debemos elegir si queremos modificar el precio de los artículos de todas las [Familias](#) o solo de alguna Familia en concreto.

Podemos marcar la opción de **Redondear a 0 y 5 céntimos de €**, para que no quede ningún precio sin redondear con céntimos sueltos.

A continuación, dentro de cada **Ámbito** (Local, Domicilio, Mesa, Barra, Terraza) dónde deseemos cambiar el precio, podemos elegir entre:

No Modificar el precio

En porcentaje: Introduciremos en positivo para aumentar el precio o en negativo para disminuir el precio, el tipo de porcentaje en que deseamos cambiar el precio de los [Artículos de Venta](#).

Cantidad directa: Introduciremos en positivo para aumentar el precio o en negativo para disminuir el precio, la cantidad directa en Euros en que deseamos cambiar el precio de los [Artículos de Venta](#)

Una vez hayamos configurado el cambio de precios a los [Artículos de Venta](#) seleccionados, pulsaremos en el botón **Actualizar**.

El botón **Cancelar**, nos permite salir de la pantalla sin hacer ningún cambio.

Añadir/Modificar Artículos de Venta

Una vez hayamos pulsado el botón **Añadir** o **Modificar** desde la pantalla [Artículos de Venta](#), nos aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:

Insertar Artículos de Venta

Datos del artículo de venta

Código PG/ERP

Nombre/corto

☒ Precios

Local	Domicilio	Mesa	Terraza	Barra
8,90	7,40	8,90	8,90	8,90

Familia

Opciones

☒ El artículo se puede vender ☐ No puede ser mitad y mitad

☐ Salir en listado preparación artículos ☐ Se debe elegir una salsa

☐ Personalizar el número máximo de ingredientes

☐ Personalizar el nº de ingredientes promocionados

El artículo base equivale a un artículo de este número de ingredientes

Orden del artículo en la pantalla de captura y web

Puntos/importancia del artículo para obtener la comisión de venta.

Calorías

Número de porciones

Tipo de control de stock

☐ Bloquear si el stock queda por debajo de 0

☒ No bloquear

Descripción Web

Tomate, queso, salami, jamón york, champiñones y alcachofas.

Imagen (60x60)

Ámbito y Origen donde se puede vender

☒ Local ☒ Tienda

☒ Domicilio ☒ Web

☒ Recoger ☐ CallCenter

☒ Llevar ☐ Kiosko

☒ Catering ☐ Hunger

☒ Empleado ☐ Tablet

Impresora para los tickets de LOCAL

☐ Cocina 1 ☐ Cocina 5 ☐ Ninguna

☐ Cocina 2 ☐ Cocina 6 ☒ De la familia

☐ Cocina 3 ☐ Cocina 7

☐ Cocina 4 ☐ Cocina 8

Impresora para los tickets de DOMICILIO

☐ Cocina 1 ☐ Cocina 5 ☐ Ninguna

☐ Cocina 2 ☐ Cocina 6 ☒ De la familia

☐ Cocina 3 ☐ Cocina 7

☐ Cocina 4 ☐ Cocina 8

Destacar

☒ New! ☐ Leaf ☐ No Leaf

Comentario de elaboración para la cocina

Dentro de esta pantalla, debemos completar los siguientes campos:

Código: Introduciremos un código acorde con el nombre del [Artículo de Venta](#), para que sea realmente operativo deberá tener entre 3 y 4 letras. (Por ejemplo PMSI)

Nombre Corto: Nombre del producto. (Por ejemplo: Pizza Mediana Siciliana)

Precios: Se deberán introducir los precios correspondientes en cada opción disponible (Local, Domicilio, Mesa, Terraza, Barra)

Familia: Escogeremos la [Familia](#) a la que pertenece el Artículo de Venta. (Por ejemplo Pizzas Medianas)

En el apartado **Opciones:**

El artículo se puede vender, viene marcada por defecto, pero podemos desactivarla si decidimos eliminar este artículo de la carta.

Salir en listado preparación artículos, marcaremos esta opción para los artículos que necesiten una preparación previa, como por ejemplo las ensaladas. Debemos seleccionarla si se quiere que el artículo aparezca en el informe de preparación de artículos de venta, disponible desde la pantalla [Informes de Preparación de Artículos de venta](#)

Personalizar el número máximo de ingredientes, permite indicar un número máximo de ingredientes diferente al que tiene la [Familia](#) cuando la configuramos desde la pantalla [Añadir/Modificar Familias](#), ya sean más o menos.

Personalizar el número de ingredientes promocionados, podemos indicar el número de ingredientes que se pueden promocionar en el [Artículo de Venta](#) si es diferente al que tiene la **Familia** cuando la configuramos desde la pantalla [Añadir/Modificar Familias](#), ya sean más o menos.

No puede ser mitad y mitad, la seleccionaremos en el caso de que ese artículo no pueda ser mitad y mitad (por ejemplo: una pizza calzone).

Se debe elegir una salsa, obliga a escoger una salsa para el artículo.

El artículo base equivale a un artículo de este número de ingredientes, debemos especificar la equivalencia en ingredientes para el cálculo de las [Ofertas](#). Es decir, si en la [Receta](#) del artículo de venta especificamos los ingredientes como seleccionables o no obligatorios (el cliente puede quitar o cambiar un ingrediente por otro descontando el precio o cambiándolo por el del nuevo ingrediente respectivamente) pondremos un 0. En caso de que en la [Receta](#) del artículo de venta especifiquemos los ingredientes como obligatorios (si el cliente no quiere un ingrediente en concreto no se le pone pero sí se le cobra) indicaremos aquí el número de ingredientes adicionales que incluye el artículo respecto al artículo base de la familia. En nuestro ejemplo sería 1 ya que la Pizza Mediana Calabrese lleva, además de los ingredientes de la base (masa, mozzarella y salsa de tomate), salchicha picante.

Orden del artículo en la pantalla de captura y web, indicamos el orden en el que queramos que salga el artículo en la pantalla de [Pedidos](#) y en la web.

Puntos/importancia del artículo para obtener la comisión de venta, si queremos que el artículo tenga más importancia de venta frente a otros, le pondremos un número mayor. De esta forma indicamos que tiene más comisión su venta.

Calorías, indicaremos cuántas calorías tiene este artículo y los ingredientes que aparezcan como Obligados en la receta, sin contar las calorías que vengan configuradas desde la pantalla

[Añadir/Modificar Ingredientes Básicos en una Familia](#) de los ingredientes Seleccionables de la receta.

Número de porciones, indicamos el número de porciones que se necesitan para un determinado número de personas (en el catering).

Seleccionaremos el **Tipo de control de stock** que queremos aplicar, por ejemplo al Artículo de venta Pizza Mediana Calabrese. La aplicación nos permite dos opciones excluyentes entre si:

La Primera, **Bloquear si el stock queda por debajo de 0**, si marcamos esta opción estaremos obligados a llevar al día el stock de estos productos ya que si este se agota, el programa no nos dejará vender el artículo en cuestión hasta que no le incrementemos dicho stock a partir de un albarán de compra o por medio de un inventario si el artículo es crítico, de lo contrario si que deja.

La Segunda. **No bloquear**, permite vender artículos aunque el stock sea en negativo.

Pasamos al apartado de **Descripción Web**, nos permite introducir una descripción del artículo, que saldrá en la web y en la pantalla de pedidos en el respectivo artículo.

A cada artículo podemos ponerle una foto en el apartado **Imagen**, que será la que se verá en la pantalla de [Pedidos](#).

Otras opciones que podemos ponerle al artículo es en qué ámbito se va a vender. Podemos indicar dónde podemos venderlo en **Ámbito** y **Origen** donde se puede vender.

En **Ámbito** podemos elegir:

Local: Se podrá vender en el local o tienda donde se realice el pedido.

Domicilio: Se podrá incluir el artículo de venta en un pedido a domicilio.

Recoger: Se podrá incluir el artículo de venta en un pedido a recoger en el local o tienda.

Llevar: El artículo de venta se podrá incluir en un pedido para llevar.

Catering: Podremos incluir en el artículo de venta en algún Catering o celebración especial.

Empleado: El artículo de venta podrá ser incluido en un pedido que realice un empleado.

En **Origen** podemos elegir:

Tienda: El artículo de venta se podrá solicitar en un pedido que se realice en la tienda.

Web: El artículo de venta se podrá solicitar en un pedido que se realice desde la web.

Call Center: El artículo de venta se podrá solicitar en un pedido que se realice desde un Call Center.

Kiosko: Se podrá incluir el artículo de venta en un pedido que se realice desde un kiosco. Un Kiosko es una máquina en el que el propio cliente puede configurar el pedido dentro de la misma tienda.

Hunger: El artículo de venta se podrá solicitar desde una aplicación llamada Hunger, que es parecida al Just Eat.

Tabet: Se podrá incluir el artículo de venta cuando un camarero realice un pedido desde una Tablet desde una mesa del local.

Por cada [Artículo de Venta](#), podemos elegir la Zona de Cocina por la que saldrá el ticket, tanto en Local como de Domicilio. Lo indicamos en **Impresora para los tickets de LOCAL** y en **Impresora para los tickets de DOMICILIO**. Podemos elegir la Zona de Cocina, Ninguna o la Impresora de la Familia que configuremos en la pantalla [Añadir/Modificar Familias](#). Podemos ver que impresora tiene asignada cada Zona de Cocina desde el [Servicio de Impresión PizzaGest](#)

En el apartado de **Destacar** indicamos características que puede tener el artículo (picante, nuevo, sin gluten, vegetal y vegano).

En la parte derecha tenemos varios botones que nos permiten realizar distintas funciones:

[Receta](#): Podemos crear una receta para un [Artículo de Venta](#) desde la pantalla **Receta**

[Idiomas](#): Desde el botón **Idiomas** podemos guardar los nombres de los [Artículos de Venta](#) en otros idiomas, para usarlos luego en PizzaGest o desde la web.

[Alérgenos](#): Podemos activar los alérgenos correspondiente de cada [Artículos de Venta](#) desde la ventana **Alérgenos**

Una vez cumplimentados estos datos, podemos pulsar en el botón de **Grabar** y ya tendríamos insertado en el sistema el [Artículo de Venta](#).

El botón **Cancelar** nos permite salir de la pantalla sin hacer ningún cambio.

Añadir/Modificar Ofertas

Una vez hayamos pulsado el botón **Añadir** o **Modificar** dentro de la ventana [Ofertas](#), nos aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:

Ofertas

Datos de la oferta Ámbito y vigencia de la oferta Opciones y filtros de la oferta

Tipo de oferta

- ☒ Pack
- ☐ Pack múltiple
- ☐ Menú a precio cerrado
- ☐ Regalo por precio superior a
- ☐ Descuento directo
- ☐ Descuento en %
- ☐ Agregadores

Nivel de acceso requerido para usar la oferta

- ☒ Mínimo
- ☐ Medio
- ☐ Alto
- ☐ Máximo

Información

Código: 2X1PM

Descripción: 2x1 Pizzas Medianas

Datos para la página web

Orden:

Cód Promocionales:

Descripción web:

Grabar

Idiomas

Añadir

Modificar

Borrar

Cancelar

Líneas de detalle de la oferta

ARTÍCULOS DEL PACK
(F) Pizzas Medianas entre 0 y 9 ingredientes
(F) Pizzas Medianas no se cobra entre 0 y 9 ingredientes

Aquí podemos ver que la pantalla esta dividida en tres pestañas:

Dentro de la primera pestaña **Datos de la oferta**:

En primer lugar, se debe elegir que **Tipo de oferta** deseamos realizar, se pueden introducir Ofertas de distinto tipo:

Pack: Deben estar todas las líneas del Detalle de la Oferta, para que se aplique la Oferta.

Un ejemplo de este tipo de Oferta sería, de Lunes a Jueves, cada 2 pizzas, una al 50%.

Pack múltiple: Cada línea del Detalle de la Oferta, es una oferta independiente.

Un ejemplo de este tipo de Oferta sería, un 50% de descuento para los trabajadores.

Menú a precio cerrado: Cuando queremos establecer un Menú concreto con varios Artículos a un precio cerrado.

Un ejemplo de este tipo de Oferta sería ofrecer 10 pizzas por 80 euros.

Regalo por precio superior a: Cuando ofrecemos un regalo, cuando la cuenta supera un determinado precio.

Un ejemplo de este tipo de Oferta sería regalar una bebida por una compra superior a 20 euros.

Descuento directo: Cuando ofrecemos un descuento de una cantidad concreta del total de la cuenta.

Un ejemplo de este tipo de Oferta sería descontar 5 euros del total de la cuenta por ser Black Friday.

Descuento en %: Cuando ofrecemos un descuento en porcentaje del total de la cuenta.

Un ejemplo de este tipo de Oferta sería aplicar un 50% de descuento en el día del cumpleaños del cliente.

A continuación deberemos introducir un **Código** y una **Descripción** (que será el que aparecerá impreso en el ticket del cliente)

Además podemos configurar el [Nivel de acceso](#) requerido para usar la oferta.

En caso de que se disponga de página web se podrá configurar la oferta para que aparezca dentro de los productos de venta desde la web. En **datos de la página web** se tendrán que rellenar los campos:

Orden: Anotaremos el número en que queremos que aparezca ordenado en la web la oferta, en el apartado **Promociones**.

Códigos promocionales: Introduciremos códigos separados por ; que los clientes podrán usar desde la web para beneficiarse de alguna oferta. Hay que tener en cuenta que para que la oferta con código promocional funcione en la web tienen que marcarse las opciones “**La oferta debe elegirse**” y “**La oferta es oculta en la web**” en la pestaña **Opciones y filtros de la oferta**

Descripción web: Escribiremos el nombre con el que deseamos que aparezca en la web la oferta.

En la segunda pestaña **Ámbito y vigencia de la oferta**:

En primer lugar elegiremos las **Fechas de validez** de la oferta con la ayuda del calendario. Si vamos a configurar una oferta que deseamos que sea indefinida, elegiremos una fecha de validez de larga duración.

Otras opciones que podemos ponerle a la oferta, es en qué **Ámbito** y desde que **Origen** va a ser posible aplicar la oferta.

En **Ámbito** podemos elegir:

Local: Se podrá aplicar la oferta en el local o tienda donde se realice el pedido.

Domicilio: Se podrá aplicar la oferta en un pedido a domicilio.

Recoger: Se podrá aplicar la oferta en un pedido a recoger en el local o tienda.

Llevar: La oferta se podrá aplicar en un pedido para llevar.

Catering: Podremos aplicar la oferta en algún Catering o celebración especial.

Empleado: La oferta se podrá aplicar en un pedido que realice un empleado.

En **Origen** podemos elegir:

Tienda: La oferta se podrá aplicar en un pedido que se realice en la tienda.

Web: La oferta se podrá aplicar en un pedido que se realice desde la web.

Call Center: La oferta se podrá aplicar en un pedido que se realice desde un Call Center.

Kiosko: Se podrá aplicar la oferta en un pedido que se realice desde un kiosco. Un Kiosko es una máquina en el que el propio cliente puede configurar el pedido dentro de la misma tienda.

Hunger: La oferta se podrá aplicar desde una aplicación llamada Hunger, que es parecida al Just Eat.

Tabet: Se podrá aplicar la oferta cuando un camarero realice un pedido desde una Tablet desde una mesa del local.

Además podemos elegir los **días de la semana de vigencia**, en que se puede aplicar la oferta, incluso días **festivos** y **vísperas**. Los días festivos los configuraremos desde la pantalla [Calendario de Días Festivos](#)

También podemos **restringir el horario** de aplicación de la oferta, hasta en 2 franjas horarias.

En la tercera pestaña **Opciones y filtros de la oferta**:

Tenemos las siguientes opciones:

En un pedido solamente se puede aplicar una vez la oferta: Marcaremos esta opción si queremos que aunque en un mismo pedido se pueda aplicar la oferta varias veces por la cantidad de productos solicitados, solo se pueda aplicar la oferta una vez.

En un pedido no se pueden acumular con mas ofertas marcadas: Esta opción servirá cuando queremos que varias ofertas sean incompatibles entre si y aunque se apliquen a los mismos productos, y haya opción de aplicar varias ofertas por la cantidad de productos solicitados, solo se pueda aplicar una oferta para todos los productos.

La oferta se aplica cada cierto numero de pedidos: La oferta se aplicará cuando un mismo cliente haga un determinado número de pedidos que anotaremos manualmente. Tenemos la opción de resetear el número de pedidos del cliente para que empiece de 0. Esta opción solo se podrá aplicar para una oferta.

La oferta debe elegirse: Esta opción la marcaremos cuando no deseemos que la oferta se aplique automáticamente y tengamos que elegir la oferta manualmente desde la pantalla [Ofertas aplicables](#)

Debe aparecer en la liquidación del repartidor: Marcaremos esta opción cuando se trate de una oferta con cupones o tarjetas de descuento, y en la que el motorista tendrá que entregar los cupones o tarjetas del cliente al realizar la liquidación.

