



# Manual de Usuario

---

*Sistema de inventarios para taquerías*

---

## Captura de Inventario

Para este punto todo está listo para capturar el inventario del día, para ello, accedemos a la pantalla principal de la aplicación y realizamos los siguientes pasos.

1. Seleccionar una fecha.
2. Hacer clic en el botón “Comenzar Captura”.
3. Capturar la cantidad de cocido del insumo según su unidad.

Configurar Base de Datos Importar Insumos Configurar Insumos

### Inventario para Tacos Los Corrales

Fecha: Miércoles, 15 de Abril de 2015 Comenzar Captura

Clave Insumo	Nombre Insumo	Cantidad Cocido	Cantidad Crudo	Rendimiento	Cantidad Total	Unidad
0105	DESHEBRADA ROJA	0	0.00	1.00	0.00	KGS
0106	DESHEBRADA VERDE	0.00	0.00	1.00	0.00	KGS
0107	CHICHARRON PRESANDO	0.00	0.00	1.00	0.00	KGS
0108	RAJAS	0.00	0.00	1.00	0.00	KGS
0109	BARBACOA	0.00	0.00	0.80	0.00	KGS
0110	CARNE PARA ASAR	0.00	0.00	1.00	0.00	KGS
0111	PASTOR MARINADO	0.00	0.00	0.70	0.00	KGS
0112	SUADERO	0.00	0.00	0.60	0.00	KGS
0113	MOLLEJA	0.00	0.00	0.43	0.00	UNIDAD
0114	CARNE HAMBURGUESA	0.00	0.00	40.00	0.00	PZA
0115	T - BONE AAA	0.00	0.00	1.00	0.00	PZA
0116	SIRLOIN AAA	0.00	0.00	1.00	0.00	PZA
0117	COSTILLA SHORT RIB	0.00	0.00	1.00	0.00	KGS
01178	SALCHICHA PARA ASAR	0.00	0.00	1.00	0.00	UNIDAD
0120	CHORIZO	0.00	0.00	1.00	0.00	KGS
0121	TORTILLA MAIZ PZA	0.00	0.00	33.00	0.00	UNIDAD
0122	TORTILLA HARINA	0.00	0.00	1.00	0.00	PZA

Cantidad Total = Cantidad Cocido + (Cantidad Crudo x Rendimiento)

Confirmar Inventario

Inicio Inventario Tacos Los ... 03:45 p.m.

- Capturar la cantidad de insumo crudo según su unidad.

**Inventario Tacos Los Corrales**

Configurar Base de Datos Importar Insumos Configurar Insumos

## Inventario para Tacos Los Corrales

Fecha:

Clave Insumo	Nombre Insumo	Cantidad Cocido	Cantidad Crudo	Rendimiento	Cantidad Total	Unidad
0105	DESHEBRADA ROJA	0.23	5.540	1.00	0.77	KGS
0106	DESHEBRADA VERDE	0.00	0.00	1.00	0.00	KGS
0107	CHICHARRON PRESANDO	0.00	0.00	1.00	0.00	KGS
0108	RAJAS	0.00	0.00	1.00	0.00	KGS
0109	BARBACOA	0.00	0.00	0.80	0.00	KGS
0110	CARNE PARA ASAR	0.00	0.00	1.00	0.00	KGS
0111	PASTOR MARINADO	0.00	0.00	0.70	0.00	KGS
0112	SUADERO	0.00	0.00	0.60	0.00	KGS
0113	MOLLEJA	0.00	0.00	0.43	0.00	UNIDAD
0114	CARNE HAMBURGUESA	0.00	0.00	40.00	0.00	PZA
0115	T - BONE AAA	0.00	0.00	1.00	0.00	PZA
0116	SIRLOIN AAA	0.00	0.00	1.00	0.00	PZA
0117	COSTILLA SHORT RIB	0.00	0.00	1.00	0.00	KGS
01178	SALCHICHA PARA ASAR	0.00	0.00	1.00	0.00	UNIDAD
0120	CHORIZO	0.00	0.00	1.00	0.00	KGS
0121	TORTILLA MAIZ PZA	0.00	0.00	33.00	0.00	UNIDAD
0122	TORTILLA HARINA	0.00	0.00	1.00	0.00	PZA

**Cantidad Total** = Cantidad Cocido + (Cantidad Crudo x Rendimiento)

**Inicio** Inventario Tacos Los ... ES 03:45 p.m.

- Según el rendimiento, se calculará la cantidad total del insumo, ya que la cantidad total se obtiene de la fórmula:

**Cantidad Total** = Cantidad Cocido + (Cantidad Crudo x Rendimiento)

- Capturar los datos para todos los insumos.

- Al terminar la captura de todos los insumos, hacer clic en el botón “Confirmar Inventario”, se mostrará la siguiente pantalla:

**Inventario Tacos Los Corrales**

Configuración préstamos   Configuración Base de Datos   Importar Insumos   Configurar Insumos

Fecha:

Clave Insu...	Nombre Insumo	Cantidad Coci...	Cantidad Cru...	Rendimien...	Cantidad To...	Unidad
0105	DESHEBRADA ROJA	0.00	0.00	1.00	0.00	KGS
0106	DESHEBRADA VERDE	0.00	0.00	1.00	0.00	KGS
0107	CHICHARRON PRESANDO	0.00	0.00	1.00	0.00	KGS
0108	RAJAS	0.00	0.00	1.00	0.00	KGS
0109	BARBACOA				0.00	KGS
0110	CARNE				0.00	KGS
0111	PASTOR				0.00	KGS
0112	SUADE				0.00	KGS
0113	MOLLE				0.00	KGS
0114	CARNE				0.00	PZA
0115	T - BOM				0.00	PZA
0116	SIRLOTT				0.00	PZA
0117	COSTILLA SHORT RIB	0.00	0.00	1.00	0.00	KGS
01178	SALCHICHA PARA ASAR POR PI...	0.00	0.00	1.00	0.00	PIEZA
0120	CHORIZO	0.00	0.00	1.00	0.00	KGS
0121	TORTILLA MAIZ CHICA	0.00	0.00	1.00	0.00	PZA
0122	TORTILLA HARINA	0.00	0.00	1.00	0.00	PZA

**Validar**

Nota: Los Prestamos y las Compras del día también serán exportadas. Asegurese de haberlas capturado.

