

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
aquariños de limón	0	0	caja	0	0	lata	0
aquariños 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
bailleys	-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

Campo con información

Si se contabiliza en el inventario

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. Serían 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.

Created 2026-09-09 20:14:36 UTC by Fran Sanchis

Updated 2026-09-14 12:51:49 UTC by Fran Sanchis