Solo se puede aplicar una vez por cliente: Esta opción será útil para las ofertas en las que solo se aplicarán una vez a cada cliente, por ejemplo por ser la primera vez que hace una compra.

La oferta es oculta en la web: Marcaremos esta opción para las ofertas que no deseamos que aparezcan en la web.

En la web se aplica mediante un asistente de ofertas: Esta opción la marcaremos cuando queremos que la oferta se aplique mediante un asistente de ofertas en la web.

Cobrar ingredientes adicionales: Marcaremos esta opción para las ofertas que queremos que se apliquen a productos que superen el número de ingredientes configurados en una oferta y se cobren los ingredientes adicionales.

Intentar aplicar primero los productos más baratos: Ordena los productos de más baratos a más caros, ya que PizzaGest por defecto, ordena los productos del más caro al más barato para intentar aplicar la oferta.

Mostrar en la página de inicio de la web: Marcaremos esta opción cuando deseemos que la oferta aparezca en la página de inicio de la página web.

Podemos configurar los siguientes filtros:

Puntos cliente necesarios para aplicar: Aquí podemos anotar el número mínimo de puntos que debe tener un cliente para que se le aplique una oferta. Los puntos de los clientes los podemos consultar desde la pantalla [Añadir/Modificar clientes](#) y se acumularán dependiendo de como lo hayamos configurado en la pantalla [Añadir/Modificar Tienda](#)

Importe mínimo de pedido para aplicar: En este campo anotaremos la cantidad mínima que debe tener el pedido, para que se le pueda aplicar la oferta.

Para finalizar, tenemos que definir el detalle de la oferta, es decir, en qué consistirá la oferta, en el apartado de **Líneas de detalle de la oferta** mediante la ayuda de un asistente.

Es importante saber que PizzaGest ordena los productos del más caro al más barato para intentar aplicar las ofertas, por lo tanto deberíamos incluir las líneas de detalle de la oferta, de forma que vayan ordenadas primero las que vayan asociadas al producto más caro.

Para activar este [Asistente de elección de artículos](#), hay que pulsar en el botón de **Añadir o Modificar** o hacer doble clic, sobre una línea en blanco del apartado **Líneas de detalle de la oferta** (si esa línea estuviera cumplimentada permitiría su modificación).

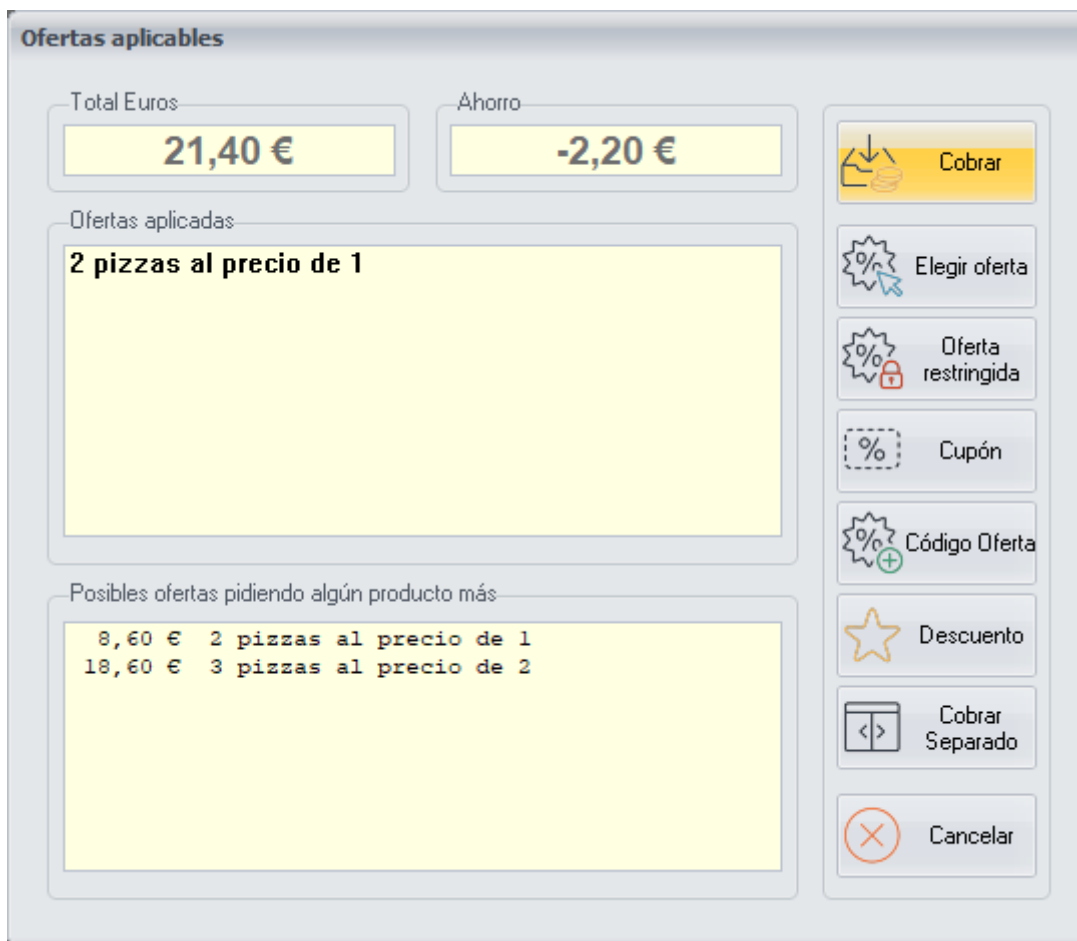
Desde el botón [Idiomas](#) podemos guardar los nombres de las ofertas en otros idiomas, para usarlas luego en PizzaGest o desde la web.

Una vez hayamos terminado de configurar la oferta, pulsaremos en el botón **Grabar**.

El botón **Cancelar** nos permite salir de la pantalla sin hacer ningún cambio

Ofertas aplicables

Una vez hayamos pulsado en **Cobrar** desde la pantalla [Realizar Pedido](#) o [Pedidos](#) nos aparecerá la siguiente pantalla:



Ofertas aplicables

Total Euros: **21,40 €** Ahorro: **-2,20 €**

Ofertas aplicadas:

2 pizzas al precio de 1

Posibles ofertas pidiendo algún producto más:

8,60 € 2 pizzas al precio de 1
18,60 € 3 pizzas al precio de 2

Botones de acción:

- Cobrar
- Elegir oferta
- Oferta restringida
- Cupón
- Código Oferta
- Descuento
- Cobrar Separado
- Cancelar

A primera vista, podemos ver el **Precio total** que se le va a cobrar al cliente, el **Ahorro** en caso de que se le esté aplicando alguna [Oferta](#), las **Ofertas aplicadas** y las **Posibles ofertas pidiendo algún producto más**.

En la parte derecha de la pantalla, tenemos varios botones que nos permiten realizar distintas funciones:

Cobrar o Finalizar: Procederemos a cobrar el pedido a través de la pantalla [Cobrar Pedidos](#). En caso de que se trate de un pedido a Domicilio o Recoger, esta opción aparecerá con el nombre Finalizar y cobraremos el pedido desde la ventana [Total Pedido a Domicilio](#). Además, si se trata de un pedido a domicilio y tenemos configurado un precio mínimo por pedido a domicilio, desde la pantalla [Añadir/Modificar Zonas](#) nos aparecerá un mensaje avisándonos, en caso de que el pedido no llega al mínimo establecido.

Elegir oferta: Si pulsamos este botón aparecera la siguiente pantalla:

Aquí aparecerán todas las ofertas que se pueden aplicar. Elegiremos las que el cliente desee, seleccionando la oferta y pulsando el botón +, y podemos quitarlas con el botón -

Hay que tener en cuenta que las ofertas se aplicarán automáticamente si no tenemos activada la opción **La oferta debe elegirse**, en la pestaña Opciones y filtros de la oferta de la pantalla

[Añadir/Modificar Ofertas](#)

Además, siempre podemos pulsar el botón **Recalcular**, que calculará el precio más bajo posible para el cliente, aplicando todas las ofertas posibles.

Oferta restringida: Dependiendo del nivel de acceso requerido para usar la oferta que hayamos configurado en [Añadir/Modificar Ofertas](#), a cada empleado le aparecerán las ofertas que puede aplicar, y en caso de que quiera aplicar una oferta que necesite un nivel de acceso superior, deberá identificarse en el sistema para poder aplicarla.

Cupón: Si el cliente dispone de un cupón de descuento, anotaremos el código del cupón y se aplicará el descuento. Se trata de un cupón de un solo uso que se validará vía online para saber que no se ha usado ya, por lo que es necesario disponer de los pedidos online integrados en PizzaGest.

Código Oferta: Si no nos aparece alguna oferta que deseamos aplicar y conocemos el código de la Oferta, podemos buscarla mediante el Código y aplicarla.

[Descuento](#): Si disponemos del nivel de acceso requerido y previa identificación, podremos crear un **Descuento** al total del pedido, anotando el motivo del descuento y el importe del descuento en efectivo o en porcentaje.

Cobrar separado: Nos permite cobrar el [Ticket por separado](#), eligiendo los productos en distintos tickets.

Cancelar: Nos permite salir de la pantalla, sin efectuar ningún cambio.

Informes Consumo

Informe de consumos teóricos y reales

SubCentro

Todos

Fecha del inventario inicial

10/24/2018

Fecha del inventario final

11/23/2018

Seleccionar unidades para el informe

Uso

Almacén

☒ Mostrar únicamente artículos contados

Consumo Teórico

Consumo Real

Comparación

Resumido

Cancelar

Recetas de Artículos de Venta

Una vez hayamos pulsado el botón **Receta** desde la pantalla [Artículos de Venta](#) o desde la pantalla [Añadir/Modificar Artículos de Venta](#), aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:

Receta de artículos de venta

Artículo de Venta

Boloñesa

Coste medio de compra

0,00 €

Último coste de compra

0,00 €

Ingredientes básicos existentes

Código	Descripción
5QU	5 quesos
AO	Aceite de Oliva
ACPI	Aceite Picante
AC	Aceitunas
ACN	Aceitunas Negras
AGIN	Agua 0.35
AG	Agua con gas
AJO	Ajo
AA	Ajoaceite
ALC	Alcachofas
AN	Anacardos
AP	Anacardos picados

Receta del artículo de venta

Ingrediente	Cantidad	Obligado	Cobrar	Ámbito
Salsa Boloñesa	1	N	N	Total
Carne	1	N	N	Total
Orégano	1	N	N	Total
Queso	1	N	N	Total

+

Añadir

✎

Modificar

−

Borrar

📄

Copiar desde...

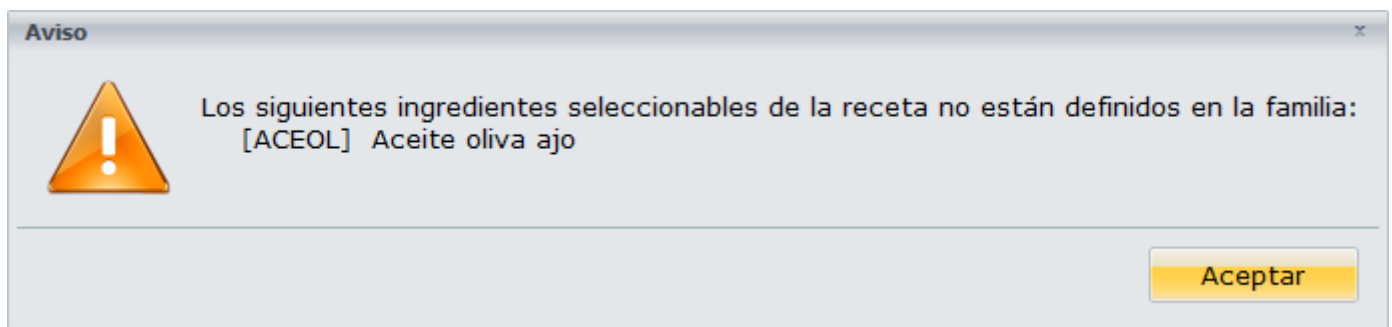
💾

Grabar

Aquí podemos ver que la pantalla está dividida en dos mitades, en la parte superior aparecen todos los [Ingredientes básicos](#) existentes que están dados de alta en el sistema. Y en la parte inferior, los ingredientes seleccionados, como ingredientes que forman parte de la Receta.

Para convertir, un [Ingredientes básico](#) en un ingrediente de la Receta del [Artículos de Venta](#). Primero, habrá que seleccionarlo, haciendo clic sobre el ingrediente básico y después dar al botón [Añadir](#) y una vez añadido podemos modificar el ingrediente de la Receta, seleccionando el ingrediente y pulsando en [Modificar](#)

Es muy importante recordar, que para añadir un [Ingredientes básico](#) a una Receta, éste Ingrediente deberá de haberse añadido previamente en los [Ingredientes Básicos de la Familia](#), con excepción de los Ingredientes que se seleccionen desde la pantalla [Añadir/Modificar Ingredientes en una Receta](#) como **Ingrediente Obligado** (que son productos que el cliente no puede variar). En caso contrario, al intentar Grabar la Receta, nos aparecerá un mensaje de error, como el que puede ver a continuación:



Además de los botones [Añadir/Modificar](#) o **Borrar** Ingredientes en una Receta, disponemos del botón **Copiar desde...**, que nos permite copiar la receta de cualquier [Artículo de Venta](#) que pertenezca a la misma [Familia](#) del Artículo al que queremos poner la receta, desde la pantalla [Copiar Recetas](#)

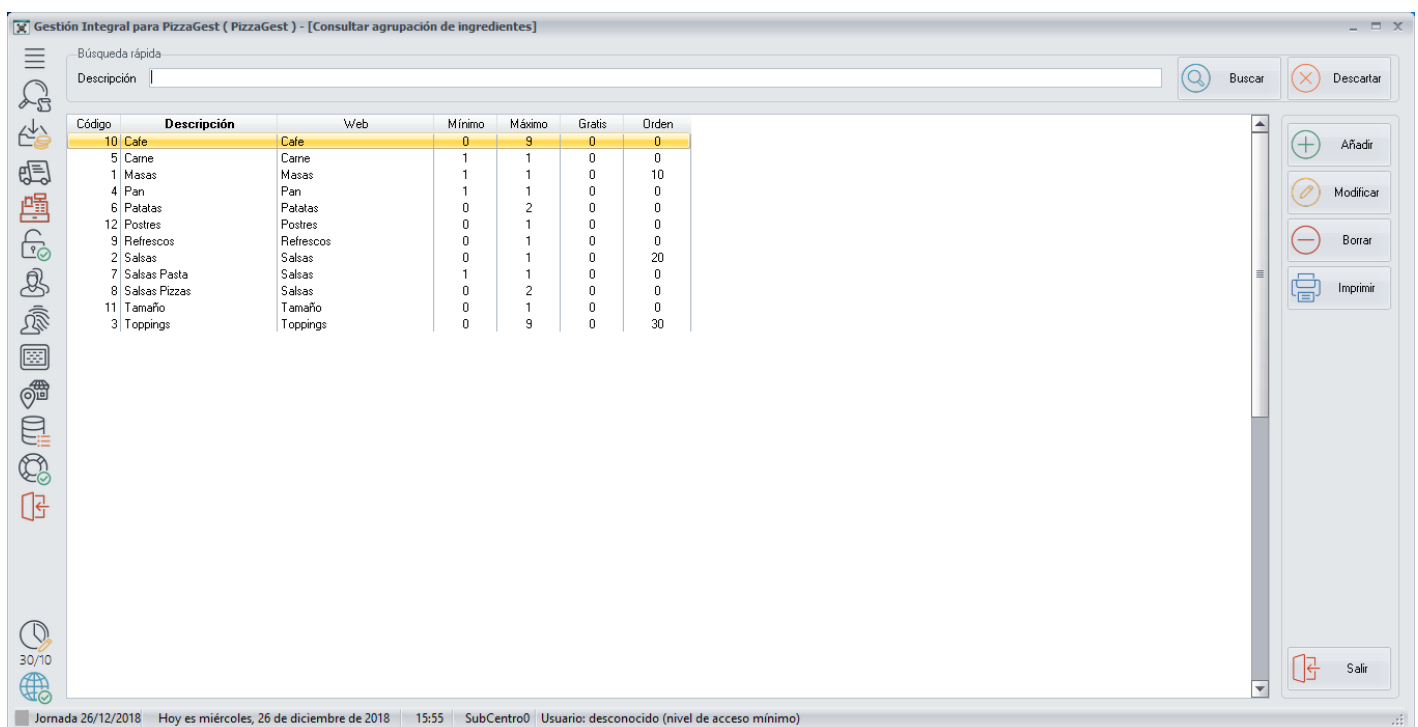
Una vez hayamos añadido todos los [Ingredientes básico](#) a la Receta del [Artículo de Venta](#) pulsaremos en el botón de **Grabar** y ya tendremos definida e introducida en el sistema la Receta del Artículo de Venta.

