

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 almacen:

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](#)

Created 2026-09-09 20:13:53 UTC by Fran Sanchis

Updated 2026-09-14 12:51:58 UTC by Fran Sanchis