

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:

Gestión Integral para PizzaGest (PizzaGest) - [Consultar Ingredientes Básicos]

Búsqueda rápida
Código:

Buscar Descartar

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	kg	0,00	0	No	No	No	No
AD	Aceite de Oliva	1	2	-29	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No	No
ACPI	Aceite Picante	1	2	0	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No	No
AC	Aceitunas	1	2	-45	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No	No
ACN	Aceitunas Negras	1	2	-4	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No	No
AGIN	Agua 0.35	0	1	-0,083	Caja	24	Botella	0,00	0	No	No	No	No
AG	Agua con gas	0	1	0	Unidad	1	Unidad	0,00	0	No	No	No	No
AJO	Ajo	1	2	0	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No	No
AA	Ajaceite	1	2	-3	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No	No
ALC	Alcachofas	1	2	-48,25	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No	No
AN	Anacardos	1	2	-11	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No	No
AP	Anacardos picados	1	2	0	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No	No
ANCH	Anchoa	1	2	-4	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No	No
AQL	Aquariños de limón	0	1	0	Caja	24	Lata	0,00	0	No	No	No	No
AQN	Aquariños de naranja	0	1	0	Caja	24	Lata	0,00	0	No	No	No	No
ATUN	Atún	1	2	-36,293	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No	No
BACD	Bacón	1	2	-178,165	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No	No
BT	Bacon en tiras	1	2	-42	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No	No
BCA	Baileys	0	1	-3	Botella	1	litr	0,00	0	No	No	No	No
BAP	Base de pizza	1	2	0	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No	No
BERE	Berenjena	1	2	-11	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No	No
BVA	Bola de vainilla	0	1	-7	litr	1	kg	0,00	0	No	No	No	No
BONI	Bonito	1	2	0	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No	No
BR	Brie	1	2	-54	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No	No
CA	Calabaza	1	2	0	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No	No
CAR	Carne	1	2	-55,65	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No	No
CLV	Carne Lomo Vacuno (entrecot)	1	2	-4	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No	No
CP	Carne Pollo	1	2	-3,75	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No	No
CV	Carne Vacuno	1	2	-16,75	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No	No
CVM	Carne Vacuno Estilo Mejicano	1	2	-1	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No	No
CEBO	Cebolla	1	2	-126,75	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No	No
CECA	Cebolla Caramelizada	1	2	-54	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No	No
CMP	Cebolla Morada Pochada	1	2	-14	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No	No
CPD	Cebolla Pochada	1	2	-2	kg	1	kg	0,00	0	No	No	No	No

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

Historico / Consumos
Desde 26/11/2018
Hasta 26/12/2018

Salir

Jornada 26/12/2018 Hoy es miércoles, 26 de diciembre de 2018 09:19 SubCentro0 Usuario: desconocido (nivel de acceso mínimo)

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. Nocturno
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	Aquariños de limón	0	1	0	Caja	24	Lata	0,00	0	No	No	No	
AQN	Aquariños 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	
BAP	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](#)