

Manual de Usuario

Guía de Operación - Sistema "Don Pedido"

Adrià - Proyecto Final de Grado (DAM)

Resumen

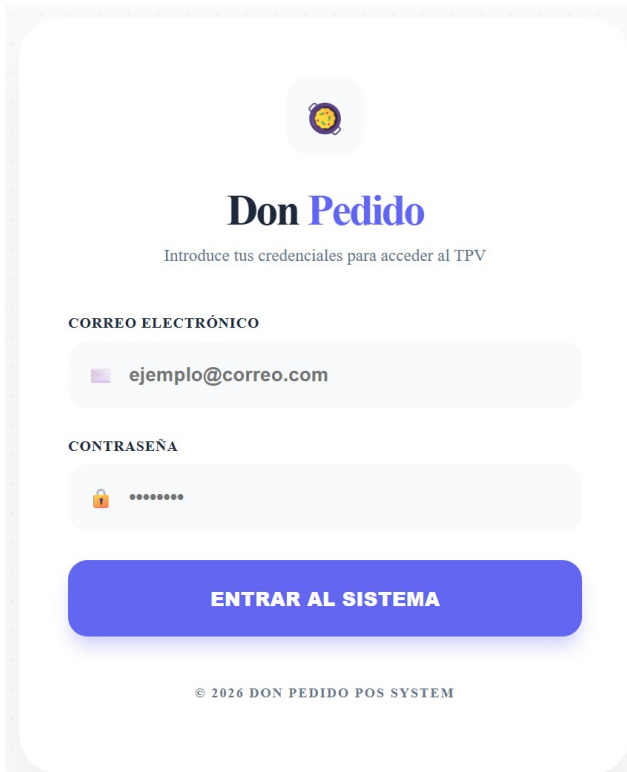
Este manual tiene como objetivo guiar al personal del establecimiento en el uso diario de la aplicación "Don Pedido". Se describen las funcionalidades del terminal de punto de venta (TPV), el sistema de visualización de cocina y las herramientas de administración de stock y personal.

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>).



The screenshot shows a login page for 'Don Pedido'. At the top is a circular logo with a yellow sun and a blue gear. Below the logo, the text 'Don Pedido' is displayed in a large, bold, blue font. Underneath, in a smaller font, it says 'Introduce tus credenciales para acceder al TPV'. There are two input fields: the first is labeled 'CORREO ELECTRÓNICO' and contains the text 'ejemplo@correo.com'; the second is labeled 'CONTRASEÑA' and contains a series of dots. Below these fields is a large blue button with the text 'ENTRAR AL SISTEMA'. At the bottom of the page, there is a small copyright notice: '© 2026 DON PEDIDO POS SYSTEM'.

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
<div>A</div> Admin Principal <div>10</div>	admin@donpedido.com	ADMINISTRADOR	<div></div>
<div>A</div> Adrià Administrador	adria@donpedido.com	ADMINISTRADOR	<div></div> <div></div>

4/11

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	Cárnico	Sí	Editar
Azúcar blanco	15000	g	Despensa	Sí	Editar
Bacon	12000	g	Cárnico	Sí	Editar

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

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”.

Pedidos

Stock

Crear Pedido

Listar Productos

Usuarios

Lista de Productos

+ Añadir producto

NOMBRE	PRECIO	TIPO	DISPONIBLE	INGREDIENTES	ACCIONES
Tortilla de Patatas	€9.00	otros	Sí	<div>Patatas (500)</div> <div>Huevos (4)</div> <div>Cebolla (100)</div> <div>Aceite de oliva (50)</div> <div>Sal fina (10)</div>	<div>Editar</div> <div>Eliminar</div>
Hamburguesa Completa	€13.00	hamburguesa	Sí	<div>Pan de hamburguesa (1)</div> <div>Carne de vacuno (200)</div> <div>Queso manchego (50)</div> <div>Bacon (50)</div> <div>Tomate (50)</div> <div>Lechuga (20)</div>	<div>Editar</div> <div>Eliminar</div>
Bocadillo de Jamón con Tomate	€6.00	bocadillo	Sí	<div>Jamón serrano (100)</div> <div>Tomate (50)</div> <div>Aceite de oliva (10)</div> <div>Sal fina (5)</div>	<div>Editar</div> <div>Eliminar</div>
				<div>Calamares (250)</div>	<div>...</div>

Crear Producto

Nombre:

Tipo:

Precio (€):

URL de imagen:

