

Manual de Usuario - Suite A33 (v3.20.1)

Módulo: Calculadora de Producción

Guía práctica para definir recetas por presentación, planificar cuántas unidades vas a producir y convertirlo en totales de materia prima. Incluye guardado de lotes (Control de Lotes) y actualización automática del Inventario.

Enfocado en	Producción, consumo de materia prima y registro de lotes
Qué guarda	Recetas, costos unitarios, metadatos del lote y lotes guardados
Dónde se guarda	Local en este navegador (localStorage)
Compatibilidad	Sin internet. Los datos son por navegador/dispositivo (usa Respaldo Manual para moverlos)

Cómo usar este módulo (en 60 segundos)

1) Confirmá tu receta y costo unitario por presentación. 2) Escribí cuántas unidades vas a producir. 3) Tocá **Calcular totales**. 4) Si todo cuadra, tocá **Guardar cálculo como lote** (esto actualiza Inventario y Control de Lotes).

Contenido

- 1. Objetivo del módulo
- 2. Conceptos y alcance (v3.20.1)
- 3. Estructura de la pantalla
- 4. Configuración inicial: receta base y costos
- 5. Plan de producción y cálculo de totales
- 6. Guardar lote: Inventario + Control de Lotes
- 7. Exportación del lote (TXT) y usos prácticos
- 8. Errores comunes y solución rápida
- 9. Checklist operativo (antes de producir)
- 10. Datos técnicos (dónde se guarda todo)

1. Objetivo del módulo

La Calculadora de Producción te ayuda a pasar de “voy a preparar X botellas” a “necesito tantos ml de vino/vodka/jugo/sirope/agua”, con un resumen claro del volumen final y un costo estimado por lote. Cuando guardás el cálculo como lote, el sistema registra el lote en Control de Lotes y actualiza el Inventario automáticamente (descuenta materia prima y botellas vacías; suma producto terminado).

- **Reduce errores:** evita calcular a mano y quedarte corto de materia prima.
- **Estandariza:** una receta por presentación, siempre igual.
- **Deja rastro:** cada producción puede quedar guardada como lote.
- **Conecta módulos:** Inventario y Control de Lotes se actualizan desde aquí.

2. Conceptos y alcance (v3.20.1)

- **Receta base:** los ml de cada ingrediente que lleva 1 unidad de una presentación.
- **Plan de producción:** cuántas unidades vas a preparar por presentación.
- **Totales de materia prima:** suma automática por ingrediente (ml y litros).
- **Costo unitario (C\$):** costo estimado de producir 1 unidad (lo ingresás vos).
- **Costo del lote:** costo unitario x unidades, con costo aprox. por litro.
- **Caducidad:** se calcula 2 meses después de la fecha de producción.
- **Fecha hebrea:** informativa (no afecta cálculos).

Alcance real

Este módulo no “adivina” costos de ingredientes. El costo unitario se captura por presentación y se usa para estimar costos del lote.

3. Estructura de la pantalla

La pantalla está organizada en bloques numerados:

- 1 **0. Datos del lote:** nombre/código del lote, fecha de producción, caducidad automática y notas.
- 2 **1. Receta base:** tabla por presentación (vino, vodka, jugo, sirope, agua pura) + columna de costo unitario.
- 3 **2. Plan de producción:** tabla para escribir unidades a producir.
- 4 **Botón principal:** Calcular totales de materia prima.
- 5 **Resultados:** totales por ingrediente, resumen de costos y volumen final.
- 6 **Acciones finales:** Guardar cálculo como lote, Exportar información del lote (TXT) y Limpiar cantidades (sin borrar recetas).

4. Configuración inicial: receta base y costos

Antes de producir por primera vez (o cuando cambiés receta), configurá la receta base:

- 1 En la sección **1. Receta base**, llená los ml de cada ingrediente para 1 unidad de cada presentación (Pulso, Media, Djeba, Litro, Galón).
- 2 En la columna **Costo unitario (C\$)**, ingresá el costo estimado de producir 1 unidad de esa presentación.
- 3 Tocá **Guardar receta en este navegador**. (Esto guarda receta + costos en tu dispositivo.)

