

BarkaLove Pizza

Manual de usuario

Versión 1.0



Contacto de soporte: barkalovepizza@gmail.com
Managua, Nicaragua

Índice

1. Introducción.....	2
2. Objetivo del manual	2
3. Inicio de sesión	2
4. Pantalla principal / Menú principal	3
5. Crear un pedido	4
6. Modificar un pedido	8
7. Cancelar un pedido	10
8. Recetas estandarizadas	11
9. KDS (cocina).....	13
10. Navegar y usar el menú de productos.....	14
11. Generación y consulta de reportes.....	14
12. Mensajes y alertas del sistema.....	15
13. Errores frecuentes y soluciones rápidas.....	15

1. Introducción

Este manual explica, con lenguaje claro y pasos numerados, cómo usar las funciones principales del sistema BarkaLove Pizza para gestionar pedidos, clientes, menú y reportes. Está diseñado para usuarios operativos (encargados de caja, personal de sala o administración) y para impresión en papel o uso digital.

2. Objetivo del manual

Permitir que cualquier usuario realice las tareas básicas del sistema con autonomía, logrando una comprensión mínima del 90% tras una lectura guiada y una breve prueba práctica.

3. Inicio de sesión

Descripción: Acceso necesario para usar el sistema.

Pasos:

1. Abrir la pantalla de inicio.

Acceso administrador

Introduce tus credenciales

2. Ingresar Usuario (campo “Usuario”).

Usuario

3. Ingresar Contraseña (campo “Contraseña”).

Contraseña

4. Presionar “Entrar”.

Mensajes probables y acciones:

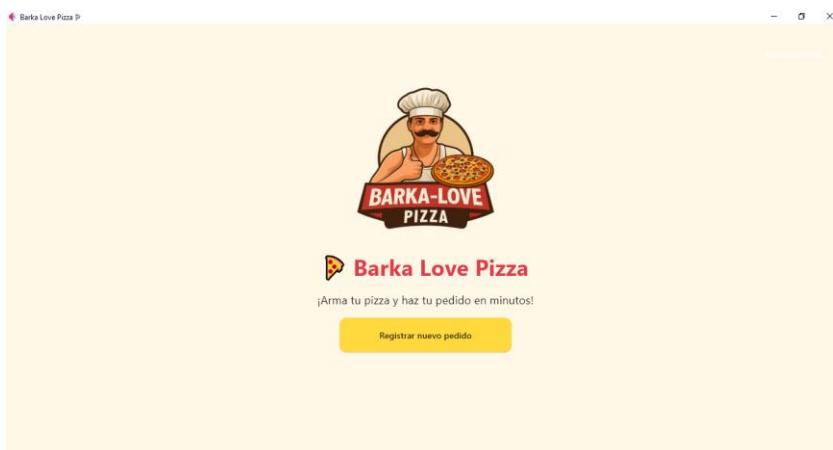
- “Inicio de sesión exitoso” → Continúe a la pantalla principal.
- “Usuario o contraseña incorrectos” → Verifique el usuario con el supervisor. Reintente; si persiste, solicitar reinicio de contraseña al soporte.

Atención: Si el botón no responde, reporte al encargado.

4. Pantalla principal / Menú principal

Al entrar a la app esta será la primera pantalla que podrá visualizar, donde encontrará dos opciones: Registrar un nuevo pedido y Administración.

Uso general: Seleccione la opción deseada con un clic.

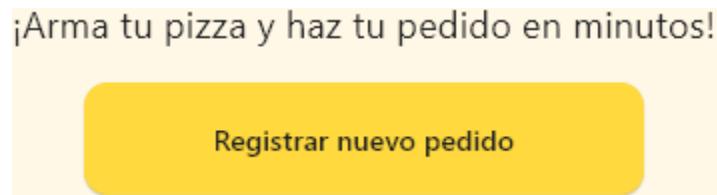


5. Crear un pedido

Descripción: Registrar un nuevo pedido para entrega o para llevar.

Pasos:

Entrará a “Registrar nuevo pedido” para poder realizar una orden.

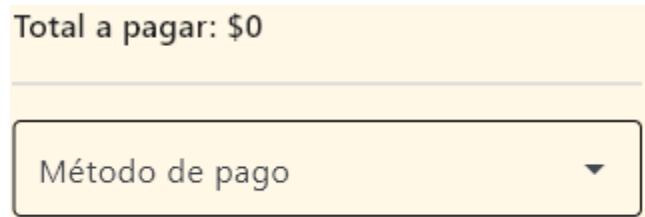


En este apartado el cliente podrá personalizar su pizza a su preferencia, especificando la cantidad de órdenes y datos como el nombre del cliente.

