

# Palomeros



Trabajo final de Odoo, 2º CFGS DAM  
*Laura Calvente Domínguez*



## INTRODUCCIÓN

Una empresa del sector de la hostelería nos ha encomendado la tarea de desarrollar un software para gestionar su pequeña empresa, tras la última reunión se nos han facilitado los requisitos que desean dentro de lo posible:

- **Gestión de los empleados:** estos deben estar clasificados por la labor que desempeñan y según sus títulos de trabajo. Además, existen varios horarios que deben quedar almacenados de forma que si queremos reutilizarlos para nuevos empleados en el futuro se pueda hacer.
- **Mensajería:** Todos los empleados podrán participar en un sitio compartido por todos, donde podrán exponer nuevas ideas referentes a platos de cocina y mejoras en el local, este lugar se llamará “lluvia de ideas”. Además, la empresa debe disponer de un tablón para publicar noticias del día o cosas de importancia donde también participaran todos los empleados. Debe existir la opción de mandar mensajes instantáneos entre los empleados.
- **Punto de venta:** solo tendrá acceso el camarero jefe que es el encargado de hacer las cuentas, cobros y devoluciones en el local.
- **Gestión del almacén:** El camarero jefe es el encargado de gestionar todos los pedidos de la mercancía, almacenarla y administrarlas. Por tanto, debe tener total acceso al inventario y al trato con los proveedores que él escogerá.
- **Sitio web:**
  - o La empresa tendrá un apartado donde poder publicar videos de como cocinar ciertas comidas, videos que suben a YouTube.
  - o Tendrá un apartado llamado “cocina con nosotros” donde el administrador web subirá recetas.
  - o La página principal mostrara la información que el diseñador web considere.

## PRIMEROS PASOS

Tras analizar las peticiones por parte de la empresa y hacer un estudio del software de desarrollo disponible, el que mejor se adapta es Odoo, ya que con él podemos llevar a cabo una buena gestión de los empleados y crear un PTV junto a una web en el mismo portal.

El primer paso que daremos es crear una base de datos nueva y vacía para poder gestionar todos los recursos como mejor nos convenga, tras esto, procederemos a personalizar nuestra empresa, le pondremos logo, nombre, dirección y etc.

Compañías ×

 Nombre de la compañía  
**Bar las palomas**

Lema de la compañía  
¡Donde se viene a reír y comer!

Información General

Dirección	Calle Guadalquivir	Teléfono	663420564
	Calle 2...	Fax	
	La Línea de la Ci   Cadiz   11300	Correo electrónico	barlaspalomas@gmail.com
Sitio web	España	NIF	
	http://www.yourcompany.com	Company registry	
		Moneda	EUR <span style="color: #0070C0;">↗</span>

Activar aquí a new currency before creating a new company.

Guardar Descartar

Para una implementación más real y no llenarnos los correos personales de cosas innecesarias para nuestra vida, creamos un correo dedicado a la empresa:

Correo: *bar.restaurantelaspalomas@gmail.com*

Contraseña: *barlaspalomas*

## GESTION DE EMPLEADOS

Una vez la empresa nos ha facilitados los puestos existentes en ella y las titulaciones de los empleados junto a los datos de cada cual y los horarios, nos disponemos a la creación de estos en nuestro sistema de gestión.

### Horarios

Los horarios son los marcados por la empresa al igual que las ausencias. Por motivos de horas trabajadas solo dispone de ausencias por vacaciones los empleados con el turno de mañana, ya que son los que más trabajan. Disponemos de tres horarios diferentes:

- **Jornada de mañana:** como ya hemos dicho el qué más horas trabaja, cuyo único día libre es el domingo, su horario diario es de 10 de la mañana a 5 de la tarde.

Abrir: Horario de trabajo ×

Nombre	Jornada Mañana		Responsable del grupo de trabajo	Administrator	
Horario de trabajo					
Nombre	Día de la semana	Trabajar desde	Trabajar hasta	Fecha de inicio	Fecha finalización
JM	Lunes	10:00	17:00		
JM	Martes	10:00	17:00		
JM	Miércoles	10:00	17:00		
JM	Jueves	10:00	17:00		
JM	Viernes	10:00	17:00		
JM	Sábado	10:00	17:00		
Añadir un elemento					
Ausencias					
Motivo	Recurso	Horario de trabajo	Fecha de inicio	Fecha finalización	
Vacaciones		Jornada Mañana	25/12/2016 16:37:43	05/01/2017 16:38:08	
Añadir un elemento					

Guardar Descartar

- **Jornada Finde:** Es la que tienen los empleados ayudantes de forma general ya que son los días de más trabajo. Solo trabajan de viernes a domingo con turno doble, de 10 de la mañana a 5 de la tarde y de 8 de la tarde a 2 de la mañana.