Tip de consistencia

Para evitar sorpresas: la suma de ml de la receta debería acercarse al volumen de la presentación (ej. Pulso ~250 ml). Si no cuadra, revisá unidades y decimales.

5. Plan de producción y cálculo de totales

Con receta guardada, planificá cuántas unidades vas a producir y calculá:

- 1 En **0. Datos del lote**, escribí el código/nombre y seleccioná la fecha de producción. (La caducidad se calcula sola.)
- 2 En **2. Plan de producción**, llená las unidades por presentación. Dejá en blanco lo que no vas a producir.
- 3 Tocá **Calcular totales de materia prima**.
- 4 Revisá el bloque **Totales de materia prima necesaria** (ml y litros) y el **Resumen de volumen final**.
- 5 Si completaste costos, revisá el **Resumen de costos**: costo total del lote y costo aprox. por litro.

6. Guardar lote: Inventario + Control de Lotes

Cuando el cálculo ya está revisado, tocá **Guardar cálculo como lote**. Esta acción hace tres cosas:

- **1) Guarda el lote** en el Control de Lotes interno (queda disponible para consulta).
- **2) Actualiza Inventario**: descuenta líquidos (ml) y botellas vacías (unidades) según el plan; suma producto terminado.
- **3) Muestra alertas** si después del registro quedás con faltantes (líquidos bajo 20% o botellas <= 10).

Ojo con esto

Si ves inventario negativo después de guardar el lote, no es “error del sistema”: significa que tu stock inicial no estaba actualizado. Corregí Inventario y repetí el proceso solo si necesitás que el registro cuadre.

7. Exportación del lote (TXT) y usos prácticos

El botón **Exportar información del lote (TXT)** descarga un archivo .txt con el resumen del lote: código, fechas, unidades producidas, totales de ingredientes y costos (si fueron llenados).

- Útil para enviar por WhatsApp/Telegram (se pega fácil).
- Sirve como respaldo rápido si estás en campo y no querés exportar Excel.
- Podés guardarlo en Drive/OneDrive como bitácora de producción.

8. Errores comunes y solución rápida

Situación	Qué significa / Cómo resolver
Totales salen en blanco	No ingresaste unidades en el Plan de producción o no presionaste “Calcular”.
No aparece el resumen de costos	No llenaste la columna “Costo unitario (C\$)” o no hay unidades en el plan.
Mis recetas “se borraron”	Estás en otro navegador/dispositivo, modo incógnito o no presionaste “Guardar receta”.

El lote no aparece en Control de Lotes	No presionaste "Guardar cálculo como lote" o estás viendo Lotes en otro dispositivo.
Inventario quedó negativo	Tu Inventario inicial estaba más bajo de lo real. Corregí stock y seguí trabajando normal.

9. Checklist operativo (antes de producir)

- Inventario actualizado (líquidos y botellas).
- Recetas y costos unitarios revisados y guardados.
- Código/nombre del lote claro (para trazabilidad).
- Fecha de producción correcta (caducidad se calcula sola).
- Plan de producción completo (solo lo que vas a hacer).
- Revisión rápida de totales y costos antes de guardar el lote.
- Después de guardar: atender alertas de inventario si aparecen.
- Si necesitás bitácora rápida: exportar el TXT del lote.

10. Datos técnicos (dónde se guarda todo)

Este módulo guarda la información en el navegador (localStorage). Claves principales:

- **arcano33_recetas_v1** - recetas por presentación + costos unitarios.
- **arcano33_lote_actual** - nombre/código del lote (campo 0).
- **arcano33_fecha_produccion** - fecha de producción seleccionada.
- **arcano33_notas_lote** - notas del lote.
- **arcano33_lotes** - lotes guardados (se leen en Control de Lotes).
- **arcano33_inventario** - Inventario central (se actualiza al guardar el lote).

Regla de oro

Si vas a cambiar de dispositivo o navegador, exportá/importá un Respaldo Manual. Si borrás datos del navegador, se pierde todo lo guardado localmente.