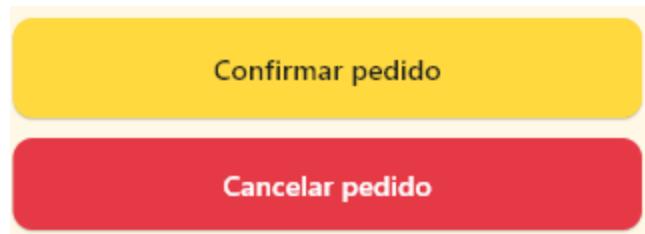
A screenshot of a mobile application titled "Registrar pedido". The screen shows a large image of a pepperoni pizza. On the left, there is a form with five input fields: "Nombre del cliente", "Tipo de pizza (receta)" (set to "Pepperoni"), "Tipo de masa", "Salsa", and "Tamaño". Below the form is a section for "Cantidad" with minus and plus buttons, currently set to "1". Under "Ingredientes extras:", there is a list of toppings with checkboxes: Queso extra, Pepperoni, Champiñones, Aceitunas, and Pimientos. At the bottom right are two buttons: "Agregar producto" (blue) and "→ Volver" (red).

Manual de usuario

Luego, procederá a realizarse el pago.



Y finalmente, podrá confirmar su pedido o cancelarlo.

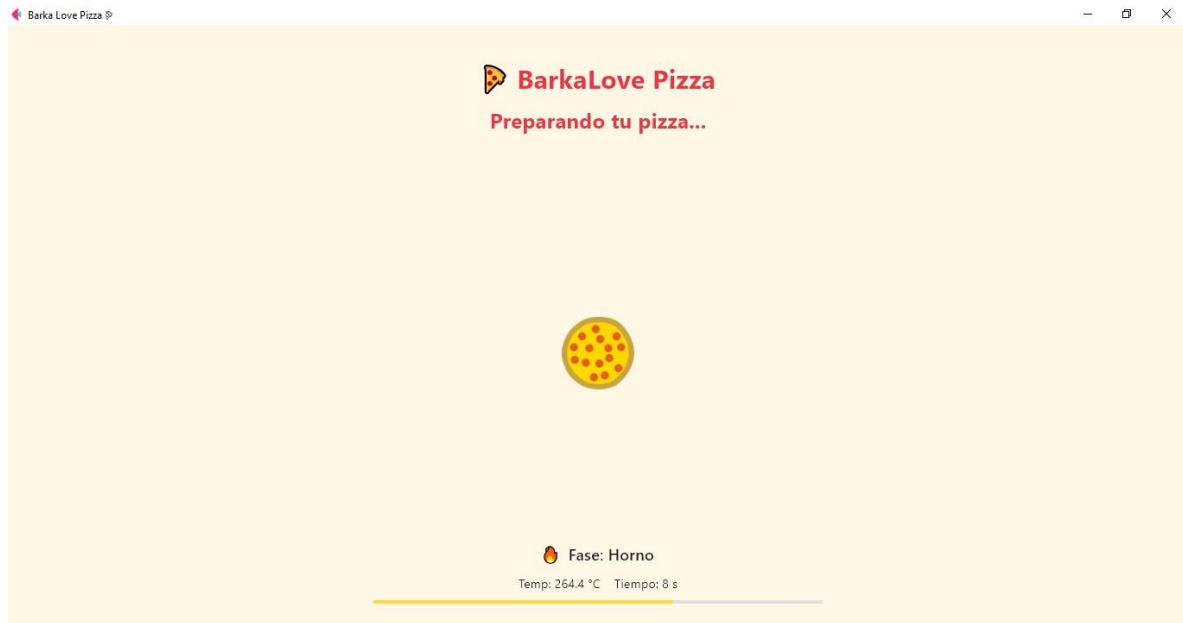


Al confirmar su pedido entrará a la fase de preparación.