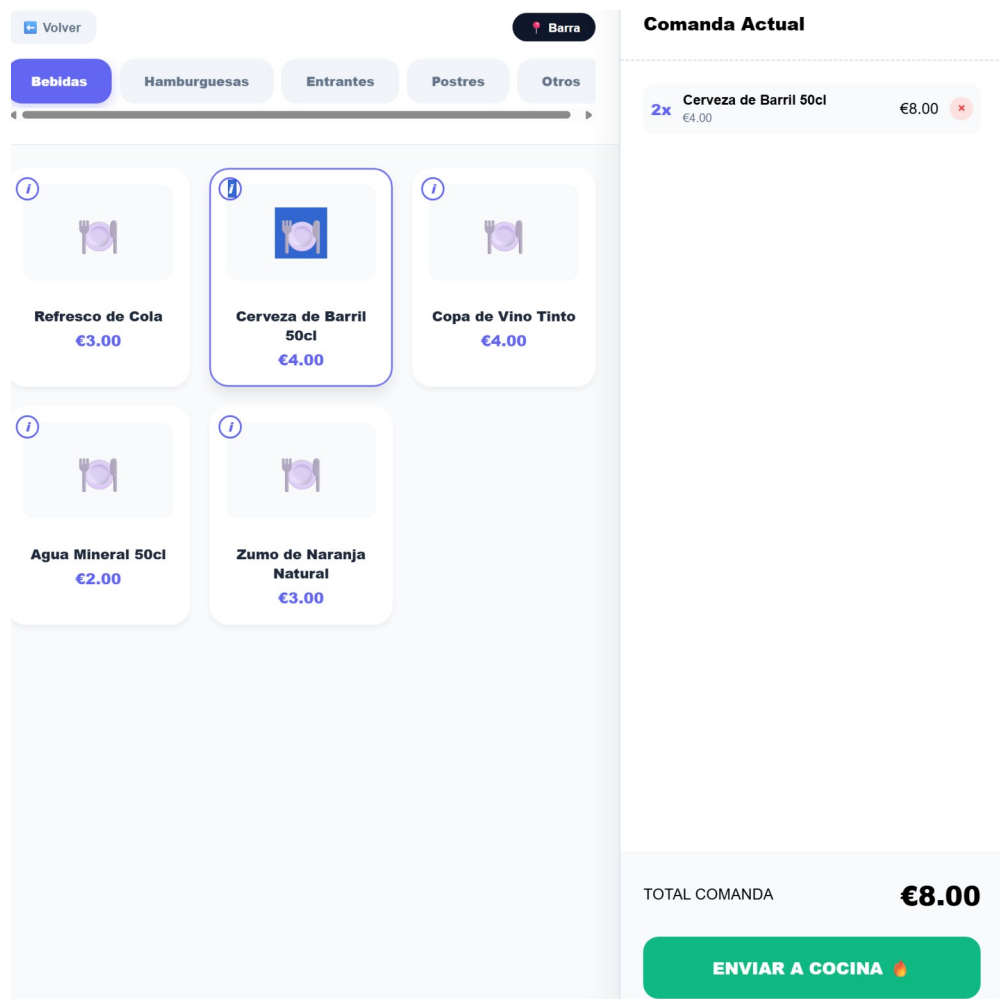
Disponible: ☒

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."



3 Operativa de Sala (Camareros)

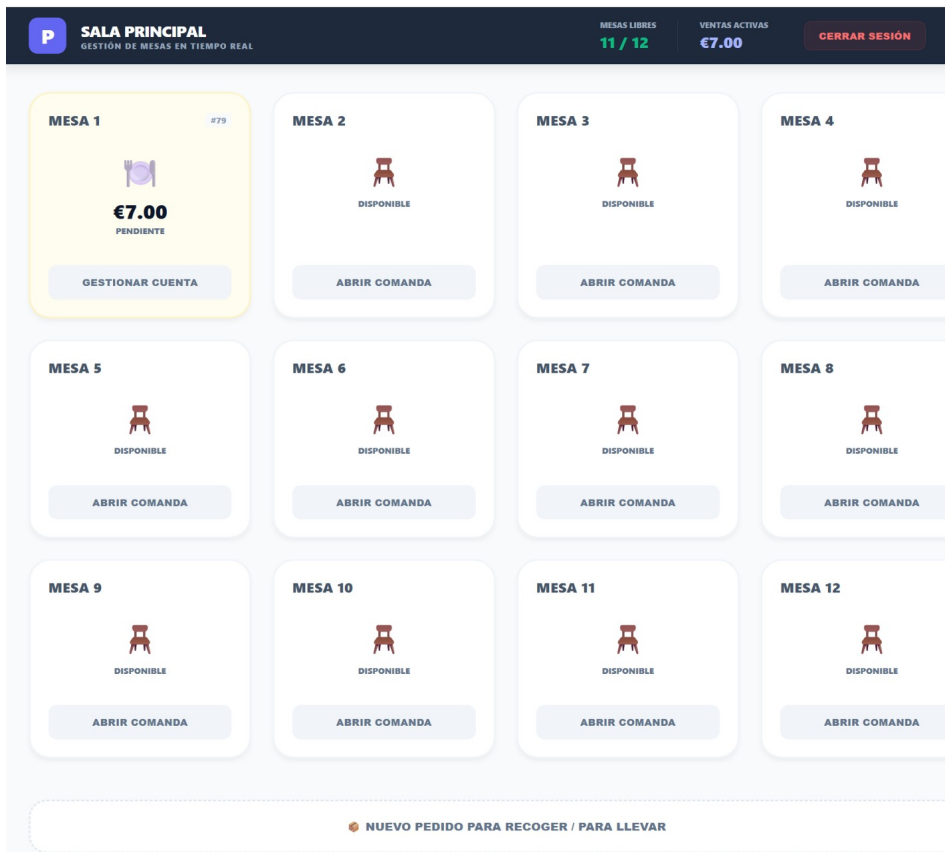
(Para acceder a la vista de **camarero**, primero debemos haber dado de alta a uno en el sistema).

