

Manual de Usuario

Guía de Operación - Sistema "Don Pedido"

Adrià - Proyecto Final de Grado (DAM)

Resumen

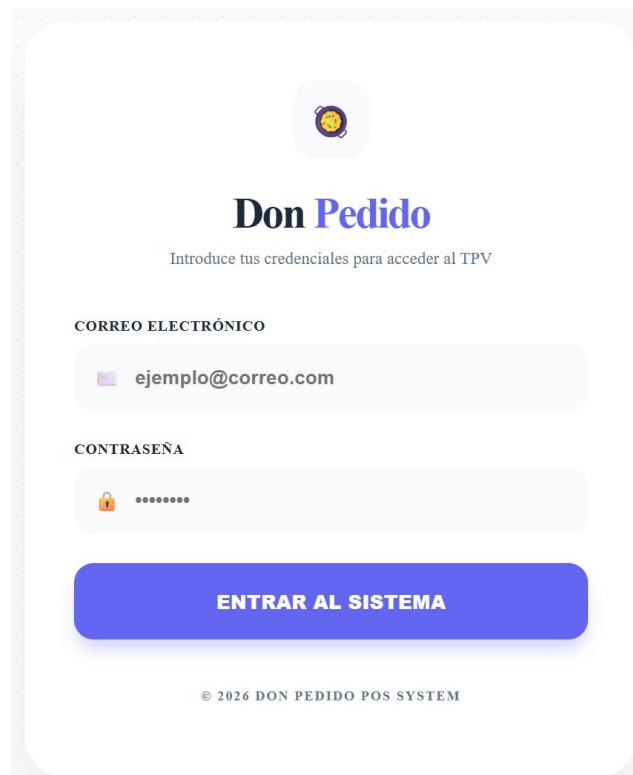
Este manual tiene como objetivo guiar al personal del establecimiento en el uso diario de la aplicación "Don Pedido". Se describen las funcionalidades del terminal de punto de venta (TPV), el sistema de visualización de cocina y las herramientas de administración de stock y personal.

Sumario

1 Acceso al Sistema.....	3
2 Panel de Administración.....	4
2.1 Gestión de Personal.....	4
2.2 Catálogo de Productos y Recetas.....	5

1 Acceso al Sistema

Para comenzar a utilizar la aplicación, abra su navegador y acceda a la dirección configurada (por defecto <http://localhost:3000>).



Accedemos usando el usuario «Admin»:

- **Correo:** admin@donpedido.com
- **Contraseña:** admin1234

2 Panel de Administración

Reservado exclusivamente para el perfil de Administrador. Desde aquí se gestiona el "motor" del negocio.

Panel de Administración

[Salir](#)

[Pedidos](#) [Stock](#) [Crear Pedido](#) [Listar Productos](#) [Usuarios](#)

Pedidos del día

2.1 Gestión de Personal

En la sección de "Usuarios", podrá dar de alta a nuevos empleados, asignarles un rol (Camarero o Cocinero) y modificar sus credenciales.

- Alta: Use el formulario lateral para añadir nombre, email y contraseña.
- Baja: Utilice el icono de la papelera en la tabla de usuarios. No se permite eliminar al usuario administrador que tiene la sesión activa.

Gestión de Usuarios

Administra los accesos del personal al sistema.

Modificar Usuario

NOMBRE COMPLETO
Adrià Administrador

CORREO ELECTRÓNICO
adria@donpedido.com

CONTRASEÑA (OPCIONAL)

ROL EN EL SISTEMA
Administrador

[Guardar Cambios](#) [Cancelar Edición](#)

USUARIO	EMAIL	ROL	ACCIONES
A Admin Principal 10	admin@donpedido.com	ADMINISTRADOR	
A Adrià Administrador	adria@donpedido.com	ADMINISTRADOR	

2.2 Catálogo de Productos y Recetas

Es fundamental para el control de stock. Al crear un producto, puede vincularle los ingredientes necesarios.

Panel de Administración

[Salir](#)

[Pedidos](#) [Stock](#) [Crear Pedido](#) [Listar Productos](#) [Usuarios](#)

Lista de Productos

[+ Añadir Ingrediente](#)

Nombre	Stock	Unidad	Tipo	Disponible	
Aceite de oliva	20000	ml	otro	Sí	Editar
Agua mineral 50cl	200	unidades	Bebida	Sí	Editar
Ajo	3000	g	Verdura	Sí	Editar
Alitas de pollo	10000	g	Cárniaco	Sí	Editar
Azúcar blanco	15000	g	Despensa	Sí	Editar
Bacon	12000	g	Cárniaco	Sí	Editar

Para añadir un ingrediente, seleccionamos el botón “**Añadir ingrediente**” y se abrirá la siguiente ventana:

Nombre Cantidad Unidad

Disponible: [Añadir](#)

Nombre: nombre del ingrediente.

Cantidad: cuánto tenemos de este ingrediente.

Unidad: gramos, unidades o porción.

Para completar la acción, pulsamos «**Añadir**».