### Abrir: Horario de trabajo

Nombre	Jornada Finde		Responsable del grupo de trabajo	Administrator	<input type="button" value=""/>
Horario de trabajo					
Nombre	Día de la semana	Trabajar desde	Trabajar hasta	Fecha de inicio	Fecha finalización
JF	Viernes	10:00	17:00		<input type="button" value=""/>
JF	Viernes	20:00	02:00		<input type="button" value=""/>
JF	Sábado	10:00	17:00		<input type="button" value=""/>
JF	Sábado	20:00	02:00		<input type="button" value=""/>
JF	Domingo	10:00	17:00		<input type="button" value=""/>
JF	Domingo	20:00	02:00		<input type="button" value=""/>
Añadir un elemento					
Ausencias					
Motivo	Recurso	Horario de trabajo	Fecha de inicio	Fecha finalización	
Añadir un elemento					
<input type="button" value="Guardar"/> <input type="button" value="Descartar"/>					

- **Jornada en casa:** Es el horario exclusivo de los desarrolladores webs ya que no influyen en el día a dia de la empresa, solo van los lunes de 12 a 2 de la mañana para incorporar en la web nuevas publicaciones.

### Crear: Horario de trabajo

Nombre	Jornada en casa		Responsable del grupo de trabajo	Administrator	<input type="button" value=""/>
Horario de trabajo					
Nombre	Día de la semana	Trabajar desde	Trabajar hasta	Fecha de inicio	Fecha finalización
JC	Lunes	12:00	14:00		<input type="button" value=""/>
Añadir un elemento					
Ausencias					
Motivo	Recurso	Horario de trabajo	Fecha de inicio	Fecha finalización	
Añadir un elemento					
<input type="button" value="Guardar"/> <input type="button" value="Descartar"/>					

## Titulos de trabajo

Los titulos de trabajo hacen referencia a todos los puestos existentes en la empresa, al crearlos pre establecemos ya el numero total de empleados que va a tener cada puesto y cuales van a ser sus funciones en el trabajo.

Abrir: Título del trabajo

Parar selección de personal Contratación en curso Not Recruiting

Título del trabajo  
**Jefe Cocina**

Departamento: Cocina  
Nuevos empleados esperados: 1

Descripción del trabajo  
Da las órdenes al resto de empleados de ese sector. Es el encargado y responsable de que toda la comida salga perfecta.

Guardar Descartar

Crear: Título del trabajo

Parar selección de personal Contratación en curso Not Recruiting

Título del trabajo  
**Ayudante de cocina**

Departamento: Cocina  
Nuevos empleados esperados: 2

Descripción del trabajo  
Recibe las órdenes del jefe de cocina y las implementa para que todo salga como debe ser.

Guardar Descartar

Abrir: Título del trabajo

Parar selección de personal Contratación en curso Not Recruiting

Título del trabajo  
**Desarrollo Web**

Departamento: Edición Web  
Nuevos empleados esperados: 1

Descripción del trabajo  
Se encarga de la gestión administrativa a través de la plataforma web y su mantenimiento.

Guardar Descartar

Crear: Título del trabajo ×

Not Recruiting

Título del trabajo

**Jefe camareros**

Departamento

Nuevos empleados esperados

Descripción del trabajo

Su trabajo es atender la barra del local y dar ordenes a cocina de las peticiones de los clientes y dirigir al empleado que tiene bajo sus ordenes.

Crear: Título del trabajo ×

Not Recruiting

Título del trabajo

**Ayudante Camarero**

Departamento

Nuevos empleados esperados

Descripción del trabajo

Recibe ordenes del Jefe de los camareros y entrega en cocina las comandas.

## Empleados

De ellos queremos almacenar su información personal, su título de trabajo y quien es su monitor-responsable en caso de tenerlo. En este apartado queda reflejado el horario que tiene cada uno. A cada empleado se le dota de un correo de trabajo con el que se conectarán a la plataforma que usamos.

Antonio Carlos Ordoñez: Jefe de cocina

 Nombre  
**Carlos Ordoñez Cintrane**  
Por ejemplo, media jorna ▾

Activo

Información pública    Información personal    Configuración RRHH

Información de contacto		Cargo	
Dirección de trabajo	Bar las palomas	Departamento	Cocina
Móvil del trabajo	653 42 42 43	Título del trabajo	Jefe
Work Location		Responsable	
Correo-e del trabajo	antonio@odoo.com	Monitor	
Teléfono trabajo		Horario de trabajo	Jornada Mañana

Otra información...