Agrupación de Ingredientes

Una agrupación de ingredientes se compone de ingredientes que tienen las mismas propiedades, y se pueden agrupar para que visualmente al [Realizar un Pedido](#) se puedan ver los ingredientes de forma más ordenada.

Por ejemplo podemos hacer agrupaciones de Masas, Quesos Pizzas, Toppings Pizzas, Salsas, etc.

Una vez hayamos pulsado en la opción del Menú **Datos->Artículos->Agrupación de Ingredientes**, aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:



The screenshot shows the 'Gestión Integral para PizzaGest' application window. The title bar reads 'Gestión Integral para PizzaGest (PizzaGest) - [Consultar agrupación de ingredientes]'. Below the title bar is a search section with a 'Búsqueda rápida' label, a text input field containing 'Descripción', and two buttons: 'Buscar' (with a magnifying glass icon) and 'Descartar' (with a red 'X' icon). The main area contains a table with the following data:

Código	Descripción	Web	Mínimo	Máximo	Gratis	Orden
10	Cafe	Cafe	0	9	0	0
5	Carne	Carne	1	1	0	0
1	Masas	Masas	1	1	0	10
4	Pan	Pan	1	1	0	0
6	Palatas	Palatas	0	2	0	0
12	Postres	Postres	0	1	0	0
9	Refrescos	Refrescos	0	1	0	0
2	Salsas	Salsas	0	1	0	20
7	Salsas Pasta	Salsas	1	1	0	0
8	Salsas Pizzas	Salsas	0	2	0	0
11	Tamaño	Tamaño	0	1	0	0
3	Toppings	Toppings	0	9	0	30

On the right side of the table, there is a vertical sidebar with five buttons: 'Añadir' (with a green plus icon), 'Modificar' (with a yellow pencil icon), 'Borrar' (with a red minus icon), 'Imprimir' (with a printer icon), and 'Salir' (with a red square icon). At the bottom of the window, a status bar shows: 'Jornada 26/12/2018 | Hoy es miércoles, 26 de diciembre de 2018 | 15:55 | SubCentro0 | Usuario: desconocido (nivel de acceso mínimo)'.

Podemos hacer una búsqueda rápida de una Agrupación de Ingredientes, desde la línea superior, escribiendo el nombre de la Agrupación de Ingredientes y pulsando **Buscar**.

En caso de que hayamos hecho una búsqueda rápida por nombre de la Agrupación de Ingredientes, podemos volver a ver todas las Agrupaciones de Ingredientes, pulsando el botón **Descartar**.

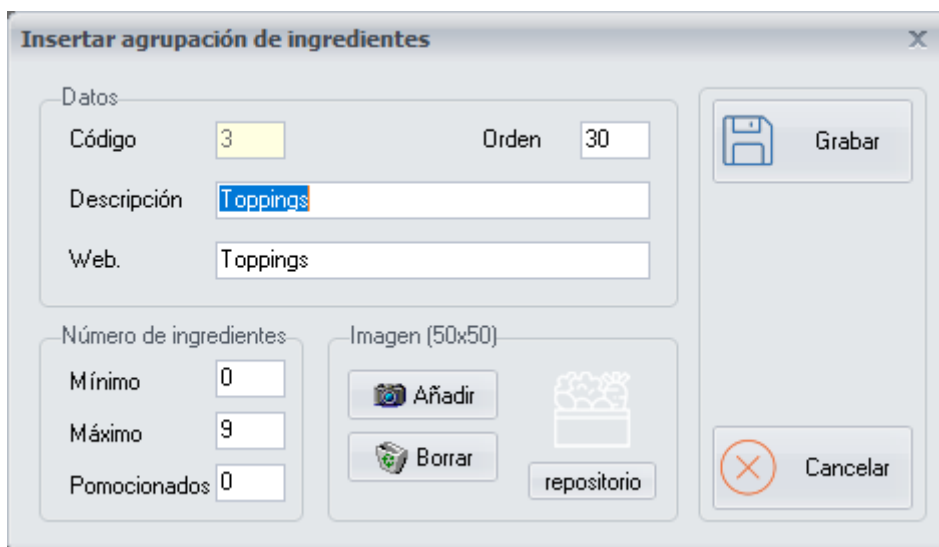
En esta pantalla podemos ver en la parte central, una lista con todas las agrupaciones de ingredientes que tenemos creadas. Todos los detalles que aparecen en la lista de agrupaciones de ingredientes se habrán configurado previamente desde la pantalla [Añadir/Modificar Agrupación de Ingredientes](#)

Para [Añadir/Modificar](#) o **Borrar** Agrupaciones de Ingredientes debemos hacer clic en el botón correspondiente, situado a la derecha de la pantalla.

El botón **Imprimir**, nos sacará un **Informe** con la lista de las Agrupaciones de Ingredientes que tengamos seleccionada en pantalla.

Añadir/Modificar Agrupación de Ingredientes

Una vez hayamos pulsado en el botón **Añadir o Modificar** dentro de la pantalla [Agrupaciones de Ingredientes](#), aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:



The screenshot shows a dialog box titled "Insertar agrupación de ingredientes". It contains several input fields and buttons. Under the "Datos" section, there are fields for "Código" (value 3), "Orden" (value 30), "Descripción" (value Toppings), and "Web" (value Toppings). Below this, there are fields for "Número de ingredientes" with sub-fields for "Mínimo" (0), "Máximo" (9), and "Promocionados" (0). To the right of these fields is an "Imagen (50x50)" section with "Añadir" and "Borrar" buttons, and a "repositorio" button. On the far right, there are "Grabar" and "Cancelar" buttons.

Aquí tenemos que rellenar los siguientes datos:

Código: Se generará automáticamente, dependiendo del número de agrupaciones existentes.

Orden: Podemos ordenar las agrupaciones cronológicamente, para que aparezcan en el orden que deseemos al [Realizar un Pedido](#)

Descripción: Escribiremos el nombre de la agrupación que nos facilite identificarla, para escoger la agrupación que corresponda desde la pantalla [Añadir/Modificar Ingredientes Básicos en una Familia](#)

Web: Será el nombre de la agrupación de Ingredientes que aparecerá a la hora de [Realizar un Pedido](#) y en la Web. Se recomienda que utilicemos un nombre corto (Por ejemplo para la Agrupación Salsas Pizza, escribir Salsas)

A continuación, indicaremos el número de **Ingredientes Mínimo, Máximo y Promocionados** de la Agrupación de Ingredientes.

También tenemos la opción de Añadir una Imagen para cada Agrupación de Ingredientes, pulsando el botón **Añadir**.

Una vez hayamos terminado de configurar la agrupación de ingredientes, pulsaremos el botón **Grabar**.

El botón **Cancelar**, nos permite salir sin hacer ningún cambio.

Añadir/Modificar Observaciones de Elaboración

Una vez hayamos pulsado el botón **Añadir** o **Modificar** dentro de la ventana [Observaciones de Elaboración](#) aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:

The image shows a software dialog box titled "Insertar Observaciones de elaboración" with a close button (X) in the top right corner. Inside the dialog, there are two main input areas. The first is labeled "Familia" and contains a dropdown menu with the text "A la brasa". The second is labeled "Observación de elaboración" and contains a text input field with the text "Al punto". To the right of these input fields are two buttons: "Grabar" (Save) with a floppy disk icon, and "Cancelar" (Cancel) with a red X icon.

En esta pantalla debemos completar los siguientes campos:

Familia: Elegiremos la **Familia** correspondiente del desplegable. Ya que las observaciones se clasificarán por Familias y podemos añadir todas las observaciones de elaboración que deseemos por cada Familia.

Observación de elaboración: Anotaremos el nombre de la observación de elaboración. Hay que tener en cuenta que las observaciones de elaboración se imprimirán en el ticket de cocina, por lo tanto el nombre que debemos poner debe ser claro para facilitar el trabajo al personal de Cocina. Por ejemplo la carne "Al punto" o el café "De sobre".

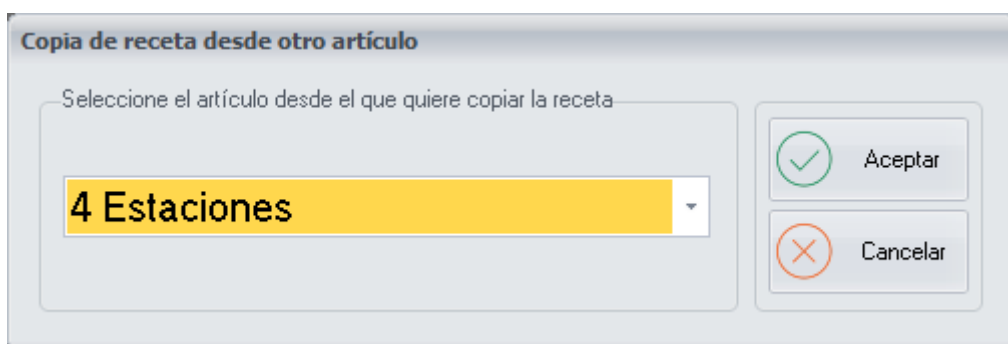
Una vez hayamos terminado de configurar la observación de elaboración, pulsaremos el botón **Grabar**.

El botón **Cancelar**, nos permite salir de la pantalla sin hacer ningún cambio.

Fichas Prácticas PizzaGest:

Copiar Recetas

Una vez hayamos pulsado el botón **Copiar desde...** desde la pantalla [Recetas de Artículos de Venta](#) aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:



The screenshot shows a dialog box titled "Copia de receta desde otro artículo". Inside, there is a label "Seleccione el artículo desde el que quiere copiar la receta" above a dropdown menu. The dropdown menu is open, showing "4 Estaciones" as the selected item. To the right of the dropdown are two buttons: "Aceptar" with a green checkmark icon and "Cancelar" with a red X icon.

Esta función sirve para facilitarnos la tarea de introducción de [Recetas](#). Solo habrá que seleccionar del desplegable, que aparece en esta pantalla, el [Artículos de Venta](#) cuya receta se quiera copiar. Y a continuación, pulsar el botón **Aceptar**.

Una forma cómoda y rápida de dar de alta las recetas es comenzar por los Artículos de Venta básicos, los más simples, por ejemplo la Pizza Mediana Base. Una vez creado este Artículo, y cada vez que creamos uno nuevo dentro de la misma [Familia](#), copiamos primero su receta y así solo tenemos que completar con los ingredientes adicionales.

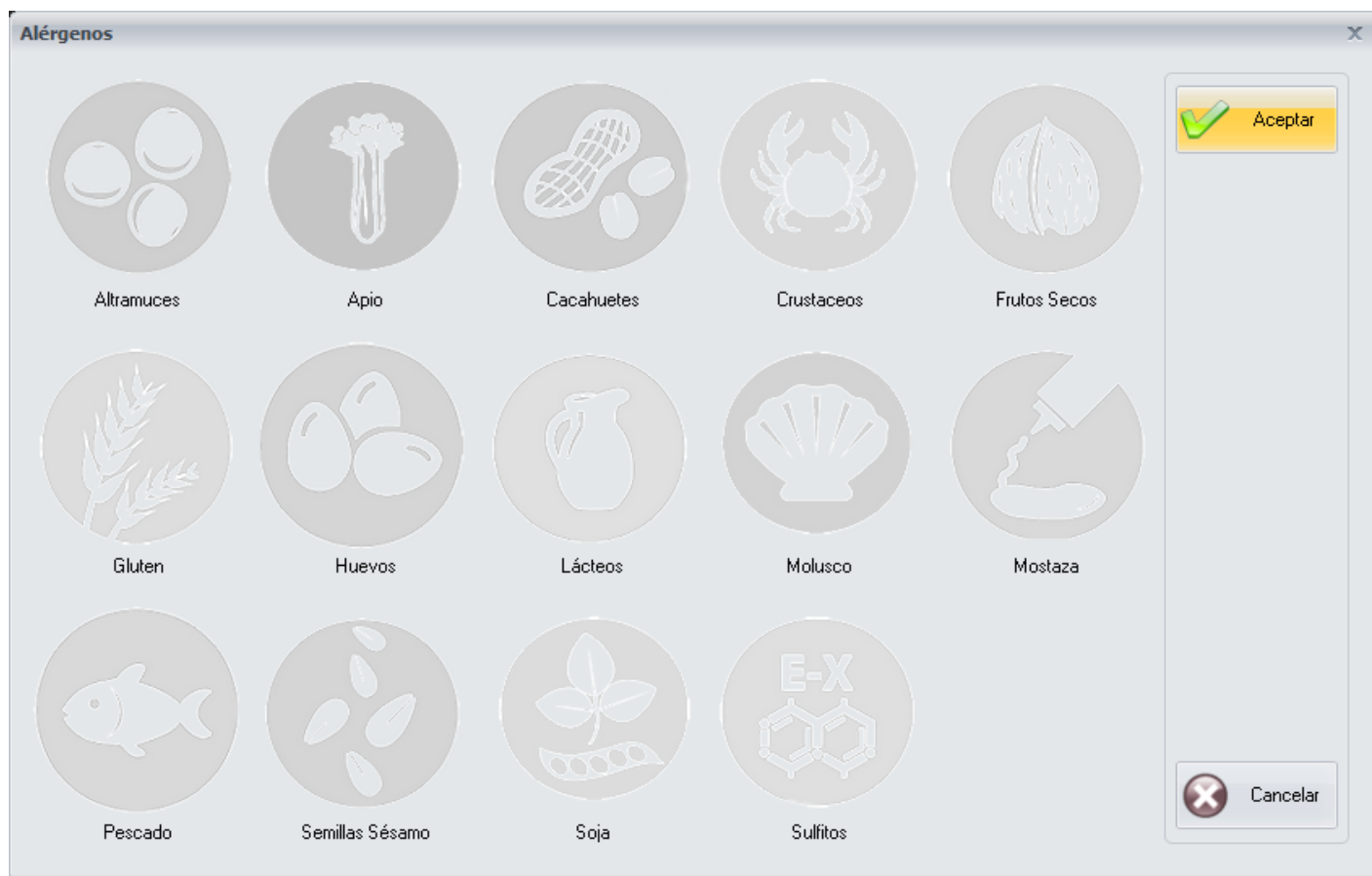
Alérgenos

Podemos llegar a esta pantalla desde 2 opciones del Menú:

Artículos->Artículos de Ventas->Doble clic sobre el Ingrediente->Alérgenos

Artículos->Ingredientes Básicos->Doble clic sobre el Ingrediente->Alérgenos

Dependiendo de cada ingrediente o artículo de venta, activaremos el alérgeno correspondiente pulsando encima de cada icono en la siguiente pantalla:



Podremos desactivar el alérgeno volviendo a pulsar encima del icono en cuestión, y cuando hayamos terminado deberemos pulsar el boton **Aceptar**.

El botón **Cancelar**, nos permite salir sin hacer ningún cambio.

Añadir/Modificar Ingredientes en Albaranes

Una vez hayamos pulsado el botón **Añadir** o **Modificar** desde la pantalla [Añadir/Modificar Albaranes](#), aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:

Código	Descripción	Unidades	Precio	I.V.A	Descuento
5QU	5 QUESOS	kg (1 kg)		10	0
AO	ACEITE DE OLIVA	kg (1 kg)		10	0
AC	ACEITUNAS	kg (1 kg)		10	0
ACN	ACEITUNAS NEGRAS	kg (1 kg)		10	0
AGIN	AGUA 0.35	Caja (1 Caja)		10	0
AG	AGUA CON GAS	Unidad (1 Unidad)		10	0
AA	AJOACEITE	kg (1 kg)		10	0
ALC	ALCACHOFAS	kg (1 kg)		10	0
AN	ANACARDOS	kg (1 kg)		10	0
AP	ANACARDOS PICADOS	kg (1 kg)		10	0
ANCH	ANCHOA	kg (1 kg)		10	0
AQL	AQUARIOS DE LIMÓN	Caja (1 Caja)		10	0

Código Barras: ☐ opción por defecto

Cantidad: Unidades

Precio: ☒ Unitario ☐ Total

Descuento: ☒ % ☐ €

Lote:

F. fabricación:

F. caducidad:

Almacén:

En esta pantalla, nos aparecerá una lista con todos los ingredientes que nos suministra el proveedor que hemos seleccionado en la pantalla [Añadir/Modificar Albaranes](#)

Los ingredientes que nos suministra cada proveedor los configuraremos desde la pantalla [Añadir/Modificar Ingredientes básicos](#)

En esta lista podemos ver el Código del ingrediente, la Descripción del ingrediente, las Unidades de pedido en las que nos suministra el ingrediente el proveedor, el Precio por el que nos vende el ingrediente este proveedor por unidad de pedido, el tipo de IVA y el Descuento que nos aplica el proveedor. Todos estos datos se configuran desde la pantalla [Añadir/Modificar Ingredientes básicos](#)

En primer lugar, debemos seleccionar el ingrediente que queremos añadir o modificar en el albarán (excepto si disponemos de lector de Código de Barras), y una vez elegido tenemos que completar los siguientes campos:

Código Barras: Si disponemos de un lector de código de barras y lo conectamos al ordenador y dejamos el cursor del teclado en este campo, cuando pasemos el lector por el código de barras del ingrediente, se anotará automáticamente el código de barras en este campo y se seleccionará el ingrediente correspondiente de la lista. Hay que tener en cuenta que para que reconozca el ingrediente, tendremos que haber anotado previamente el código de barras del ingrediente desde la pantalla [Añadir/Modificar Ingredientes básicos](#). Si marcamos la opción que aparece a la derecha de este campo **“opción por defecto”**, cada vez que accedamos a esta pantalla el cursor estará situado en este campo.