Para añadir un Producto, vamos a “Listar Productos”.

Veremos una lista; seleccionamos el botón de “Añadir producto”.

The screenshot shows a navigation bar with five buttons: Pedidos, Stock, Crear Pedido, Listar Productos (which is highlighted in blue), and Usuarios. Below the navigation is a title "Lista de Productos" and a green button "+ Añadir producto". The main area displays a table with columns: NOMBRE, PRECIO, TIPO, DISPONIBLE, INGREDIENTES, and ACCIONES. Three products are listed:

NOMBRE	PRECIO	TIPO	DISPONIBLE	INGREDIENTES	ACCIONES
Tortilla de Patatas	€9.00	otros	Sí	Patatas (500) Huevos (4) Cebolla (100) Aceite de oliva (50) Sal fina (10)	Editar Eliminar
Hamburguesa Completa	€13.00	hamburguesa	Sí	Pan de hamburguesa (1) Carne de vacuno (200) Queso manchego (50) Bacon (50) Tomate (50) Lechuga (20)	Editar Eliminar
Bocadillo de Jamón con Tomate	€6.00	bocadillo	Sí	Jamón serrano (100) Tomate (50) Aceite de oliva (10) Sal fina (5)	Editar Eliminar

Crear Producto

Nombre:

Tipo:

Precio (€):

URL de imagen:

Disponible:

Seleccionar ingredientes:

- Aceite de oliva
- Agua mineral 50cl
- Ajo
- Alitas de pollo
- Azúcar blanco
- Bacon
- Café en grano
- Calamares
- Carne de vacuno

Se abrirá un formulario; rellenamos los campos, seleccionamos los ingredientes y, para guardar, vamos al final de la página y pulsamos el botón '**Guardar producto**'

"Para crear un pedido, vamos a la vista «Crear pedido». Seleccionamos los productos para la mesa y los enviamos a cocina."

The screenshot shows a POS system interface. On the left, there's a menu category selector with 'Bebidas' (Drinks) highlighted in blue. Below it are tabs for 'Hamburguesas', 'Entrantes', 'Postres', and 'Otros'. The main area displays five drink items in cards:

- Refresco de Cola 50cl €3.00
- Cerveza de Barril 50cl €4.00 (highlighted with a blue border)
- Copa de Vino Tinto 50cl €4.00
- Aqua Mineral 50cl €2.00
- Zumo de Naranja Natural 50cl €3.00

To the right, a 'Comanda Actual' (Current Order) panel shows a single item: 'Cerveza de Barril 50cl' ordered 2x at €4.00 each, totaling €8.00. At the bottom of the panel, it says 'TOTAL COMANDA €8.00' and has a green button labeled 'ENVIAR A COCINA 🔥'.

3 Operativa de Sala (Camareros)

(Para acceder a la vista de **camarero**, primero debemos haber dado de alta a uno en el sistema).

La interfaz del camarero está optimizada para la toma rápida de pedidos en movilidad.

3.1 Mapa de Mesas

Al pulsar en "Crear Pedido", se mostrará un mapa con las mesas del local:

- Blanco: Mesa libre.
- Amarillo : Mesa ocupada (ya tiene una comanda activa).
- Para llevar: Opción especial para pedidos que no requieren mesa.

SALA PRINCIPAL
GESTIÓN DE MESAS EN TIEMPO REAL

MESAS LIBRES: 11 / 12 VENTAS ACTIVAS: €7.00 CERRAR SESIÓN

MESA 1	MESA 2	MESA 3	MESA 4
€7.00 PENDIENTE GESTIONAR CUENTA	DISPONIBLE ABRIR COMANDA	DISPONIBLE ABRIR COMANDA	DISPONIBLE ABRIR COMANDA
MESA 5	MESA 6	MESA 7	MESA 8
DISPONIBLE ABRIR COMANDA	DISPONIBLE ABRIR COMANDA	DISPONIBLE ABRIR COMANDA	DISPONIBLE ABRIR COMANDA
MESA 9	MESA 10	MESA 11	MESA 12
DISPONIBLE ABRIR COMANDA	DISPONIBLE ABRIR COMANDA	DISPONIBLE ABRIR COMANDA	DISPONIBLE ABRIR COMANDA

● NUEVO PEDIDO PARA RECOGER / PARA LLEVAR

3.2 Toma de Comanda (TPV)

Una vez seleccionada la mesa, pulse sobre los productos para añadirlos al ticket.

- Use las pestañas superiores para filtrar por categorías (Bebidas, Comida, etc.).
- Pulse "Enviar a Cocina" para que el pedido aparezca instantáneamente en la pantalla del cocinero.

Comanda Actual

Artículo	Categoría	Precio
Refresco de Cola	Bebidas	€3.00
Cerveza de Barril 50cl	Bebidas	€4.00

TOTAL COMANDA **€7.00**

ENVIAR A COCINA

3.3 Cobro y Ticket PDF

En este caso, para generar el **PDF**, el cliente solicitó que los camareros acudan a la barra y se lo comuniquen al responsable para que este lo genere.