¿Los datos son correctos?  
FECHA: LUNES 29/JUNIO/2015

**Cantidad Total** = Cantidad Cocido + (Cantidad Crudo x Rendimiento)

**Inicio**   curp   Tacos   Inventario Tacos Los ...   12:31 p.m.

Nota: Hay que tener en cuenta que **Los Prestamos y Las Compras del día también serán exportadas**, por lo que **es muy importante haber capturado esta información antes de confirmar el inventario**.

- Si todo es correcto, hacemos clic en el botón “Si” y esperamos a que los datos sean enviados a la nube.

**Inventario Tacos Los Corrales**

Configurar Base de Datos Importar Insumos Configurar Insumos

## Inventario para Tacos Los Corrales

Fecha:

Clave Insumo	Nombre Insumo	Cantidad Cocido	Cantidad Crudo	Rendimiento	Cantidad Total	Unidad
0105	DESHEBRADA ROJA	1.00	2.00	1.00	3.00	KGS
0106	DESHEBRADA VERDE	1.50	1.50	1.00	3.00	KGS
0107	CHICHARRON PRESANDO	2.00	1.00	1.00	3.00	KGS
0108	RAJAS	0.00	0.00	1.00	0.00	KGS
0109	BARBACOA	0.00	0.00	0.80	0.00	KGS
0110	CARNE PARA ASAR	0.00	0.00	0.64	0.00	KGS
0111	PASTOR M				0.00	KGS
0112	SUADERO				0.00	KGS
0113	MOLLEJA				0.00	UNIDAD
0114	CARNE HAR				0.00	PZA
0115	T - BONE A				0.00	PZA
0116	SIRLOIN AA				0.00	PZA
0117	COSTILLA SHORT RIB	0.00	0.00	1.00	0.00	KGS
01178	SALCHICHA PARA ASAR	0.00	0.00	1.00	0.00	UNIDAD
0120	CHORIZO	0.00	0.00	1.00	0.00	KGS
0121	TORTILLA MAIZ CHICA	0.00	0.00	50.00	0.00	PZA
0122	TORTILLA HARINA	0.00	0.00	1.00	0.00	PZA
0123	PAN HAMBURGUESA	0.00	0.00	6.00	0.00	PZA
0124	PAN ARABE	0.00	0.00	12.00	0.00	PZA

**Cantidad Total** = Cantidad Cocido + (Cantidad Crudo x Rendimiento)

**Inicio** Compartida en 192.1... Inventario Tacos Los ... Inventario Tacos Los ... ES 11:37 a.m.

- Una vez confirmado el inventario, puede cerrar la aplicación.

Con los datos enviados a la nube, los reportes podrán generar un cálculo de inventario basado en compras y ventas.

## Reporte de inventarios.

Al realizar el inventario diario, un reporte en la página de corrales mostrará los datos que el usuario envió en su captura de inventario. A continuación se detalla el reporte.



ID	Insumo	Cocido	Crudo	Total	Unidad
0109	BARBACOA	0.000	0.000	0.000	KGS
0110	CARNE PARA ASAR	0.000	0.000	0.000	KGS
0111	PASTOR MARINADO	0.000	0.000	0.000	KGS
0112	SUADERO	0.000	0.000	0.000	KGS
0113	MOLLEJA	0.000	0.000	0.000	KGS
0114	CARNE HAMBURGUESA	0.000	0.000	0.000	PZA
0120	CHORIZO	0.000	0.000	0.000	KGS

En la primer parte del reporte de inventarios, se muestran los datos capturados por el usuario. Los datos mostrados son ID de insumo, Nombre del Insumo, Cantidad del insumo cocido capturado, Cantidad de insumo crudo capturado, Calculo Total del insumo, y la unidad en que se mide el insumo.

Al final del reporte ***se muestran los préstamos que se capturaron en el sistema SoftRestaurant*** y que fueron exportados al momento de guardar el inventario.

Inventario de insumos

desarrollo-pc:81/comprastacos/inventarios/capturado.php

Buscar

0110	CARNE PARA ASAR	0.000	0.000	0.000	KGS
0111	PASTOR MARINADO	0.000	0.000	0.000	KGS
0112	SUADERO	0.000	0.000	0.000	KGS
0113	MOLLEJA	0.000	0.000	0.000	KGS
0114	CARNE HAMBURGUESA	0.000	0.000	0.000	PZA
0120	CHORIZO	0.000	0.000	0.000	KGS

### Prestamos

Insumo	Concepto	Cantidad	Unidad
NOPAL	Salida X Prestamo Tacos 2	-2.000	KGS
CARNE PARA ASAR	Entrada X Prestamo Tacos 2	2.000	KGS
PASTOR MARINADO	Entrada X Prestamo Tacos 2	1.100	KGS
CEBOLLA ENTERA	Entrada X Prestamo Tacos 2	1.500	KGS

Inicio Inventario de insumo... 12:42 p.m.

En este ejemplo de la taquería “Tacos 3” se puede apreciar que se realizaron 3 entradas por préstamo de la sucursal “Tacos 2” y una salida por préstamo a la sucursal “Tacos 2”.