Cantidad: Escribiremos la cantidad en las unidades de pedido que nos suministre el proveedor. Las unidades de pedido del proveedor, las configuraremos desde la pantalla [Añadir/Modificar Proveedores del Ingrediente](#)

Precio: Anotaremos el precio por unidad o total, según aparezca en el albarán y seleccionaremos la opción correspondiente que aparece en la derecha de este campo. (Precio unitario o Precio Total).

Descuento: Si el proveedor nos hace algún descuento, anotaremos el descuento en porcentaje o en Euros, y según corresponda marcaremos la opción de porcentaje(%) o Euros(€)

Lote: Anotaremos el número de lote que aparece en el albarán.

Fecha de fabricación: Introduciremos la fecha de fabricación que aparece en el albarán.

Fecha de caducidad: Introduciremos la fecha de caducidad que aparece en el albarán.

Almacén: Este campo es exclusivo para los clientes que disponen de una Central y pueden elegir entre varios almacenes.

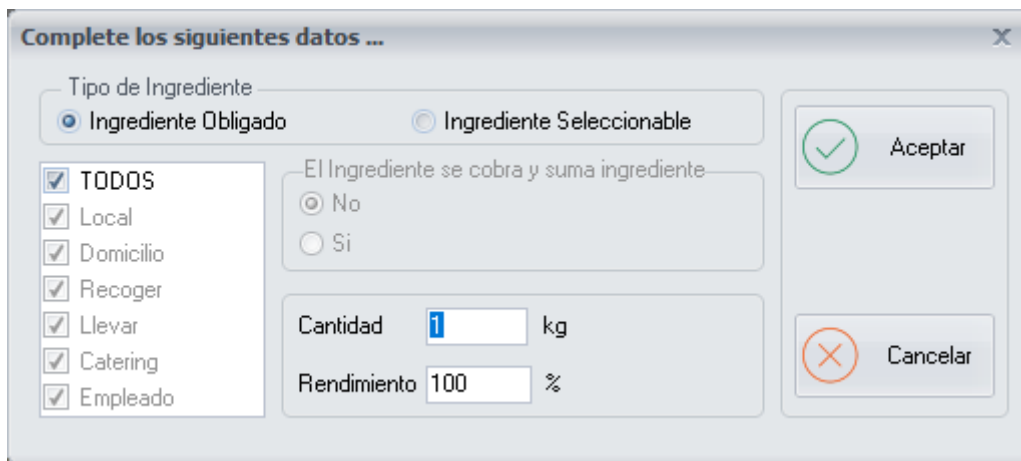
Una vez hayamos terminado de configurar el ingrediente del albarán, pulsaremos el botón

Aceptar y se añadirá una nueva línea de detalle en el albarán.

El botón **Cancelar**, nos permite salir de la pantalla sin hacer ningún cambio.

Añadir/Modificar Ingredientes en una Receta

Una vez hayamos pulsado el botón **Añadir o Modificar** desde la pantalla [Recetas de Artículos de Venta](#) aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:



The screenshot shows a dialog box titled "Complete los siguientes datos ...". It contains the following fields and options:

- Tipo de Ingrediente:** Two radio buttons: "Ingrediente Obligado" (selected) and "Ingrediente Seleccionable".
- El Ingrediente se cobra y suma ingrediente:** Two radio buttons: "No" (selected) and "Si".
- Cantidad:** A text input field with the value "1" and a unit dropdown menu showing "kg".
- Rendimiento:** A text input field with the value "100" and a unit dropdown menu showing "%".
- Ámbito de validez:** A list of checkboxes: "TODOs", "Local", "Domicilio", "Recoger", "Llevar", "Catering", and "Empleado". All are checked.
- Buttons:** "Aceptar" (green checkmark icon) and "Cancelar" (red X icon).

Aquí tenemos que rellenar los siguientes campos:

Elegiremos el **Tipo de Ingrediente**:

Ingrediente seleccionable: puede ser eliminado por el cliente al solicitarnos el [Artículos de Venta](#), y se le podrá descontar el precio de dicho ingrediente al producto final, dependiendo de como lo hayamos configurado desde la pantalla [Añadir/Modificar Ingredientes Básicos en una Familia](#)

Ingrediente obligatorio: Son los ingredientes que no se pueden variar o eliminar como, por ejemplo, la masa de la pizza o la caja para las pizzas a domicilio.

El ámbito de validez del ingrediente. Por ejemplo, para la caja de la pizza, el ámbito válido sería Domicilio y Recoger/Llevar. Y para las cuñas, el ámbito válido sería Local. Esta opción solo estará disponible para los ingredientes obligatorios, ya que para los ingredientes seleccionables no es posible discriminar por ámbito.

En el campo **Cantidad**, anotaremos en unidades de uso, la cantidad de producto que vamos a emplear en la elaboración de ese [Artículo de Venta](#).

Rendimiento, se refiere al tanto por ciento del Ingrediente que se utiliza (Por ejemplo en 1 kg de pollo, podría ser que sólo se utilizará un 70%, ya que habría un 30% de desperdicio) En la gran

mayoría de los casos es el 100%

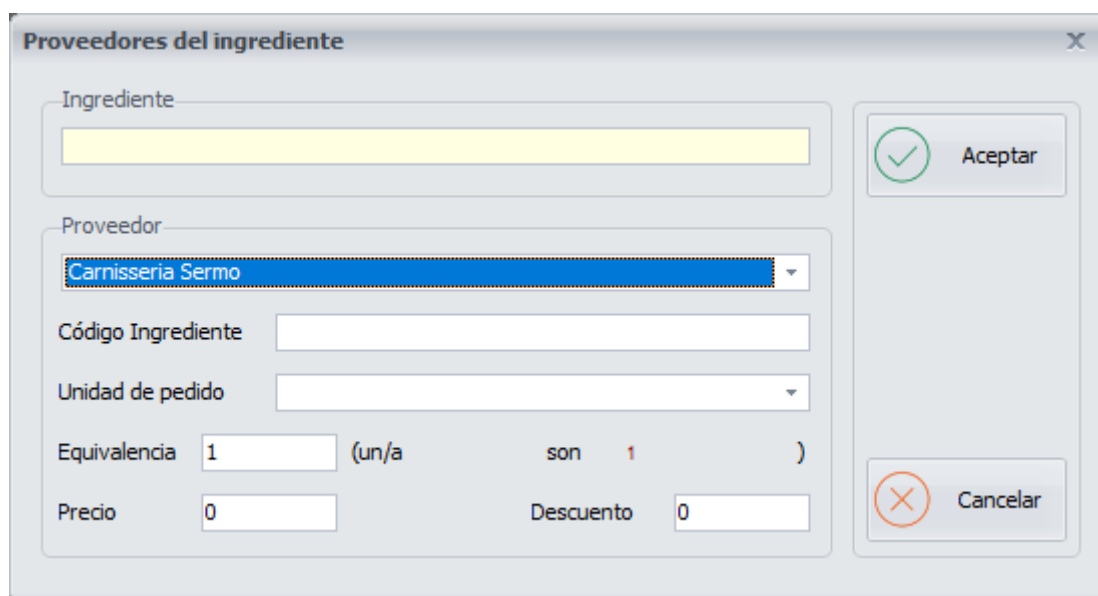
Una vez hayamos terminado de configurar el ingrediente de la receta, pulsaremos el botón **Aceptar**.

El botón **Cancelar**, nos permite salir sin hacer ningún cambio.

Añadir/Modificar

Proveedores del Ingrediente

Una vez hayamos pulsado el botón **Añadir** o **Modificar** dentro de la ventana [Añadir/Modificar Ingredientes básicos](#), nos aparecerá una pantalla como la que puede ver a continuación:



The screenshot shows a window titled "Proveedores del ingrediente" with a close button (X) in the top right corner. The window contains several input fields and two buttons. On the left, there is a section for "Ingrediente" with a yellow text box. Below it is a "Proveedor" section with a dropdown menu showing "Carnisseria Sermo". Further down are fields for "Código Ingrediente", "Unidad de pedido", "Equivalencia" (with a value of 1), "Precio" (with a value of 0), and "Descuento" (with a value of 0). The "Equivalencia" field is followed by the text "(un/a son 1)". On the right side of the window, there are two buttons: "Aceptar" with a green checkmark icon and "Cancelar" with a red X icon.

En esta pantalla debemos rellenar los siguientes campos:

Proveedor: Elegiremos un proveedor desde la lista desplegable, que vendrá configurada desde la pantalla [Proveedores](#)

Código Ingrediente: Este código debe coincidir con el código del ingrediente que hemos introducido en la pantalla [Añadir/Modificar Ingredientes básicos](#)

Unidad de pedido: Es la unidad en la que vendrá detallada el ingrediente en el [Albaran](#) del proveedor.

Equivalencia: Será la equivalencia entre la unidad de almacén y la unidad de pedido.

Precio: Anotaremos el precio que ponga el proveedor a la unidad de pedido.

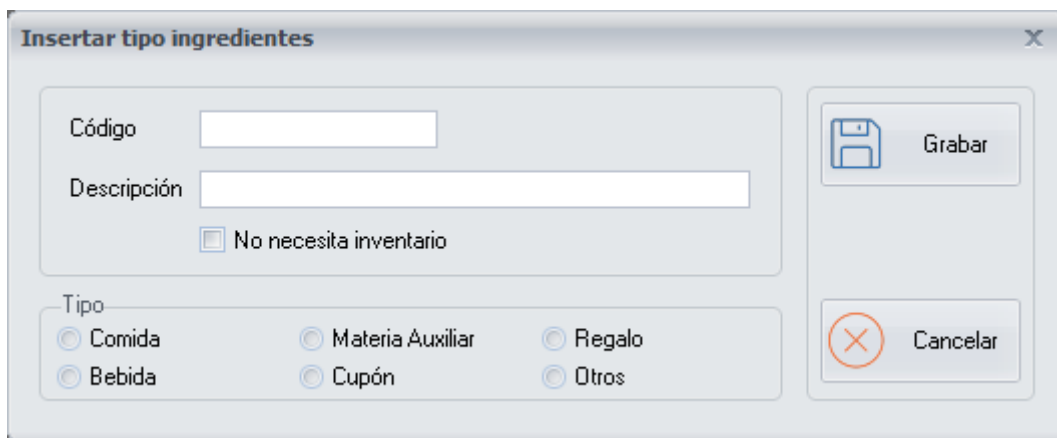
Descuento: Anotaremos el porcentaje del descuento que nos hace el proveedor, en caso de que nos haga algún descuento.

Una vez hayamos terminado de configurar el proveedor, pulsaremos el botón **Aceptar**.

El botón **Cancelar**, nos permite salir sin hacer ningún cambio.

Añadir/Modificar Tipo de Ingredientes

Una vez hayamos pulsado en el botón **Añadir** o **Modificar** desde la pantalla [Tipo de Ingredientes](#), aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:



The screenshot shows a dialog box titled "Insertar tipo ingredientes" with a close button (X) in the top right corner. The dialog contains the following fields and controls:

- Código:** A text input field.
- Descripción:** A text input field.
- ☐ **No necesita inventario**
- Tipo:** A group of radio buttons with the following options:
 - Comida
 - Bebida
 - Materia Auxiliar
 - Cupón
 - Regalo
 - Otros
- Grabar:** A button with a floppy disk icon.
- Cancelar:** A button with a red X icon.

En esta pantalla tenemos que rellenar los siguientes campos:

Código: Anotaremos las iniciales del tipo de ingrediente como código.

Descripción: Escribiremos el nombre del tipo de ingrediente.

Podemos marcar la casilla **"No necesita inventario"** para los tipos de ingredientes que queremos conocer los gastos que generan en los [Albaranes](#) e **Informes** pero no necesitamos que aparezcan en el [Inventario](#), porque no son de primera necesidad (por ejemplo los productos de limpieza)

Además, tenemos que marcar el tipo de ingrediente que corresponda, teniendo en cuenta que solo los tipos de ingredientes: **Comida**, **Bebida** y **Material auxiliar**, podrán formar parte de una [Receta](#)

Cambiar código del artículo de venta

Cambiar código o duplicar artículo

Actual

Código

Descripción

Nuevo

Código

Acción

☒ Cambiar el código (se borra el antiguo)

☐ Sustituir el artículo (se da de baja el antiguo)

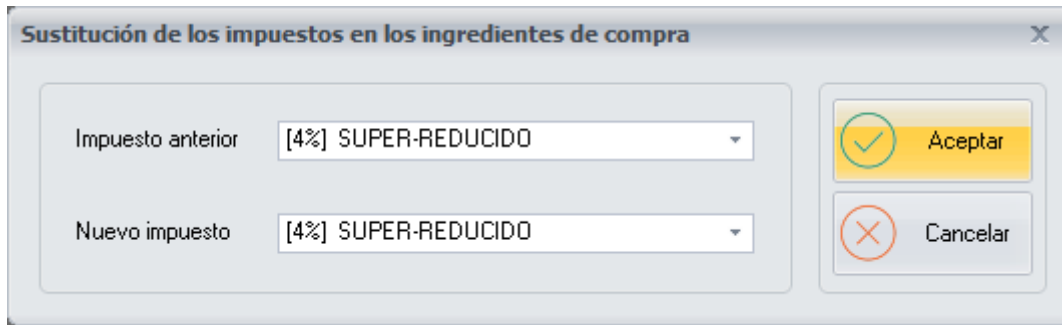
☐ Duplicar el artículo (se mantiene el antiguo)

 Actualizar

 Cancelar

Cambio de impuestos

Una vez hayamos pulsado el botón **Cambio de impuestos** desde la pantalla [Ingredientes básicos](#), aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:



The screenshot shows a dialog box titled "Sustitución de los impuestos en los ingredientes de compra". It contains two dropdown menus: "Impuesto anterior" and "Nuevo impuesto", both currently set to "[4%] SUPER-REDUCIDO". To the right of the dropdowns are two buttons: "Aceptar" (Accept) with a green checkmark icon and "Cancelar" (Cancel) with a red X icon.

Desde esta pantalla se pueden modificar los impuestos en los ingredientes de compra en un sólo paso.

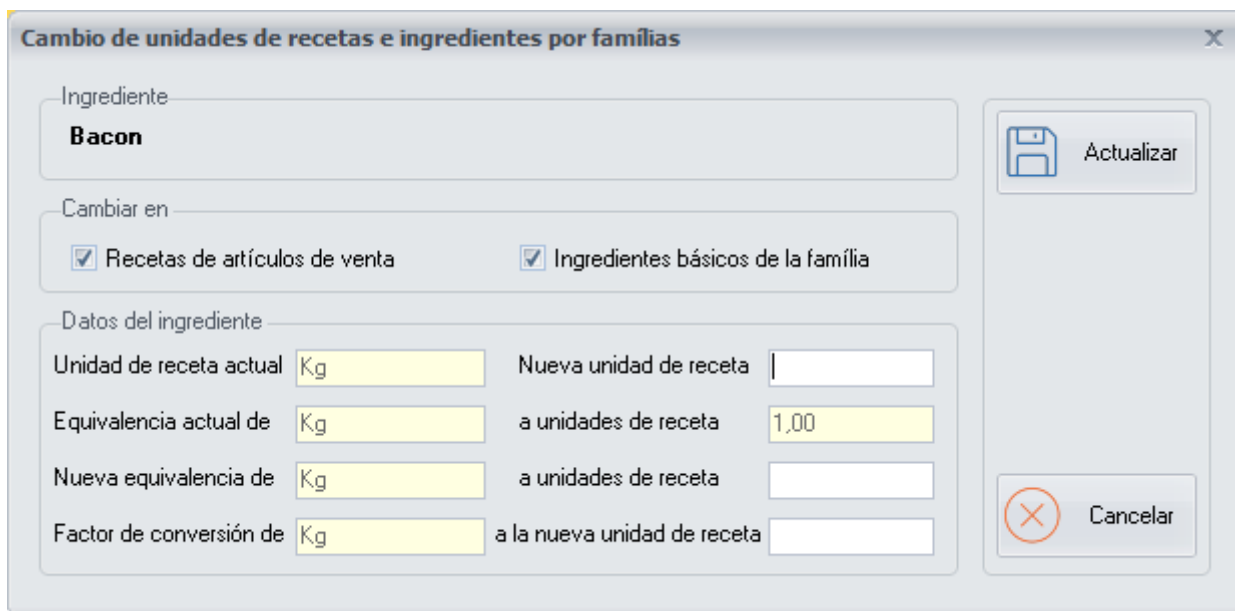
Esto nos sirve para cambiar el impuesto de todos los ingredientes que estén gravados con un tipo de impuesto y queremos cambiarlo a otro distinto.