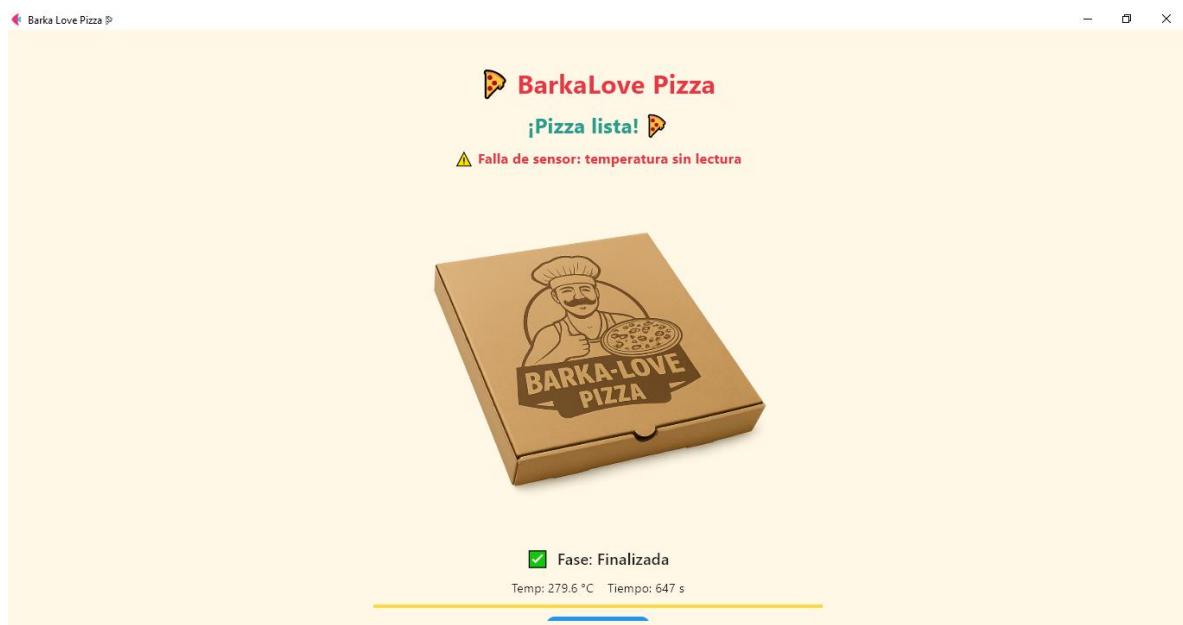


Manual de usuario

Siguiéndole la fase de horno.



Y por último a la fase de finalización, que es el momento cuando la pizza está lista.

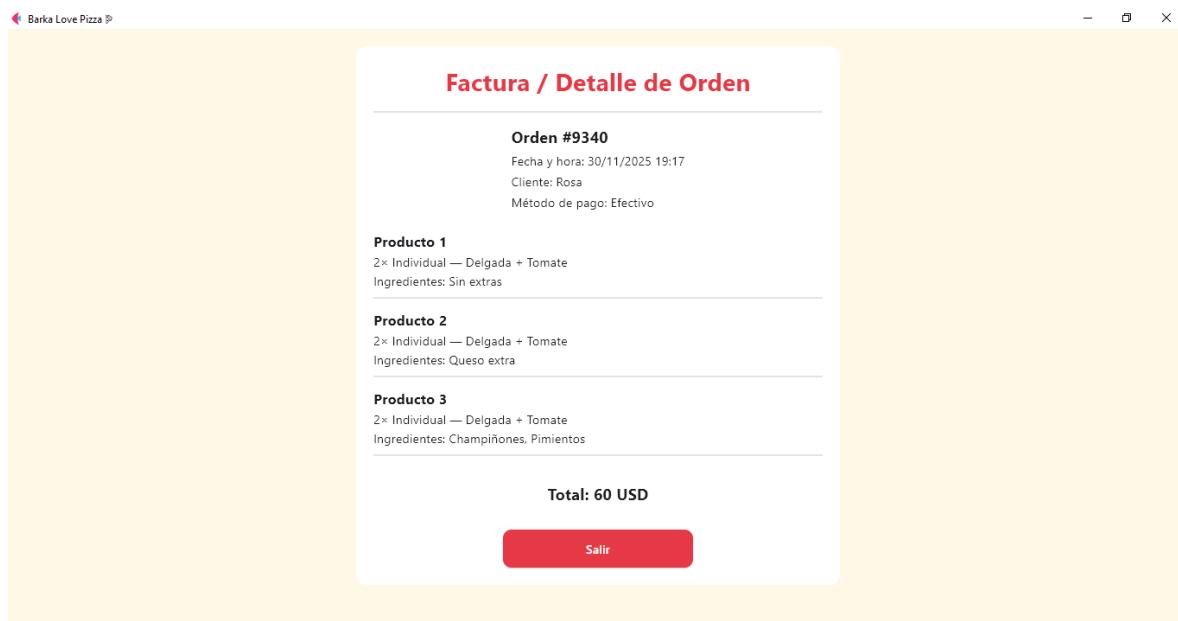


Manual de usuario

En la parte inferior aparecen dos apartados: Ver orden y Salir.