Cuando se genere el **PDF**, ocurrirá lo siguiente:

1. Generará un archivo **PDF** con el desglose de la cuenta para entregar al cliente.
2. Liberará la mesa en el mapa para el siguiente servicio.

TICKET DE CONSUMO - Mesa 1

1x Cerveza de Barril 50cl	4.00€
---------------------------	-------

1x Refresco de Cola	3.00€
---------------------	-------

TOTAL A PAGAR: 7.00€

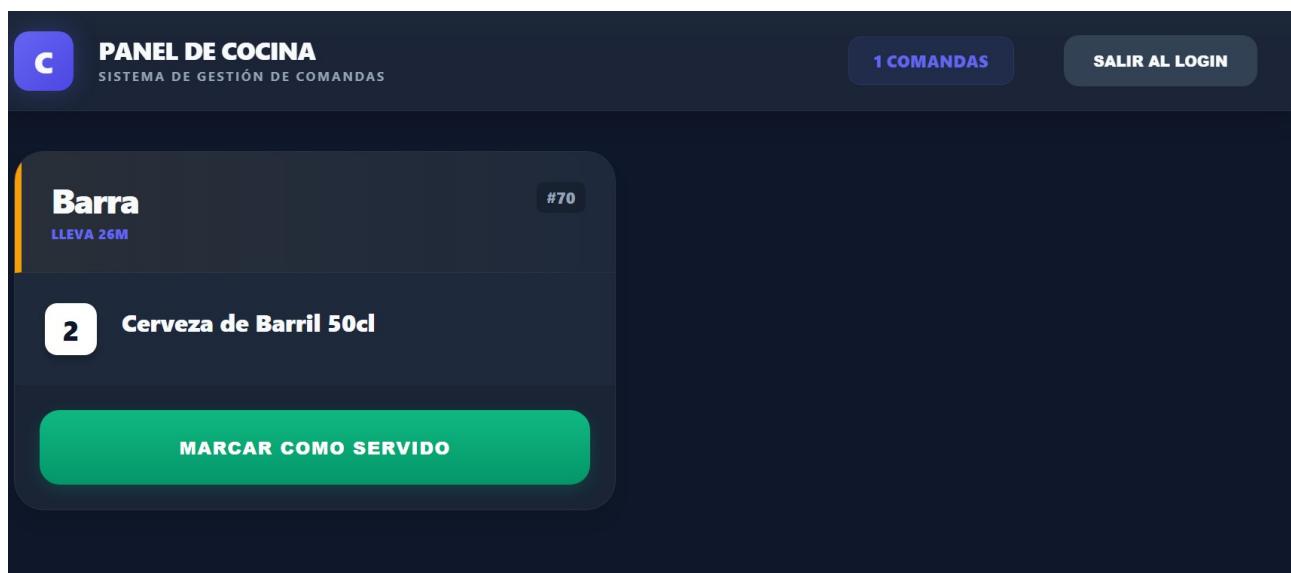
4 Gestión de Cocina (Cocineros)

(Para acceder a la interfaz, es necesario que un cocinero **inicie sesión**).

La interfaz de cocina es un **KDS (Kitchen Display System)** que se actualiza automáticamente cada 5 segundos.

4.1 Flujo de Trabajo

- Los pedidos aparecen ordenados por antigüedad (el más antiguo primero).
- Cada tarjeta muestra la mesa, el tiempo transcurrido y la lista de platos.
- Al finalizar la preparación, el cocinero pulsa el botón "**Marcar como servido**", lo que notifica al camarero que el pedido puede ser servido.



5 Control de Stock

El sistema monitoriza las existencias en tiempo real. Si un ingrediente llega a nivel crítico (0), los productos que dependen de él se marcarán automáticamente como "**No disponibles**" en el menú del camarero para evitar pedidos imposibles de servir

Panel de Administración

The screenshot shows the 'Stock' section of the Admin Panel. At the top, there are five navigation buttons: Salir (Red), Pedidos (Blue), Stock (Blue), Crear Pedido (Blue), Listar Productos (Blue), and Usuarios (Blue). Below the buttons, the title 'Lista de Productos' is displayed. On the right side of the list, there is a green button labeled '+ Añadir Ingrediente'. The main area contains a table with columns: Nombre, Stock, Unidad, Tipo, and Disponible. Each row represents a product with its details and an 'Editar' button.

Nombre	Stock	Unidad	Tipo	Disponible	
Aceite de oliva	20000	ml	otro	Sí	<button>Editar</button>
Agua mineral 50cl	200	unidades	Bebida	Sí	<button>Editar</button>
Ajo	3000	g	Verdura	Sí	<button>Editar</button>
Alitas de pollo	10000	g	Cárniaco	Sí	<button>Editar</button>
Azúcar blanco	15000	g	Despensa	Sí	<button>Editar</button>
Bacon	12000	g	Cárniaco	Sí	<button>Editar</button>
Café en grano	10000	g	Cafetería	Sí	<button>Editar</button>
Calamares	10000	g	Pescado	Sí	<button>Editar</button>