Para realizar el cambio de impuesto, debemos elegir el impuesto anterior de compra y el nuevo impuesto de compra y pulsar el botón **Aceptar**.

El botón **Cancelar**, nos permite salir sin hacer ningún cambio.

Cambio de unidades

Una vez hayamos pulsado el botón **Cambio de unidades** desde la pantalla [Ingredientes básicos](#), aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:



The screenshot shows a dialog box titled "Cambio de unidades de recetas e ingredientes por familias". It contains the following fields and controls:

- Ingrediente:** A text field containing "Bacon".
- Cambiar en:** Two checked checkboxes: "Recetas de artículos de venta" and "Ingredientes básicos de la familia".
- Datos del ingrediente:** A section with four rows of input fields:
 - Unidad de receta actual: "Kg" (highlighted in yellow).
 - Nueva unidad de receta: An empty text field.
 - Equivalencia actual de: "Kg" (highlighted in yellow).
 - a unidades de receta: "1,00" (highlighted in yellow).
 - Nueva equivalencia de: "Kg" (highlighted in yellow).
 - a unidades de receta: An empty text field.
 - Factor de conversión de: "Kg" (highlighted in yellow).
 - a la nueva unidad de receta: An empty text field.
- Buttons:** "Actualizar" (with a floppy disk icon) and "Cancelar" (with a red X icon).

Nos permite cambiar las unidades de receta del ingrediente básico en todas las [Recetas](#) y [Familias](#) dónde aparezca el ingrediente.

Podemos seleccionar que se haga el cambio en las **Recetas de artículos de venta** y/o en los **Ingredientes básicos de la familia**.

Anotaremos la nueva unidad de receta, la nueva equivalencia y el factor de conversión a la nueva unidad de receta.

Una vez hayamos terminado de configurar el cambio de unidades de receta, pulsaremos el botón **Actualizar**.

El botón **Cancelar**, nos permite salir sin hacer ningún cambio.

Cambio descripción

Una vez hayamos pulsado el botón **Cambio de descripción** desde la pantalla [Ingredientes básicos](#), aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:



The screenshot shows a dialog box titled "Cambio descripción ingrediente" with a close button (X) in the top right corner. Inside the dialog, there are three text input fields on the left and two buttons on the right. The first field is labeled "Nombre ingrediente" and contains the text "Bacon". The second field is labeled "Descripción actual" and contains the text "bacon". The third field is labeled "Nueva descripción" and contains the text "bacon", which is currently selected with a blue highlight. The two buttons on the right are "Aceptar" (Accept) with a green checkmark icon and "Cancelar" (Cancel) with a red X icon.

Nos permite cambiar la descripción del ingrediente seleccionado en todas las [Familias](#) que aparezca el ingrediente, escribiendo el nombre de la nueva descripción y pulsando **Aceptar**.

El botón **Cancelar**, nos permite salir sin hacer ningún cambio.

Elegir Ingredientes

Si seleccionamos un [Artículo de venta](#) con el botón izquierdo del ratón desde la pantalla [Realizar un Pedido](#), en caso de que el artículo tenga configurada una receta, nos aparecerá el artículo con los ingredientes que hay en la receta seleccionados, pero tendremos la opción de modificar y añadir ingredientes clasificados por columnas, que serán las [Agrupaciones de ingredientes](#). Nos aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:

 Joven Max 10 Free 0 tomate, mozzarella, butifarra y cebolla   Calorías 0 20,50 € 			
	Quesos Min 0 Max 9 Free 0 mozzarella parmesano queso brie queso de cabra queso roquefort queso scamorza	Vegetales Min 0 Max 9 Free 0 aceitunas ajo alcachofas alcaparras berenjena calabacín cebolla champiñones espinacas pimiento rojo pimiento verde romero rúcula tomate	Toppings Min 0 Max 9 Free 0 aceite oliva extra virgen anchoas atún bacon butifarra chorizo jamón serrano jamón york langostinos nueces pollo al curry sal salami sobrasada de formentera

Si no tocamos nada, los **ingredientes que vienen definidos en la Receta** aparecerán con una línea de **fondo gris** si están configurados como [Seleccionables](#).

Si queremos **añadir un ingrediente** pulsaremos encima del ingrediente correspondiente y el ingrediente seleccionado aparecerá con una línea de **fondo azul**, que significa que es un ingrediente extra.

En caso de que quisiéramos poner un **ingrediente doble**, tendremos que dar doble clic sobre el ingrediente correspondiente, ya sea un ingrediente que venga definido por defecto en la receta o sea un ingrediente extra. Al hacer doble clic, el ingrediente doble tendrá una línea de **fondo verde**.

Por otro lado, si lo que queremos es **quitar un ingrediente** que viene predefinido en la receta, tendremos que pulsar encima del ingrediente que viene con una línea de fondo gris y este ingrediente aparecerá con una línea de **fondo rojo**, y ya no se añadirá al artículo. Tenemos que tener en cuenta que en caso de que el ingrediente se haya configurado como Obligatorio en la [Receta](#), aparecerá con una línea de **fondo morado** y no será posible quitar el ingrediente, ya que para poder quitar un ingrediente tiene que ser Seleccionable.

Todos los cambios que vayamos realizando, podrán generar un cambio de precio del artículo, que podemos ver en la parte izquierda inferior de la pantalla. Éste cambio de precio dependerá de como hayamos configurado al [Añadir los Ingredientes Básicos en una Familia](#)

En caso de que tengamos los [Niveles de acceso al sistema](#) y previa identificación, podremos transformar un ingrediente de pago a **ingrediente gratuito**, pulsando el botón azul del paquete de regalo y a continuación pulsaremos encima del ingrediente o ingredientes que deseemos invitar y éstos aparecerán con una línea de **fondo amarillo**.

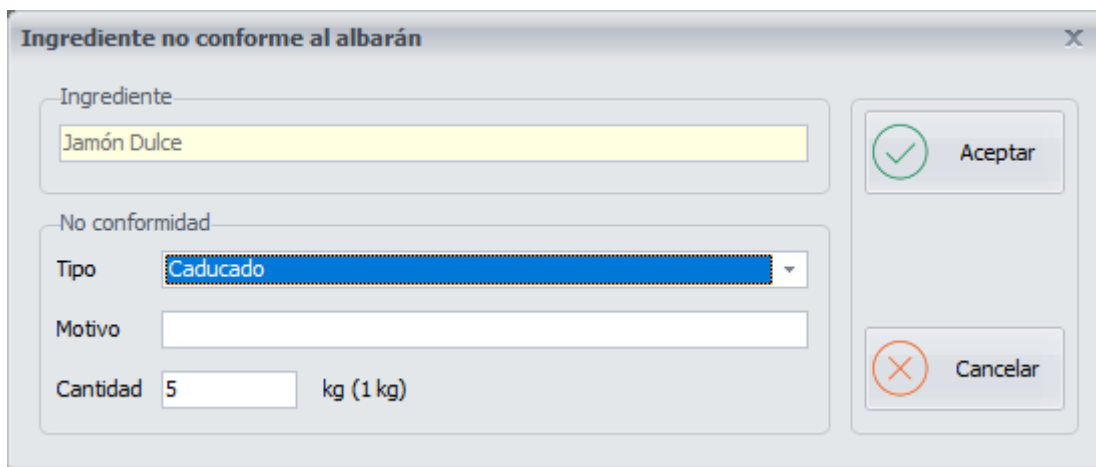
Además en la parte inferior izquierda de la pantalla, se activarán los alérgenos correspondientes que hayamos activado en la pantalla [Alérgenos](#)

Si hay algún artículo de venta que podemos ofrecer al cliente y no figura en la carta, podemos añadirlo como **Producto Estrella**, para ello debemos elegir en el menú de la derecha la **Familia del sistema** y nos aparecerá un icono con forma de estrella en la pantalla central. Si pulsamos encima de la estrella, podremos ponerle un nombre y precio al **Producto Estrella** y se añadirá al pedido (Por ejemplo, huevo frito). Hay que tener en cuenta que para poder usar el **Producto Estrella**, la persona que realice el pedido tendrá que tener el nivel requerido en la función **“Vender artículos del sistema”** en la pantalla [Definición Niveles de Acceso](#)

Si queremos añadir varios artículos iguales, podemos añadir primero solo uno, y después modificar la cantidad, haciendo clic en el número que aparece delante de cada artículo añadido al pedido.

Ingrediente No Conforme en Albarán

Una vez hayamos pulsado el botón **No Conforme** desde la pantalla [Añadir/Modificar Albaranes](#), aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:



The screenshot shows a dialog box titled "Ingrediente no conforme al albarán". It contains the following fields and controls:

- Ingrediente:** A text field containing "Jamón Dulce".
- No conformidad:**
 - Tipo:** A dropdown menu with "Caducado" selected.
 - Motivo:** An empty text field.
 - Cantidad:** A text field containing "5", followed by the unit "kg (1 kg)".
- Buttons:** On the right side, there are two buttons: "Aceptar" (with a green checkmark icon) and "Cancelar" (with a red X icon).

En esta pantalla veremos arriba el ingrediente que hemos seleccionado del albarán, y tenemos que completar los siguientes campos:

Tipo: Elegiremos del desplegable la causa por la que clasificamos el ingrediente como No Conforme. Las opciones de este desplegable se configuran desde la pantalla [Tipos de Desperdicios](#)

Motivo: En este campo podemos anotar un comentario que nos podrá servir en una aclaración posterior, que podemos consultar desde la pantalla [Informes de Salidas, Mermas y Desperdicios](#)

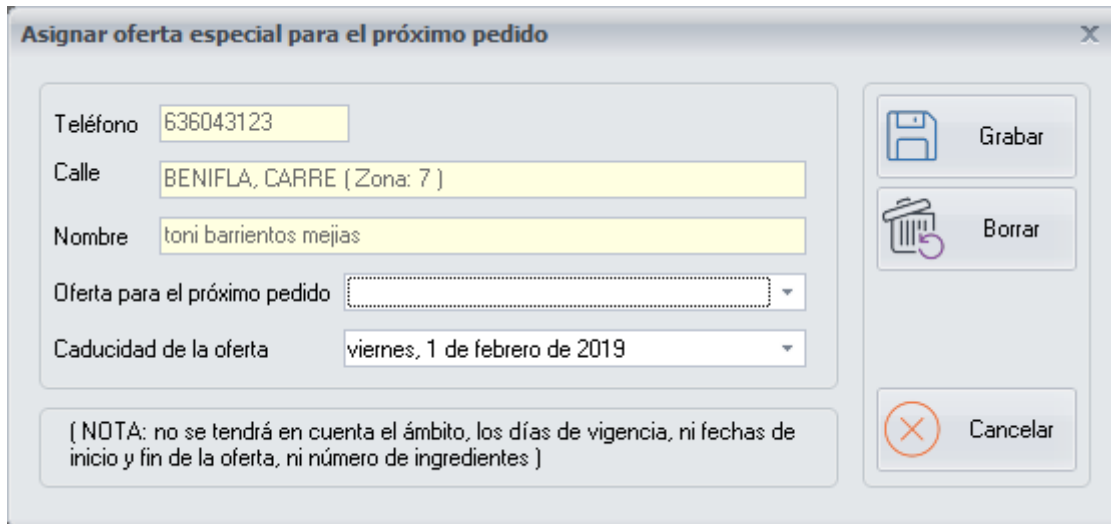
Cantidad: Anotaremos la cantidad en unidades de pedido, que hayan llegado en mal estado, ya que puede que parte de la mercancía del mismo ingrediente haya llegado bien y otra parte haya llegado en mal estado.

Una vez hayamos terminado de configurar el ingrediente como No Conforme, pulsaremos en el botón **Aceptar**.

El botón **Cancelar**, nos permite salir de la pantalla sin hacer ningún cambio.

Oferta especial

Una vez hayamos pulsado el botón **Oferta especial** desde la pantalla [Clientes](#) aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:



The screenshot shows a dialog box titled "Asignar oferta especial para el próximo pedido" with a close button (X) in the top right corner. The dialog contains several input fields and buttons:

- Teléfono:** A text input field containing "636043123".
- Calle:** A text input field containing "BENIFLA, CARRE (Zona: 7)".
- Nombre:** A text input field containing "toni barrientos mejias".
- Oferta para el próximo pedido:** A dropdown menu with a dashed border and a downward arrow.
- Caducidad de la oferta:** A date picker field showing "viernes, 1 de febrero de 2019".
- Buttons:** On the right side, there are three buttons: "Grabar" (with a floppy disk icon), "Borrar" (with a trash can icon), and "Cancelar" (with a red X icon).
- Nota:** A text box at the bottom left contains the note: "(NOTA: no se tendrá en cuenta el ámbito, los días de vigencia, ni fechas de inicio y fin de la oferta, ni número de ingredientes)".

Podemos asignar una [Oferta](#) especial para el siguiente pedido que haga el cliente. Nos aparecerá un aviso que nos lo recordará y el cliente se podrá beneficiar de la oferta aunque la oferta no cumpla con los filtros de ámbito o caducidad.

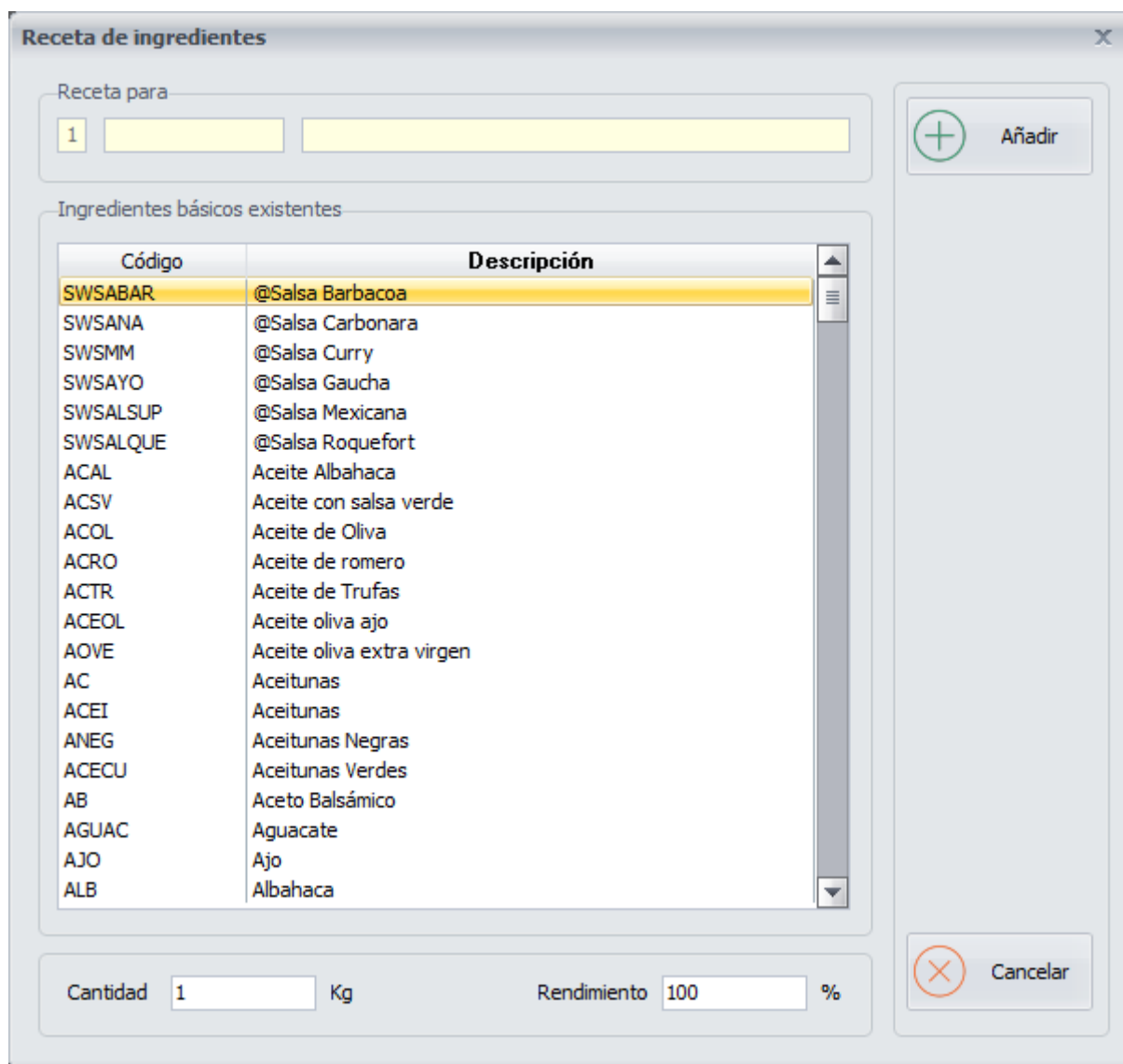
Una vez hayamos introducido la [Oferta](#) correspondiente y la fecha de caducidad, pulsaremos en el botón **Grabar**.