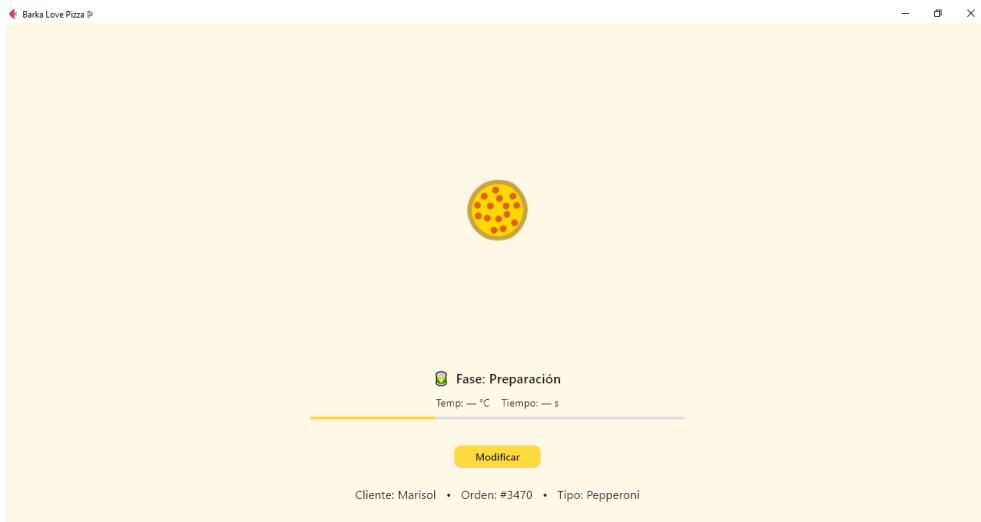
Al presionar "Ver orden", aparecen los detalles de esta.



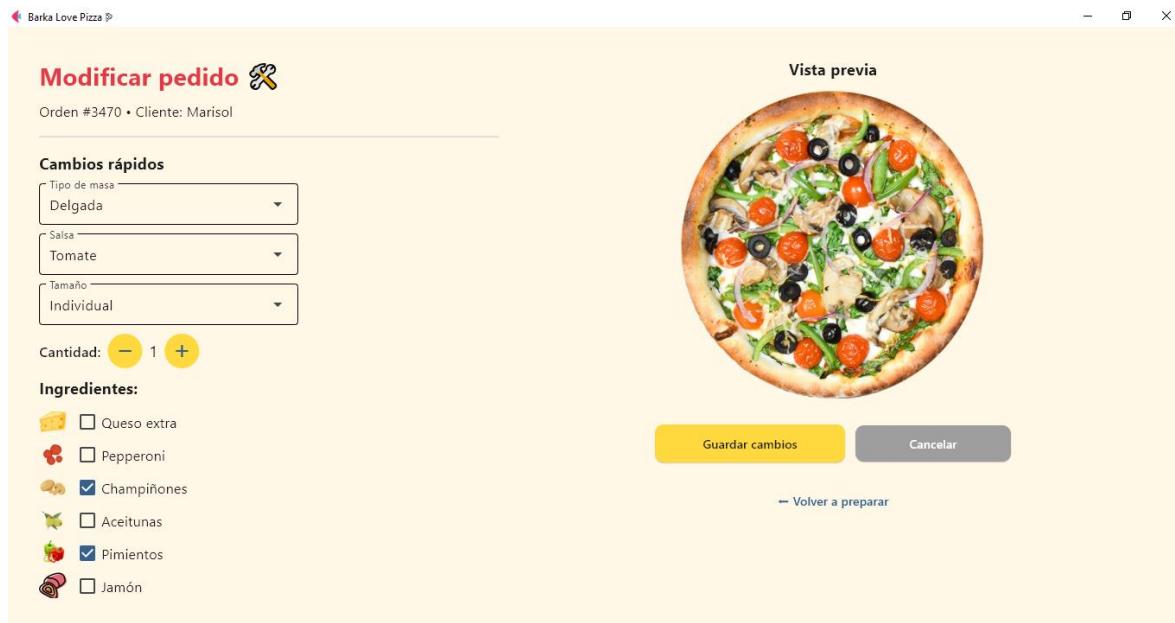
Y al presionar "Salir", ya podremos salir completamente de todas las pantallas de la orden que realizamos. Y nos llevará a la pantalla de inicio.