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.



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.

The screenshot shows a TPV interface for taking orders. At the top, there's a 'Volver' button and a 'Mesa 1' indicator. Below are tabs for 'Bebidas', 'Hamburguesas', 'Entrantes', 'Postres', and 'Otros'. The 'Bebidas' tab is active, showing a grid of drink items: 'Refresco de Cola' (€3.00), 'Cerveza de Barril 50cl' (€4.00), 'Copa de Vino Tinto' (€4.00), 'Agua Mineral 50cl' (€2.00), and 'Zumo de Naranja Natural' (€3.00). On the right, the 'Comanda Actual' section shows the current order: 1x Refresco de Cola (€3.00) and 1x Cerveza de Barril 50cl (€4.00). At the bottom right, the 'TOTAL COMANDA' is €7.00, and there is a green button labeled '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€

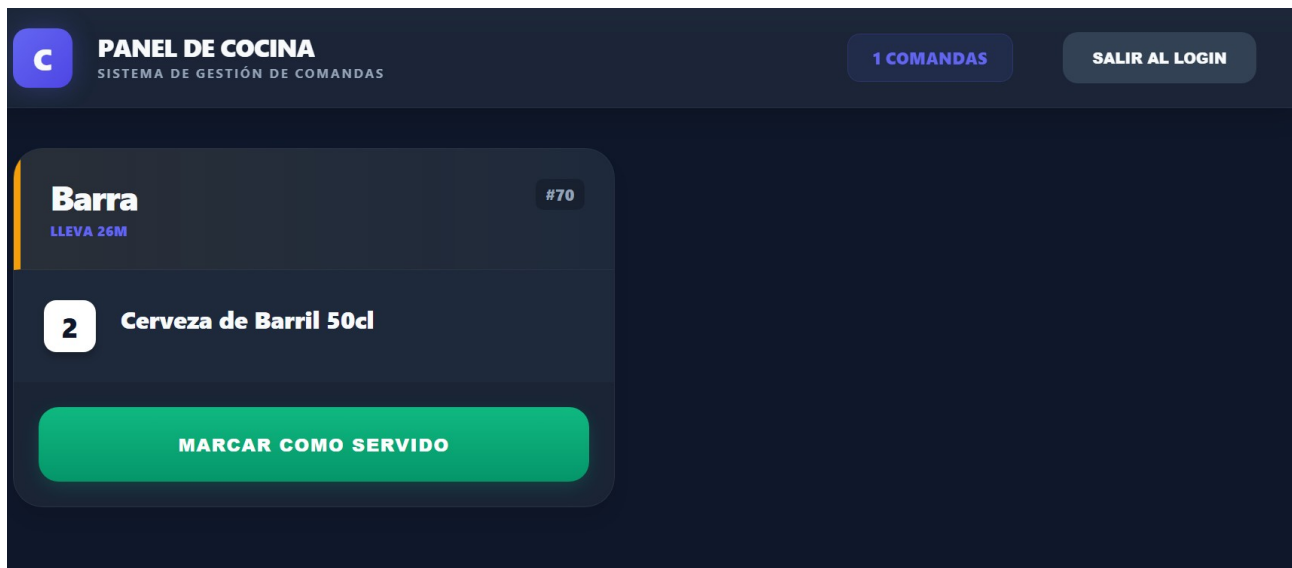
4 Gestión de Cocina (Cocineros)

(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

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	Cárnico	Sí	Editar
Azúcar blanco	15000	g	Despensa	Sí	Editar
Bacon	12000	g	Cárnico	Sí	Editar
Café en grano	10000	g	Cafetería	Sí	Editar
Calamares	10000	g	Pescado	Sí	Editar