También podemos anular la oferta, pulsando el botón **Borrar**.

El botón **Cancelar** nos permite salir de la pantalla, sin hacer ningún cambio.

Receta de ingredientes

Una vez hayamos pulsado en botón **Añadir o Modificar** desde la ventana [Añadir/Modificar Ingredientes básicos](#), si el ingrediente tiene Receta, veremos una pantalla como la que puede ver a continuación:



The screenshot shows a window titled "Receta de ingredientes" with a close button (X) in the top right corner. The window is divided into several sections:

- Receta para:** A section with a dropdown menu showing "1" and two empty text input fields.
- Ingredientes básicos existentes:** A table listing ingredients with their codes and descriptions.
- Buttons:** A green "+" button labeled "Añadir" and a red "X" button labeled "Cancelar".
- Quantity and Yield:** Fields for "Cantidad" (set to 1) with unit "Kg" and "Rendimiento" (set to 100) with unit "%".

Código	Descripción
SWSABAR	@Salsa Barbacoa
SWSANA	@Salsa Carbonara
SWSMM	@Salsa Curry
SWSAYO	@Salsa Gaucha
SWSALSUP	@Salsa Mexicana
SWSALQUE	@Salsa Roquefort
ACAL	Aceite Albahaca
ACSV	Aceite con salsa verde
ACOL	Aceite de Oliva
ACRO	Aceite de romero
ACTR	Aceite de Trufas
ACEOL	Aceite oliva ajo
AOVE	Aceite oliva extra virgen
AC	Aceitunas
ACEI	Aceitunas
ANEG	Aceitunas Negras
ACECU	Aceitunas Verdes
AB	Aceto Balsámico
AGUAC	Aguacate
AJO	Ajo
ALB	Albahaca

Desde aquí seleccionaremos los ingredientes que formarán parte de la receta y elegiremos:

Cantidad: Será la cantidad del ingrediente, en unidad de producción.

Rendimiento: Se utilizará para los productos que tengan un desperdicio. Por ejemplo a una sandía se le tendrá que descontar la piel, y el rendimiento podría ser un 90%. Nos servirá para descontar del stock la cantidad más el desperdicio. Para los demás ingredientes el rendimiento sería de un 100%.

Iremos eligiendo los Ingredientes y pulsando el botón **Añadir**.

Cancelar: Nos permite salir de la pantalla sin realizar ningún cambio.

Receta de producción

Una vez hayamos elegido la opción **Añadir o Modificar** desde la pantalla [Orden de producción](#) nos aparecerá la pantalla que podemos ver a continuación.

Elija la receta

Código	Descripción	Unidades
HD	Huevo duro	Paquete (1 Paquete (12 Unidad))

Cantidad: Paquete (1 Paquete (12 Unidad))

Lote:

F. fabricación: 12/12/2018

F. caducidad: 11/01/2019

Aquí podemos ver todos los [Ingredientes Básicos](#) que hayamos añadido desde la pantalla [Añadir/Modificar Ingredientes básicos con Receta con producción y stock](#).

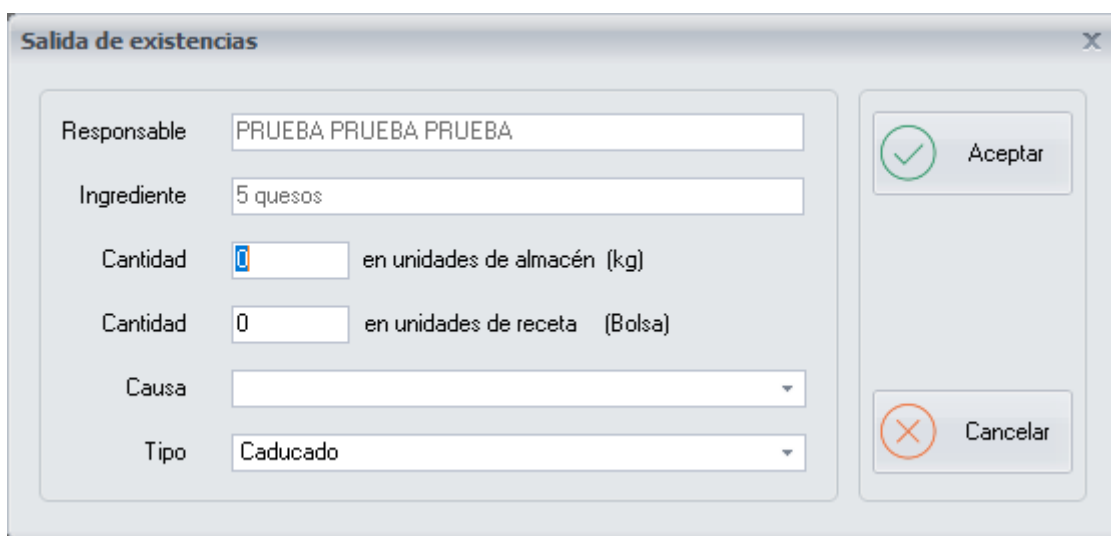
A continuación, añadiremos la **cantidad** de Ingredientes a producir en las unidades de producción, anotaremos el **Lote** y automáticamente se añadirán las **fechas de fabricación** (la fecha de hoy) y la **fecha de caducidad** dependiendo de como hayamos configurado los días de caducidad y días de vida útil desde la pantalla [Añadir/Modificar Ingredientes básicos](#)

Cuando hayamos terminado de configurar la receta de producción, pulsaremos el botón **Aceptar**.

Cancelar nos permite salir sin hacer ningún cambio.

Salida de almacén o Salida por mermas

Una vez hayamos pulsado el botón **Salida del almacén** o el botón **Salida por mermas** desde la pantalla [Salidas y Mermas](#), nos aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:



The screenshot shows a dialog box titled "Salida de existencias" with a close button (X) in the top right corner. The dialog contains several input fields and two action buttons. On the left, there are fields for "Responsable" (containing "PRUEBA PRUEBA PRUEBA"), "Ingrediente" (containing "5 quesos"), "Cantidad" (with a numeric input set to 0 and the unit "en unidades de almacén (kg)"), another "Cantidad" field (with a numeric input set to 0 and the unit "en unidades de receta (Bolsa)"), "Causa" (a dropdown menu), and "Tipo" (a dropdown menu set to "Caducado"). On the right, there are two buttons: "Aceptar" with a green checkmark icon and "Cancelar" with a red X icon.

En esta pantalla veremos la siguiente información:

Responsable: Aparecerá el nombre del empleado que haya realizado la salida de almacén o salida por mermas, es decir, el empleado que en el momento de realizar la salida se haya identificado en el sistema en las [Opciones restringidas](#)

Ingrediente: Aparecerá el nombre del ingrediente que hemos seleccionado previamente en la pantalla [Salidas y Mermas](#)

Cantidad en unidades de almacén: En este campo anotaremos la cantidad en unidades de almacén, de la salida de almacén o salida por mermas del ingrediente que hemos seleccionado previamente.

Cantidad en unidades de receta: En este campo anotaremos la cantidad en unidades de receta, de la salida de almacén o salida por mermas del ingrediente que hemos seleccionado previamente.

Causa: En este campo podemos anotar la causa de la salida de almacén o la salida por mermas, para una posible aclaración posterior. Todas las causas que vayamos escribiendo en este campo se irán añadiendo al desplegable, de esta manera si se repite la misma causa, podemos elegirla del desplegable y no tenemos que volverla a escribir.

Tipo: En este campo elegiremos del desplegable, el tipo de salida de almacén o salida por mermas. Las opciones que aparecen en este desplegable las podemos configurar desde la pantalla [Tipos de Desperdicios](#)

Hay que tener en cuenta, que las cantidades que anotemos en unidades de almacén y en unidades de receta, se sumarán a la hora de contabilizar la salida de almacén o salida por mermas.

En caso de que nos equivoquemos al realizar una salida de almacén o salida por mermas, tenemos la opción de deshacer esta operación desde la pantalla [Deshacer movimientos de almacén](#)

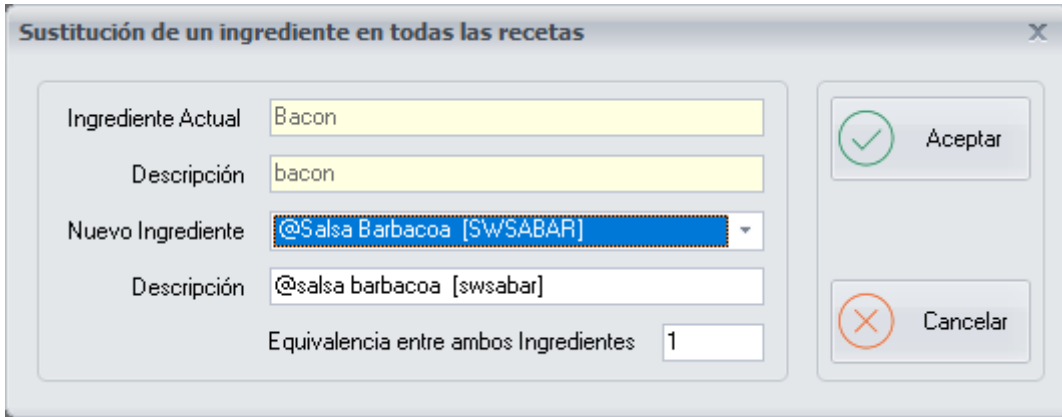
Todos los detalles de cualquier salida de almacén o salida por mermas que introduzcamos en el sistema, los podemos consultar desde la pantalla [Informes de Salidas, Mermas y Desperdicios](#)

Una vez hayamos terminado de configurar la salida de almacén o la salida por mermas, pulsaremos el botón **Aceptar**.

El botón **Cancelar**, nos permite salir de la pantalla sin hacer ningún cambio.

Sustituir Ingrediente

Una vez hayamos pulsado el botón **Sustituir ingredientes** desde la pantalla [Ingredientes básicos](#), aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:



The screenshot shows a dialog box titled "Sustitución de un ingrediente en todas las recetas". It contains the following fields and controls:

- Ingrediente Actual:** A text field containing "Bacon".
- Descripción:** A text field containing "bacon".
- Nuevo Ingrediente:** A dropdown menu with "@Salsa Barbacoa [SWSABAR]" selected.
- Descripción:** A text field containing "@salsa barbacoa [swsabar]".
- Equivalencia entre ambos Ingredientes:** A text field containing "1".
- Buttons:** Two buttons on the right: "Aceptar" (with a green checkmark icon) and "Cancelar" (with a red X icon).

Nos permite sustituir el nombre de un ingrediente que dejamos de usar por otro en todas las [Familias](#) y [Recetas](#).

Podemos escribir una descripción distinta si lo deseamos y cambiar la equivalencia entre ambos ingredientes si corresponde, y nos permitirá ver en el Informe de histórico el ingrediente con el nombre antiguo y el nombre actualizado.

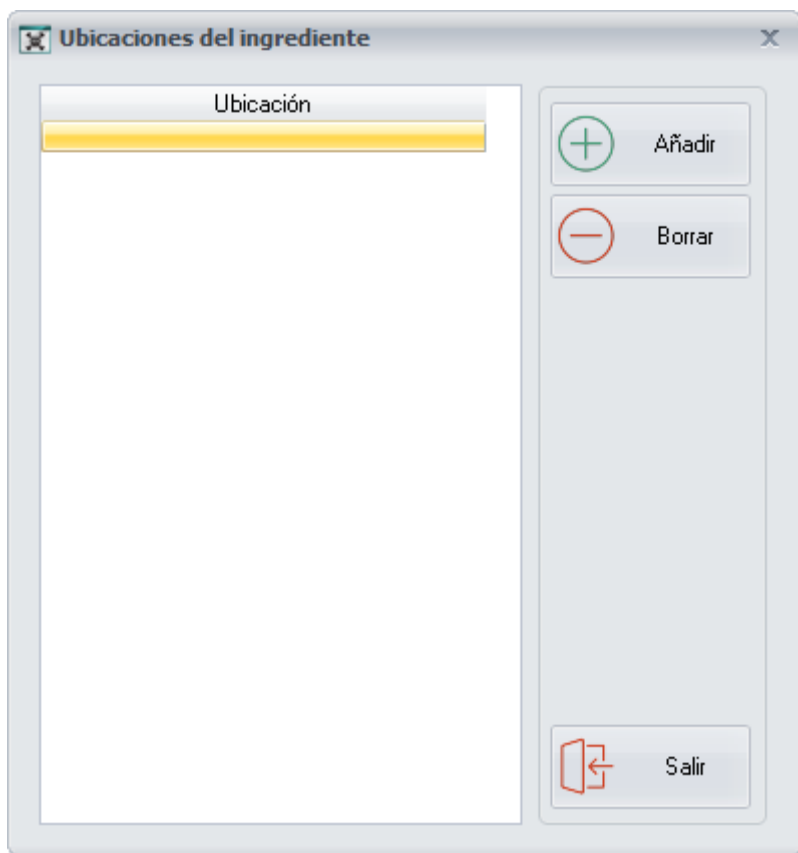
Una vez hayamos configurado el nombre del nuevo ingrediente, pulsaremos el botón **Aceptar**.

El botón **Cancelar**, nos permite salir sin hacer ningún cambio.

Ubicaciones

Las ubicaciones se usan cuando guardamos un ingrediente en diferentes sitios, y queremos anotar en el [Inventario](#) el stock que tenemos de cada ingrediente en cada una de las distintas ubicaciones.

Una vez hayamos pulsado el botón **Ubicaciones** desde la pantalla [Ingredientes básicos](#) o desde la pantalla [Añadir/Modificar Ingredientes básicos](#), aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:



Desde aquí, podemos indicar en que ubicación se guardan los ingredientes, y nos aparecerá en el [Inventario](#).

Podemos [Añadir](#) y **Borrar** Ubicaciones donde se guarda el ingrediente.

Añadir/Modificar Acreedores

Una vez hayamos pulsado el botón **Añadir** o **Modificar** desde la pantalla [Acreedores](#), nos aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:

The screenshot shows a web form titled "Insertar Acreedores" with a close button (X) in the top right corner. The form is organized into several sections:

- Datos del acreedor:** Includes fields for "Código" (highlighted in yellow), "N.I.F./C.I.F." (with a vertical bar), "F.Alta" (set to 28/01/2019), "Empresa", "Alias", and a checkbox for "Acreedor utilizable".
- Localización del acreedor:** Includes "Dirección", "Provincia" (dropdown), "Población" (dropdown), and "C.P." (text).
- Datos de contacto:** Includes "Teléfono 1", "Teléfono 2", "Fax", "Correo electrónico", and "Dirección Internet".
- Persona de contacto:** Includes "Nombre del encargado", "Teléfono Contacto", and "Teléfono Móvil".
- Observaciones:** A large text area.
- Grupo Contable:** Includes "Proveedores" and "Empresa" dropdowns, each with a red X icon.
- Forma de Pago predeterminada:** A dropdown menu.
- Acreedor en GestCont+:** A dropdown menu (highlighted in yellow) with a red X icon.
- Cuenta Contable (SP ContaPlus):** A text field.
- Cuenta Gasto (SP ContaPlus):** A text field.

On the right side of the form, there are two buttons: "Grabar" (with a floppy disk icon) and "Cancelar" (with a red X icon).

Dentro de esta pantalla, debemos rellenar los campos de los siguientes apartados:

Datos del acreedor

Código: Este código se creará automáticamente al crear un nuevo acreedor.

Código Exportación: En caso de que utilicemos una aplicación de exportación de acreedores, anotaremos el código de exportación que nos proporcione la aplicación correspondiente.

NIF/CIF: Anotaremos el NIF o CIF del acreedor, según corresponda.

Empresa: Escribiremos el nombre legal de la empresa del acreedor.

Alias: Anotaremos el nombre del acreedor que verán las tiendas, en caso de que no queramos que sepan el nombre legal del acreedor.