6. Modificar un pedido

Al momento de confirmar el envío de una orden a cocina, hay un pequeño tiempo estimado de 5 minutos para que puedan realizarse modificaciones a la orden.

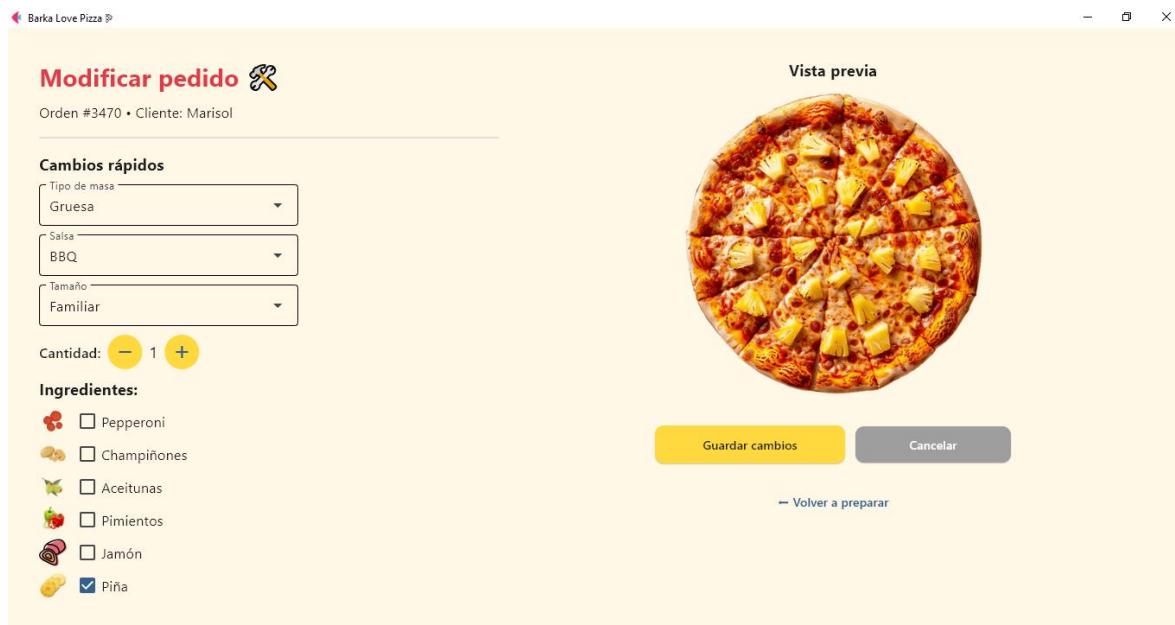


Al presionar el botón de “Modificar”, nos enviará a esta pantalla:



Manual de usuario

En esta pantalla se pueden ver los ingredientes que se habían seleccionado anteriormente para la pizza, a lo que el cliente podrá modificarlos según lo deseé.



Luego de realizar las debidas modificaciones, se presiona el botón “Guardar cambios” y “Volver a preparar” y vuelve a la fase de preparación. También se puede presionar “Cancelar” para cancelar las modificaciones que se pretendían realizar a la pizza.

7. Cancelar un pedido

En caso de cancelar una orden...

Barka Love Pizza

Registrar pedido

Nombre del cliente: Marisol

Tipo de pizza (receta): Pepperoni

Tipo de masa: Delgada

Salsa: Tomate

Tamaño: Individual

Cantidad: 1

Ingredientes extras:

- Queso extra
- Pepperoni
- Champiñones
- Aceitunas
- Pimientos



Productos agregados

Producto 1 — Pepperoni
1x Individual — Delgada + Tomate
| Champiñones, Pimientos

Total de productos: 1

Total a pagar: \$10

Método de pago: Tarjeta

Confirmar pedido

Simplemente se regenerará todo el contenido de la pantalla de registro de órdenes.