Además podemos elegir las siguientes opciones:

Fecha de alta: Elegiremos la fecha en la que damos de alta al acreedor en el sistema, con la ayuda del calendario.

Acreedor utilizable: Esta opción estará marcada por defecto y la desmarcaremos cuando dejemos de trabajar con este acreedor.

Localización del acreedor

En este apartado rellenaremos los campos de la dirección del acreedor.

Datos de contacto

En este apartado rellenaremos los campos de contacto del acreedor.

Persona de contacto

En este apartado rellenaremos los campos de la persona de contacto del acreedor.

Observaciones

En este campo podemos anotar algún comentario adicional que nos pueda ser útil en alguna consulta posterior.

Forma de pago predeterminada

Elegiremos la forma de pago correspondiente, desde el desplegable. Las formas de pago las configuraremos desde la pantalla [Formas de pago a Proveedores y Acreedores](#)

Cuenta Contable (SP ContaPlus)

Si usamos la aplicación SP ContaPlus, podemos anotar el código del acreedor que nos facilita esta aplicación, para exportar los datos del acreedor desde PizzaGest a SP ContaPlus.

Acreedor en GestCont+

Si usamos la aplicación GestCont+, podemos elegir del desplegable el acreedor que corresponda, para exportar los datos del acreedor desde PizzaGest a GestCont+.

Cuenta Gasto (SP ContaPlus)

Si usamos la aplicación SP ContaPlus, podemos anotar el código del acreedor que nos facilita esta aplicación, para exportar los datos del acreedor desde PizzaGest a SP ContaPlus.

Una vez hayamos terminado de configurar el acreedor , pulsaremos el botón **Grabar**.

El botón **Cancelar** nos permite salir de la pantalla sin hacer ningún cambio.

Añadir/Modificar Facturas de Acreedores

Una vez hayamos pulsado el botón **Añadir** o **Modificar** desde la pantalla [Facturas de Acreedores](#), nos aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:

Introducir Factura de acreedor

Cabecera de la factura

Fecha Factura: 28/01/2019 Número Factura:

Acreedor: alias acreedor

Forma de pago: A 15 días

Grabar

Concepto	% I.V.A.	Precio

Concepto: Artículo IVA SUPER-REDUCIDO IVA: 4

Precio:

+ Añadir línea - Borrar

Total

Base Imponible: I.V.A.: Neto:

Base Imponible: I.V.A.: I.V.A.:

Base Imponible: I.V.A.: Total:

Salir

En esta pantalla tenemos que completar los siguientes datos:

En el apartado **Cabecera de la factura**

Fecha factura: Introduciremos la fecha de la factura del acreedor, con la ayuda del calendario.

Número de factura: Anotaremos el número de factura del acreedor.

Acreedor: Elegiremos desde el desplegable el alias del acreedor. La lista de acreedores la configuraremos desde la pantalla [Acreedores](#)

Forma de pago: Elegiremos desde el desplegable la forma de pago del acreedor. La lista de formas de pago de acreedores la configuraremos desde la pantalla [Formas de pago a Proveedores y Acreedores](#)

A continuación en el desplegable **Concepto**, seleccionaremos el [Tipo de IVA](#) con el que está cargado el servicio que nos presta ese acreedor e introduciremos en el campo **Precio** el importe neto de la factura. Y, por último, pulsaremos el botón **Añadir línea** por cada concepto que deseemos añadir en la factura.

Podemos borrar una línea añadida en la lista de Conceptos, seleccionando la línea correspondiente y pulsando el botón **Borrar**.

En el apartado **Total**, situado en la parte de abajo, iremos viendo como se suman los precios de cada [Tipo de IVA](#) a la Base Imponible correspondiente a cada IVA. En la última columna veremos el Total Neto, el Total de IVA y el Total de la Factura.

Una vez hayamos terminado de configurar la factura del acreedor, pulsaremos el botón **Grabar**.

Añadir Pedido a Proveedor

Una vez hayamos pulsado el botón **Añadir** desde la pantalla [Pedidos a Proveedores](#), aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:

Pedido a Proveedor

Datos

Proveedor: Carniseria Sermo Responsable: PRUEBA PRUEBA PRUEBA

Magen (+/-): 0 % Fecha recepción: 12/02/2019 Próxima recepción: 12/02/2019

Obtención de los consumos previstos (clic sobre la línea para añadir días)

Día	Días a tener en cuenta para la previsión del consumo
lunes, 11 de febrero de 2019	
martes, 12 de febrero de 2019	

Sugerencia de pedido

Pedido Manual

Cancelar

En esta pantalla tenemos dos opciones para realizar un pedido a un proveedor, mediante los dos botones que nos aparecen en la parte de arriba a la derecha:

Sugerencia de pedido: Si pulsamos este botón, obtendremos una sugerencia de pedido a un proveedor que nos calculará el sistema, basándose en unos datos que deberemos completar en esta pantalla. La sugerencia de pedido, nos indicará el pedido teórico que deberíamos solicitar y tendremos la opción de aceptar esta sugerencia o modificarla en el campo pedido real desde la pantalla [Previsión de Pedido a Proveedor](#)

Pedido Manual: Si pulsamos este botón, el sistema no nos hará ninguna sugerencia de pedido, y seremos nosotros quien tendremos que rellenar manualmente el pedido al proveedor desde la pantalla [Previsión de Pedido a Proveedor](#)

Independientemente de la opción que vayamos a escoger para realizar el pedido al proveedor, deberán estar rellenos siempre los siguientes campos:

Proveedor: Elegiremos del desplegable el [Proveedor](#) al que vamos a realizar el pedido. Hay que tener en cuenta que solo nos dejará elegir proveedores que tengan asignado algún ingrediente, por lo tanto primero debemos asignar los proveedores de cada ingrediente desde la pantalla

[Añadir/Modificar Ingredientes básicos](#)

Responsable: Este campo se completará automáticamente. Aparecerá el nombre del empleado que se haya identificado en el sistema en las [Opciones restringidas](#)

Además de los dos campos anteriores, si queremos que el sistema nos haga una **sugerencia de pedido**, tendremos que completar también la siguiente información:

Margen (+/-): Este campo es opcional. En este campo podemos anotar en positivo o con signo negativo(-) un margen mayor o menor de cantidad de suministros que queremos pedir, respecto al calculo que va a realizar el sistema con la información que le vamos a suministrar. Por ejemplo, si viene un período de tiempo que pensamos que vamos a obtener más ventas por algún evento o festividad, podemos anotar un margen positivo.

Fecha recepción: Anotaremos la fecha en la que teóricamente tenemos que recibir la mercancía.

Próxima recepción: Anotaremos la fecha siguiente, en la que volverá el proveedor a traernos mas suministros.

Una vez hayamos completado esta información, veremos como en el apartado **Obtención de los consumos previstos** en la columna Día, aparecen todos los días desde la fecha en que vayamos a realizar el pedido hasta la fecha de la próxima recepción.

A continuación, por cada día que aparezca en la lista, tendremos que añadir uno o más días, en los que el sistema se basará para calcular la previsión de consumo que vamos a tener por cada día. Lo más lógico es añadir por cada día el mismo día de la semana anterior o varios mismos días de la semana, de semanas anteriores, siempre que no haya ningún evento o festividad que pensemos que pueda modificar la previsión de consumo.

El sistema tomará en cuenta los días que hayamos añadido para la previsión del consumo, la fecha en que se realiza el pedido, la fecha de recepción teórica de la mercancía, la fecha siguiente de la próxima recepción y un posible margen positivo o negativo, para calcular la sugerencia de pedido.

El botón **Cancelar**, nos permite salir de la pantalla sin hacer ningún cambio.

Añadir/Modificar Proveedores

Una vez hayamos pulsado el botón **Añadir** o **Modificar** desde la pantalla [Proveedores](#), nos aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:

Insertar Proveedores

Datos del proveedor

Código Cód Exportación ☒ Proveedor utilizable
N.I.F./C.I.F. Fecha Alta 10/01/2019 ☐ Pedido obligatorio
Empresa ☐ Pedido por central
Alias ☒ Modificar precio en albaranes

Localización del proveedor

Dirección Número C.P.
País Provincia Población

Datos de contacto

Teléfono 1 Teléfono 2 Fax
Correo electrónico
Dirección Internet

Persona de contacto

Nombre del encargado
Teléfono Contacto Teléfono Móvil

Forma de pago y descuentos

% Descuento pronto pago
% Descuento volumen (Rapel)

Cuenta Contable (SP ContaPlus)

Proveedor en GestCont+

X

Número Registro Sanitario

Datos Bancarios

Nombre
C.C.
Transit SWIFT
Provincia Población

Grupo Contable

Proveedores X
Empresa X

Observaciones

Grabar

Cancelar

Dentro de esta pantalla, debemos rellenar los campos de los siguientes apartados:

Datos del proveedor

Código: Este código se creará automáticamente al crear un nuevo proveedor.

Código Exportación: En caso de que utilicemos una aplicación de exportación de proveedores, anotaremos el código de exportación que nos proporcione la aplicación correspondiente.

NIF/CIF: Anotaremos el NIF o CIF del proveedor, según corresponda.

Empresa: Escribiremos el nombre legal de la empresa del proveedor.

Alias: Anotaremos el nombre del proveedor que verán las tiendas, en caso de que no queramos que sepan el nombre legal del proveedor.

Además podemos marcar las siguientes opciones:

Proveedor utilizable: Esta opción estará marcada por defecto y la desmarcaremos cuando dejemos de trabajar con este proveedor.

Pedido obligatorio: Si marcamos esta opción, el sistema no nos permitirá realizar un [Albarán](#) si no hemos hecho un [Pedido al proveedor](#) previamente.

Pedido por central: Se usa para empresas que dispongan de una Central y varias tiendas. Cuando realicemos un [Pedido al proveedor](#) se enviará a la Central y desde allí ya se realizará un pedido conjunto para todas la tiendas.

Modificar precio en albaranes: Marcaremos esta opción, cuando el precio de todos los ingredientes que nos suministra este proveedor no este pactado, y se pueda modificar cuando realicemos un [Albarán](#)

Localización del proveedor

En este apartado rellenaremos los campos de la dirección del proveedor.

Datos de contacto

En este apartado rellenaremos los campos de contacto del proveedor.

Persona de contacto

En este apartado rellenaremos los campos de la persona de contacto del proveedor.

Formas de pago y descuentos

Elegiremos primero la forma de pago: Las formas de pago las configuraremos desde la pantalla [Formas de pago a Proveedores y Acreedores](#)

% Descuento pronto pago: En caso de que tengamos pactado este tipo de descuento con el proveedor, anotaremos el importe en porcentaje del descuento que corresponda, que se aplicará al total del [Albarán](#)

% Descuento volumen (Rapel): En caso de que tengamos pactado este tipo de descuento con el proveedor, anotaremos el importe en porcentaje del descuento que corresponda, que se aplicará al total del [Albarán](#)

Datos bancarios

En este apartado rellenaremos los campos de los datos bancarios del proveedor.

Cuenta Contable (SP ContaPlus)

Si usamos la aplicación SP ContaPlus, podemos anotar el código del proveedor que nos facilita esta aplicación, para exportar los datos del proveedor desde PizzaGest a SP ContaPlus.

Proveedor en GestCont+

Si usamos la aplicación GestCont+, podemos elegir del desplegable el proveedor que corresponda, para exportar los datos del proveedor desde PizzaGest a GestCont+.

Número de registro sanitario

Anotaremos éste número si nos lo facilita el proveedor, para tener la máxima información posible del proveedor.

Observaciones

En este campo podemos anotar algún comentario adicional que nos pueda ser útil en alguna consulta posterior.

Una vez hayamos terminado de configurar el proveedor, pulsaremos el botón **Grabar**.

El botón **Cancelar** nos permite salir de la pantalla sin hacer ningún cambio.

Añadir/Modificar Albaranes

Una vez hayamos pulsado el botón **Añadir** o **Modificar** desde la pantalla [Albaranes](#), aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:

Entrada de mercancía

Cabecera del albarán

Fecha efectiva de entrada en el almacén05/02/2019

Fecha albarán05/02/2019

ProveedorCarnissería Sermo

Albarán del proveedor

F. PagoA 15 días

Número entrada diaria1

Ingrediente	Cantidad	Precio €	% I.V.A.	Desc.	Importe €
-------------	----------	----------	----------	-------	-----------

No Conformidad

Ingrediente	Cantidad	Motivo
-------------	----------	--------

Descuento

% volumen0,00

% pronto pago0,00

Base

0,00 €

I.V.A.

0,00 €

Totales

Neto0,00 €

I.V.A.0,00 €

Total0,00 €

Añadir

Modificar

Borrar

No Conforme

Entrar albarán

Salir

En esta pantalla tenemos que completar los siguientes datos:

En el apartado **Cabecera del albarán**

Fecha efectiva de entrada en el almacén: Será la fecha en la que almacenamos la mercancía y queremos que empiece a contar a efectos del control del stock.

Fecha albarán: Anotaremos la fecha que conste en el albarán del proveedor.

Proveedor: Elegiremos del desplegable, uno de los proveedores disponibles. Los proveedores los configuraremos desde la pantalla [Proveedores](#). Hay que tener en cuenta que solo nos dejará elegir proveedores que tengan asignado algún ingrediente, por lo tanto primero debemos asignar los proveedores de cada ingrediente desde la pantalla [Añadir/Modificar Ingredientes básicos](#)

Albarán del proveedor: Anotaremos el número que conste en el albarán del proveedor.

Forma de pago: Elegiremos del desplegable, una de las formas de pago disponibles. Las formas de pago a los proveedores las configuraremos desde la pantalla [Formas de pago a Proveedores y Acreedores](#)

Número entrada diaria: Este número se completará automáticamente y se incrementará, a medida que vayamos añadiendo más albaranes en el mismo día.

A continuación, podemos rellenar el albarán con la ayuda de los botones que aparecen en la parte derecha:

Añadir: Nos permite añadir una línea de detalle en el albarán desde la pantalla [Añadir/Modificar Ingredientes en Albaranes](#)

Modificar: Nos permite modificar una línea de detalle del albarán previamente seleccionada, desde la pantalla [Añadir/Modificar Ingredientes en Albaranes](#)

Borrar: Nos permite eliminar una línea del albarán previamente seleccionada.

Conforme vayamos añadiendo, modificando o borrando líneas de detalle del albarán, veremos como se va actualizando la información en la parte de abajo, dónde aparecerán en varias columnas la suma de las bases imponibles y a la derecha el [Tipo de IVA](#) que se aplica a cada base imponible y la suma de la cantidad en concepto de IVA que se va añadir al albarán, agrupado por cada tipo de IVA.

En el apartado Totales, veremos la suma total de todas las bases imponibles, la suma de todas la cantidades en concepto de IVA y la cantidad total del albarán.

Además tenemos la opción de añadir dos tipos de descuento, que se aplicarán al total del albarán. Un descuento por volumen y otro por pronto pago, en los dos casos tendríamos que anotar en porcentaje el tipo de descuento que nos aplica el proveedor en el albarán.

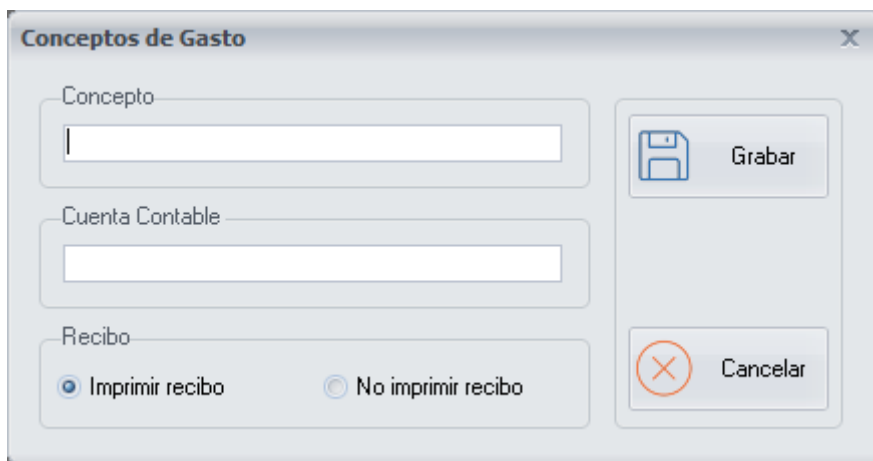
Desde el botón **No Conforme**: Si ya hemos pagado el albarán y nos llega alguna mercancía en mal estado, podemos dejar constancia en el albarán que no estamos conforme y además esta mercancía a efectos de control del stock se descontará. Para realizar esta operación, debemos seleccionar la línea de detalle del albarán donde aparece el ingrediente que corresponda y pulsar el botón **No Conforme** y accederemos a la pantalla [Ingrediente No Conforme en Albarán](#). Una vez hayamos clasificado el ingrediente como No Conforme, aparecerá en el apartado de abajo **No Conformidad** y podremos modificar o Borrar los ingredientes que aparezcan en este apartado con los Botones **Modificar** o **Borrar**.

Todos los detalles de cualquier ingrediente que hayamos clasificado como No Conforme, los podemos consultar desde la pantalla [Informes de Salidas, Mermas y Desperdicios](#)

Una vez hayamos terminado de configurar el albarán, para que se inserte o se modifique el albarán en el sistema, pulsaremos el botón **Entrar albarán** o **Guardar cambios**, según corresponda.

Añadir/Modificar Conceptos de Gastos

Una vez hayamos pulsado el botón **Añadir** o **Modificar** dentro de la ventana [Conceptos de Gastos](#) aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:

The image shows a software window titled "Conceptos de Gasto" with a close button (X) in the top right corner. Inside the window, there are three input fields on the left: "Concepto" (with a text input box), "Cuenta Contable" (with a text input box), and "Recibo" (with two radio buttons: "Imprimir recibo" which is selected, and "No imprimir recibo"). On the right side of the window, there are two buttons: "Grabar" (with a floppy disk icon) and "Cancelar" (with a red X icon).

En esta pantalla debemos completar los siguientes campos:

Concepto: En este campo anotaremos la descripción del concepto de gasto.

Cuenta contable: Anotaremos la cuenta contable si queremos exportar el concepto del gasto a la aplicación GesCont+

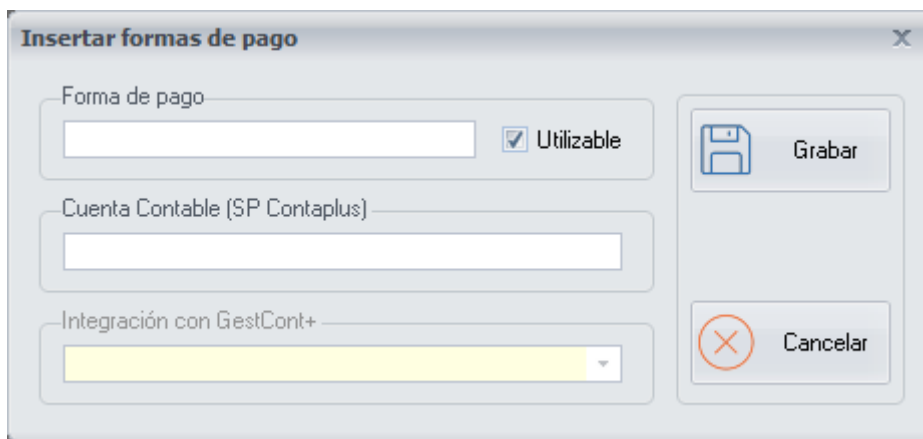
A continuación, elegiremos si queremos que se imprima un recibo cuando insertemos una operación de gasto desde la pantalla [Gastos y Arqueos de Caja](#)

Una vez hayamos terminado de configurar el concepto de gasto, pulsaremos el botón **Grabar**.

El botón **Cancelar**, nos permite salir de la pantalla sin hacer ningún cambio.

Añadir/Modificar Formas de pago a Proveedores y Acreedores

Una vez hayamos pulsado el botón **Añadir** o **Modificar** desde la pantalla [Formas de pago a Proveedores y Acreedores](#), nos aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:

The image shows a software dialog box titled "Insertar formas de pago" with a close button (X) in the top right corner. The dialog contains three input fields on the left: "Forma de pago" (a text box), "Cuenta Contable (SP Contaplus)" (a text box), and "Integración con GestCont+" (a dropdown menu with a yellow background). To the right of the first field is a checkbox labeled "Utilizable" which is checked. On the far right, there are two buttons: "Grabar" (with a floppy disk icon) and "Cancelar" (with a red X icon).

Dentro de esta pantalla, debemos completar los siguientes campos:

Forma de pago: Anotaremos el nombre de la forma de pago.

Utilizable: Esta opción estará marcada por defecto y la desmarcaremos cuando dejemos de trabajar con esta forma de pago.

Cuenta Contable SP Contaplus: Si usamos la aplicación SP ContaPlus, podemos anotar el código del proveedor o acreedor que nos facilita esta aplicación, para exportar la forma de pago desde PizzaGest a SP ContaPlus.

Integración con GestCont+: Si usamos la aplicación GestCont+, podemos elegir del desplegable el proveedor o acreedor que corresponda, para exportar la forma de pago desde PizzaGest a GestCont+.

Una vez hayamos terminado de configurar la forma de pago del proveedor o acreedor, pulsaremos el botón **Grabar**.

El botón **Cancelar** nos permite salir sin hacer ningún cambio.

Previsión de Pedido a Proveedor

Podemos acceder a esta pantalla, desde distintas opciones dentro de PizzaGest:

-Pulsando el botón **Sugerencia de pedido** o el botón **Pedido Manual** desde la pantalla [Añadir Pedido a Proveedor](#)

-Pulsando el botón **Modificar**, desde la pantalla [Pedidos a Proveedores](#)

-Pulsando el botón **Duplicar**, desde la pantalla [Pedidos a Proveedores](#)

Independientemente de la forma en la que hayamos accedido a esta pantalla, veremos una pantalla como la que aparece a continuación:

Previsión de pedido

Datos

ResponsablePRUEBA PRUEBA PRUEBA

NºPedido3

Fecha Recepción12/02/2019

ProveedorProveedor 2

% Margen0

Próxima recepción12/02/2019

✓ Aceptar

✗ Cancelar

Producto	Stock	Unidades	Entradas	Consumo	P.Teorico	P.Real
Fanta de limón	0	Unidad (1 Unidad)	0	0	0	0
Del tiempo	-3	Unidad (1 Unidad)	0	0	0	0
5 quesos	0	kg (1 kg)	0	0	0	0
Aceite de Oliva	-29	kg (1 kg)	0	0	0	0
Aceitunas	-40	kg (1 kg)	0	0	0	0
Aceitunas Negras	-5	kg (1 kg)	0	0	0	0
Agua 0.35	-0.083	Caja (1 Caja)	0	0	0	0
Agua con gas	0	Unidad (1 Unidad)	0	0	0	0
Ajoaceite	-3	kg (1 kg)	0	0	0	0
Alcachofas	-50.25	kg (1 kg)	0	0	0	0
Anacardos	-14	kg (1 kg)	0	0	0	0
Anacardos picados	0	kg (1 kg)	0	0	0	0
Anchoa	-5	kg (1 kg)	0	0	0	0
Aquarios de limón	0	Caja (1 Caja)	0	0	0	0
Aquarius de naranja	0	Caja (1 Caja)	0	0	0	0
Atún	-40.293	kg (1 kg)	0	0	0	0
Bacon en tiras	-44	kg (1 kg)	0	0	0	0
Bacón	-199.165	kg (1 kg)	0	0	0	0
Baileys	-3	Botella (1 Botella)	0	0	0	0
Berenjena	-11	kg (1 kg)	0	0	0	0
Bola de vainilla	-7	ltr (1 ltr)	0	0	0	0
Brie	-54	kg (1 kg)	0	0	0	0

En esta pantalla veremos la siguiente información:

En el apartado **Datos**

Responsable: Aparecerá el nombre del empleado que se haya identificado en el sistema en las [Opciones restringidas](#)

Proveedor: Aparecerá el nombre del proveedor que hayamos elegido en la pantalla [Añadir Pedido a Proveedor](#)

Número de pedido: Este número se completará automáticamente y se incrementará, a medida que vayamos añadiendo más pedidos a proveedores en el mismo día.

% Margen: Aparecerá el margen de diferencia para calcular la sugerencia de pedido, que hayamos anotado en la pantalla [Añadir Pedido a Proveedor](#)

Fecha recepción: Aparecerá la fecha de recepción, que hayamos anotado en la pantalla [Añadir Pedido a Proveedor](#). El sistema solo nos dejará cambiar esta fecha si hemos accedido a esta pantalla pulsando el botón **Duplicar**, desde la pantalla [Pedidos a Proveedores](#)

Próxima recepción: Aparecerá la fecha de la próxima recepción, que hayamos anotado en la pantalla [Añadir Pedido a Proveedor](#). El sistema solo nos dejará cambiar esta fecha si hemos accedido a esta pantalla pulsando el botón **Duplicar**, desde la pantalla [Pedidos a Proveedores](#)

A continuación en el **cuadro de abajo**, veremos las siguientes columnas:

Producto: En esta columna aparecerán los productos que nos suministre el proveedor que hayamos elegido en la pantalla [Añadir Pedido a Proveedor](#). En caso de que hayamos accedido a esta pantalla pulsando el botón **Modificar** o **Duplicar**, desde la pantalla [Pedidos a Proveedores](#), solo nos aparecerán los productos del pedido que hemos entrado a modificar o duplicar.

Stock: En esta columna aparecerá el stock de cada producto, que calcula el sistema respecto a las unidades de almacén, y las convertirá en unidades de pedido.

Unidades: En esta columna, aparecerán las unidades de pedido, en la que vendrá detallado el ingrediente y en las que solicitaremos los suministros al proveedor.

Entradas: En esta columna, aparecerán las entradas de suministros que vamos a recibir desde la fecha en que realizamos el pedido, hasta la fecha de la próxima recepción, que hayamos anotado en la pantalla [Añadir Pedido a Proveedor](#)

Consumo: Si hemos hecho el pedido al proveedor con la opción **Sugerencia de pedido**, en esta columna aparecerá el consumo previsto de cada producto desde la fecha en que realizamos el

pedido, hasta la fecha de la próxima recepción, que hayamos anotado en la pantalla [Añadir Pedido a Proveedor](#)

Pedido teórico: Si hemos hecho el pedido al proveedor con la opción **Sugerencia de pedido**, el sistema nos indicará la cantidad de suministros en unidades de pedido, de este producto que tenemos que solicitar al proveedor. En caso de que hayamos hecho el pedido con la opción **Pedido manual** esta columna tendrá todos los valores a 0.

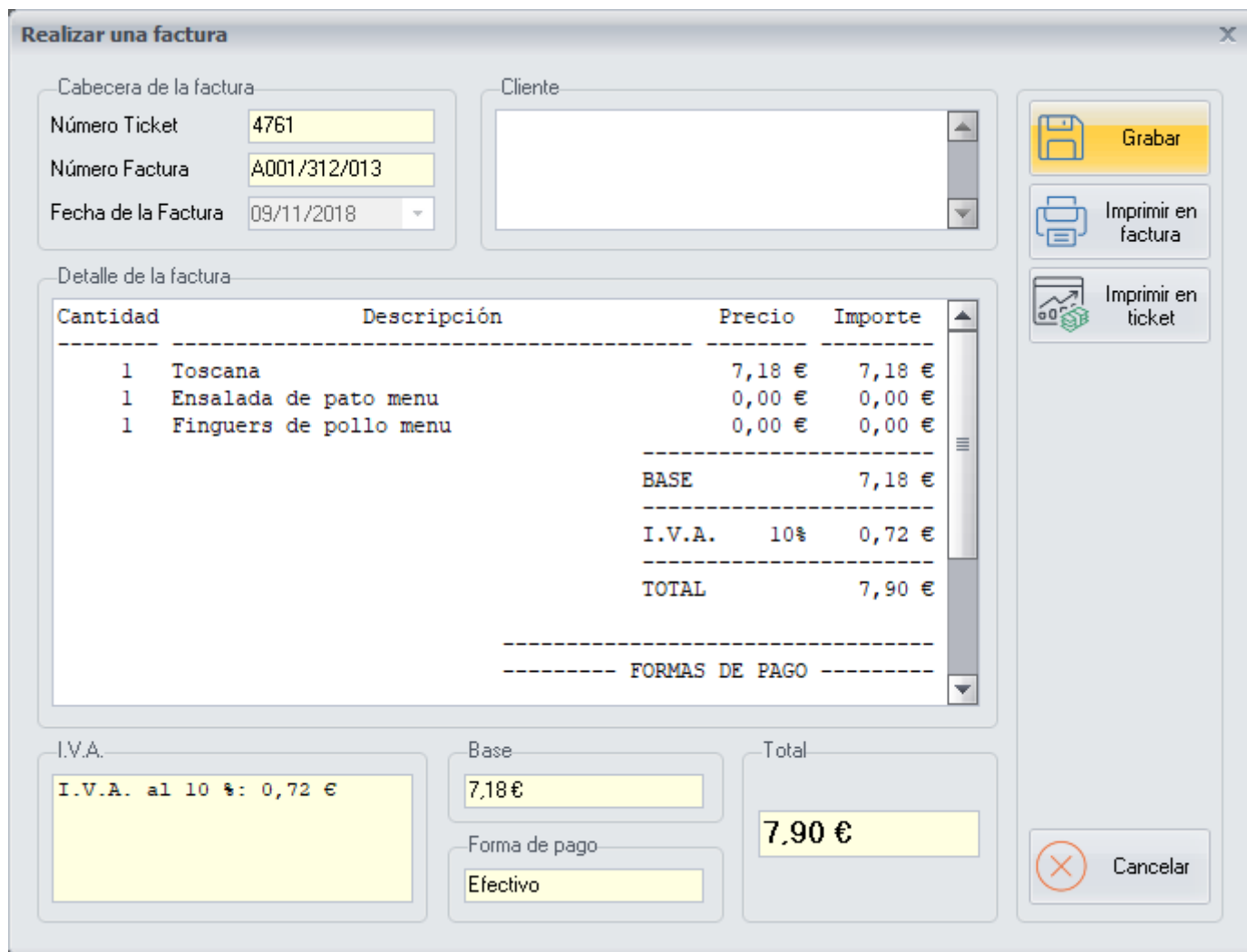
Pedido real: Si hemos hecho el pedido al proveedor con la opción **Sugerencia de pedido**, esta columna tendrá los mismos valores que la columna pedido teórico, aunque si lo deseamos podremos cambiar la cantidad que el sistema nos sugiere por otra distinta. En caso de que hayamos hecho el pedido con la opción **Pedido manual** esta columna tendrá todos los valores a 0 y tendremos que insertar nosotros manualmente, la cantidad en unidades de pedido, que queremos solicitar de cada ingrediente.

Una vez hayamos terminado de realizar el pedido, modificando o anotando la cantidad que queremos solicitar de cada ingrediente que deseemos, en la columna pedido real, pulsaremos el botón **Aceptar**, y se modificará o generará un nuevo pedido al proveedor que aparecerá en la pantalla [Pedidos a Proveedores](#)

El botón **Cancelar**, nos permite salir de la pantalla sin hacer ningún cambio.

Realizar una factura

Una vez hayamos pulsado el botón **Realizar factura** desde la pantalla [Consultar Pedido](#) aparecerá una pantalla como la que podemos ver a continuación:



Realizar una factura

Cabecera de la factura

Número Ticket: 4761
Número Factura: A001/312/013
Fecha de la Factura: 09/11/2018

Cliente

Detalle de la factura

Cantidad	Descripción	Precio	Importe
1	Toscana	7,18 €	7,18 €
1	Ensalada de pato menu	0,00 €	0,00 €
1	Finguers de pollo menu	0,00 €	0,00 €
BASE			7,18 €
I.V.A. 10%			0,72 €
TOTAL			7,90 €

FORMAS DE PAGO

I.V.A. al 10 %: 0,72 €

Base: 7,18 €

Forma de pago: Efectivo

Total: 7.90 €

Grabar
Imprimir en factura
Imprimir en ticket
Cancelar

Si no tenemos a ningún cliente asociado al pedido, podemos hacer clic encima del apartado **Cliente** y aparecerá la pantalla de [Buscar clientes](#).

Desde esta pantalla, si el cliente de la factura ya existe lo seleccionaremos y pulsaremos el botón **Seleccionar** en caso contrario pulsaremos en **Nuevo cliente** y añadiremos al cliente desde la pantalla [Añadir/Modificar clientes](#).

Hay que tener en cuenta, que los datos que aparecerán en el membrete de la factura serán los que aparezcan en la **pestaña Más datos** de la pantalla [Añadir/Modificar clientes](#)

Además podemos modificar la descripción de la factura, añadiendo, borrando o modificando cualquier cosa, directamente desde el apartado **Detalle de la factura**.

Una vez tengamos cumplimentada la factura, tenemos varios botones en la parte derecha que nos permiten realizar distintas funciones:

Grabar: Guardara la factura y quedará registrada para que podamos acceder a ella desde la pantalla [Facturas a Clientes](#)

Imprimir en factura: Imprimirá la factura en tamaño de folio normal, además también quedará registrada en la pantalla [Facturas a Clientes](#)

Imprimir en ticket: Imprimirá la factura en tamaño de ticket de cliente, además también quedará registrada en la pantalla [Facturas a Clientes](#)

El botón **Cancelar** nos permite salir sin hacer ningún cambio.