Barka Love Pizza

Registrar pedido

Nombre del cliente: Marisol

Tipo de pizza (receta): Pepperoni

Tipo de masa: Delgada

Salsa: Tomate

Tamaño: Individual

Cantidad: 1

Ingredientes extras:

- Queso extra
- Pepperoni
- Champiñones
- Aceitunas
- Pimientos



No hay productos en el carrito para borrar.

Productos agregados

Total de productos: 0

Total a pagar: \$0

Método de pago: Tarjeta

Confirmar pedido

8. Recetas estandarizadas

En el Panel de Administración se encuentra la sección de “Recetas estandarizadas”, donde se encuentran las recetas vigentes activas y las históricas.

Visualización de la búsqueda de recetas estandarizadas, incluyendo búsqueda por filtros.

Recetas estandarizadas

Tipo de pizza — Pepperoni ▾ Nuevo tipo Crear tipo

Versión Desde Hasta

Solo vigente

Limpiar

Historial de versiones de recetas incluyendo visualización de recetas vigentes e históricas.

Historial de versiones

Versión activa: v1.0.0

v1.0.0

2025-10-23 08:38:11

Autor: admin

Vigente

Ver

Activar

v1.0

2025-10-23 08:38:13

Autor: Nelson

Histórica

Ver

Activar

v1.0

2025-10-23 08:38:19

Autor: Nelson

Histórica

Ver

Activar

Panel de creación de una nueva versión de alguna receta.

Detalle de versión

Crear nueva versión

ID versión	Autor admin	Notas
------------	----------------	-------

Ingredientes (usa formato: gramos±tolerancia)

Masa	Salsa	Queso extra
Pepperoni	Champiñones	Aceitunas
Pimientos	Jamón	Piña

Parámetros de horno

Horno °C	Tiempo (min)
----------	--------------

9. KDS (cocina)

Panel de visualización de todas las órdenes realizadas y registradas exitosamente.

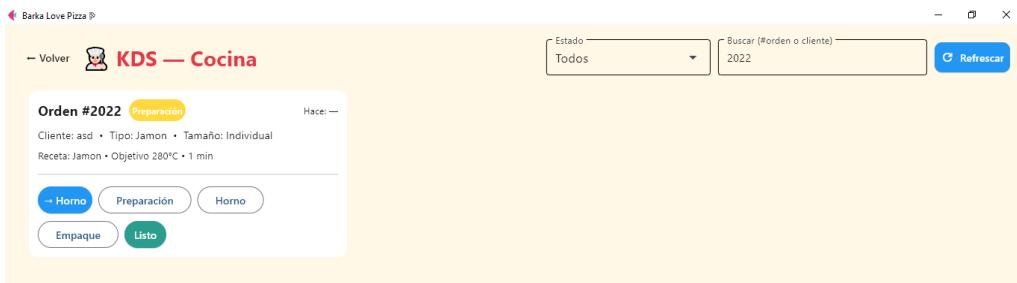
Orden #2022	Orden #8220	Orden #7540
Preparación → Horno, Empaque, Listo	Horno → Empaque, Preparación, Listo	Horno → Empaque, Preparación, Listo
Cliente: asd • Tipo: Jamon • Tamaño: Individual Receta: Jamon • Objetivo 280°C • 1 min	Cliente: ajdfa • Tipo: Pepperoni • Tamaño: Individual Receta: Pepperoni • Objetivo 280°C • 12 min	Cliente: Daysi • Tipo: Pepperoni • Tamaño: Individual Receta: Pepperoni • Objetivo 280°C • 12 min
Preparación, Horno, Empaque, Listo	Preparación, Horno, Empaque, Listo	Preparación, Horno, Empaque, Listo
Orden #5075	Orden #9471	Orden #9340
Preparación → Horno, Empaque, Listo	Preparación → Horno, Empaque, Listo	Preparación → Horno, Empaque, Listo
Cliente: asda • Tipo: Jamon • Tamaño: Individual Receta: Jamon • Objetivo 280°C • 1 min	Cliente: Alejandra • Tipo: Jamon • Tamaño: Familiar Receta: Jamon • Objetivo 280°C • 1 min	Cliente: Rosa • Tipo: Pepperoni • Tamaño: Individual Receta: Pepperoni • Objetivo 280°C • 12 min
Preparación, Horno, Empaque, Listo	Preparación, Horno, Empaque, Listo	Preparación, Horno, Empaque, Listo
Orden #3470	Orden #6503	
Preparación → Horno, Empaque, Listo	Preparación → Horno, Empaque, Listo	
Cliente: Marisol • Tipo: Pepperoni • Tamaño: Individual Receta: Pepperoni • Objetivo 280°C • 12 min	Cliente: Pamela • Tipo: Hawaiana • Tamaño: Familiar Receta: Hawaiana • Objetivo 280°C • 12 min	
Preparación, Horno, Empaque, Listo	Preparación, Horno, Empaque, Listo	

Además, se puede buscar por filtros, según estado, y número de orden y/o cliente.

Ejemplo de búsqueda: Estado “Listo”.

Orden #2022	Orden #8220	Orden #7540
Preparación → Horno, Empaque, Listo	Horno → Empaque, Preparación, Listo	Horno → Empaque, Preparación, Listo
Cliente: asd • Tipo: Jamon • Tamaño: Individual Receta: Jamon • Objetivo 280°C • 1 min	Cliente: ajdfa • Tipo: Pepperoni • Tamaño: Individual Receta: Pepperoni • Objetivo 280°C • 12 min	Cliente: Daysi • Tipo: Pepperoni • Tamaño: Individual Receta: Pepperoni • Objetivo 280°C • 12 min
Preparación, Horno, Empaque, Listo	Preparación, Horno, Empaque, Listo	Preparación, Horno, Empaque, Listo
Orden #5075	Orden #9471	Orden #9340
Preparación → Horno, Empaque, Listo	Preparación → Horno, Empaque, Listo	Preparación → Horno, Empaque, Listo
Cliente: asda • Tipo: Jamon • Tamaño: Individual Receta: Jamon • Objetivo 280°C • 1 min	Cliente: Alejandra • Tipo: Jamon • Tamaño: Familiar Receta: Jamon • Objetivo 280°C • 1 min	Cliente: Rosa • Tipo: Pepperoni • Tamaño: Individual Receta: Pepperoni • Objetivo 280°C • 12 min
Preparación, Horno, Empaque, Listo	Preparación, Horno, Empaque, Listo	Preparación, Horno, Empaque, Listo
Orden #3470	Orden #6503	
Preparación → Horno, Empaque, Listo	Preparación → Horno, Empaque, Listo	
Cliente: Marisol • Tipo: Pepperoni • Tamaño: Individual Receta: Pepperoni • Objetivo 280°C • 12 min	Cliente: Pamela • Tipo: Hawaiana • Tamaño: Familiar Receta: Hawaiana • Objetivo 280°C • 12 min	
Preparación, Horno, Empaque, Listo	Preparación, Horno, Empaque, Listo	

Ejemplo de búsqueda: Número de orden.



10. Navegar y usar el menú de productos

Ver el menú:

- En la opción Menú, verá la lista de pizzas con tamaños, precios y estado (activo/inactivo).

Agregar/modificar producto (si su rol lo permite):

- Seleccionar producto → Editar → Actualizar precio o estado → Guardar.

Nota para usuario: Si usted no tiene permiso para editar, solicite al administrador.

11. Generación y consulta de reportes

Acceso: Menú → Reportes.

Tipos comunes y pasos:

1. Seleccionar tipo de reporte (ventas, pedidos por fecha, productos más vendidos).
2. Indicar rango de fechas.
3. Presionar Generar.
4. Revisar en pantalla o exportar (si está habilitado) a PDF/CSV.

Recomendación operativa: Generar reporte de ventas al cierre de turno.

12. Mensajes y alertas del sistema

Tipos de alertas:

- Confirmaciones (verde): “Operación exitosa”.
- Errores (rojo): “Faltan datos” o “Operación no permitida”.
- Advertencias (amarillo): “Se perderán cambios si continúa”.

Qué hacer ante una alerta de error:

- Leer el texto del error.
- Si indica campo faltante, completar el campo.
- Si persiste, anotar el mensaje exacto y contactar al soporte.

13. Errores frecuentes y soluciones rápidas

- **No pude guardar el pedido** → Revisar que todos los campos obligatorios estén completos (cliente, producto, cantidad).
- **El total no coincide** → Revisar si hay ingredientes extra con costo.
- **No encuentro a un cliente** → Buscar por teléfono o crear un nuevo cliente.
- **No puedo cancelar un pedido** → Verificar estado del pedido; solicitar autorización si está en preparación.