 Nombre  
**Carlos Ordoñez Cintrane**  
Por ejemplo, media jorna ▾

Activo

Información pública    Información personal    Configuración RRHH

Ciudadanía e información adicional		Información de contacto	
Nacionalidad (País)	España	Dirección particular	
Nº Identificación	77300121Q		
Nº Pasaporte			
Número de Cuenta Bancaria			
Estado		Fecha de nacimiento	
Sexo	Hombre	Fecha de nacimiento	16/12/2016
Estado civil	Casado (a)		

## Eva Peralta: Ayudante de cocina



Nombre  
**Eva Peralta Prenst**

Por ejemplo, media jorna ▾

Información pública    Información personal    Configuración RRHH

Información de contacto		Cargo	
Dirección de trabajo	Bar las palomas	Departamento	Cocina
Móvil del trabajo	664 32 24 56	Título del trabajo	Ayudante de cocina
Work Location		Responsable	Carlos Ordoñez Cintrano
Correo-e del trabajo	eva@odoo.com	Monitor	Carlos Ordoñez Cintrano
Teléfono trabajo		Horario de trabajo	Jornada Mañana

Otra información...



Nombre  
**Eva Peralta Prenst**

Por ejemplo, media jorna ▾

Información pública    Información personal    Configuración RRHH

Ciudadanía e información adicional		Información de contacto	
Nacionalidad (País)	España	Dirección particular	
Nº identificación	76622128H		
Nº Pasaporte			
Número de Cuenta Bancaria			
Estado			
Sexo	Mujer	Fecha de nacimiento	19/12/1980
Estado civil	Casado (a)		

## Cristina Sola: Ayudante de cocina



Nombre  
**Cristina Sola Sola**

Por ejemplo, media jorna ▾

Información pública    Información personal    Configuración RRHH

---

**Información de contacto**

Dirección de trabajo	Bar las palomas	Departamento	Cocina
Móvil del trabajo	655423456	Título del trabajo	Ayudante de cocina
Work Location		Responsable	Carlos Ordoñez Cintrano
Correo-e del trabajo	cristina@odoo.com	Monitor	Carlos Ordoñez Cintrano
Teléfono trabajo		Horario de trabajo	Jornada Finde

Otra información...



Nombre  
**Cristina Sola Sola**

Por ejemplo, media jorna ▾

Información pública    Información personal    Configuración RRHH

---

**Ciudadanía e información adicional**

Nacionalidad (País)	España	Dirección particular	
Nº identificación	78002123D		
Nº Pasaporte			
Número de Cuenta Bancaria			

**Estado**

Sexo	Mujer	Fecha de nacimiento	02/05/1988
Estado civil	Soltero(a)		

## Laura Calvente Domínguez: Desarrolladora web

 Nombre  
**Laura Calvente Domínguez**  
Por ejemplo, media jorna ▾



Información pública    Información personal    Configuración RRHH

### Información de contacto

Dirección de trabajo	Administrator	Departamento	Edición Web
Móvil del trabajo	663420564	Título del trabajo	Desarrollo Web
Work Location		Responsable	
Correo-e del trabajo	lauracalventedominguez@gmail.com	Monitor	
Teléfono trabajo		Horario de trabajo	Jornada en casa

Otra información...

 Nombre  
**Laura Calvente Domínguez**  
Por ejemplo, media jorna ▾



Información pública    Información personal    Configuración RRHH

### Ciudadanía e información adicional

Nacionalidad (País)	España	Dirección particular	Administrator
Nº identificación	77200128F		
Nº Pasaporte			
Número de Cuenta Bancaria			

### Estado

Sexo	Mujer
Estado civil	Soltero(a)

### Información de contacto

Dirección particular

### Fecha de nacimiento

Fecha de nacimiento

Julio Márquez Rodríguez: Jefe camareros

 Nombre  
**Julio Márquez Rodríguez**  
Por ejemplo, media jorna ▾

Activo

Información pública    Información personal    Configuración RRHH

Información de contacto		Cargo	
Dirección de trabajo	Bar las palomas	Departamento	Camareros
Móvil del trabajo	655434212	Título del trabajo	Jefe camareros
Work Location		Responsable	
Correo-e del trabajo	julio@odoo.com	Monitor	
Teléfono trabajo		Horario de trabajo	Jornada Mañana

Otra información...

 Nombre  
**Julio Márquez Rodríguez**  
Por ejemplo, media jorna ▾

Activo

Información pública    Información personal    Configuración RRHH

Ciudadanía e información adicional		Información de contacto	
Nacionalidad (País)	España	Dirección particular	
Nº identificación	78800123T		
Nº Pasaporte			
Número de Cuenta Bancaria			
Estado		Fecha de nacimiento	
Sexo	Hombre	Fecha de nacimiento	16/03/1990
Estado civil	Soltero(a)		

## Tamzin Otero Mérrikin: Ayudante camarera

Nombre **Tamzin Otero Mérrikin** Activo

Por ejemplo, media jorna ▾

Información pública Información personal Configuración RRHH

Información de contacto		Cargo	
Dirección de trabajo	Bar las palomas	Departamento	Camareros
Móvil del trabajo	670234581	Título del trabajo	Ayudante Camarero
Work Location		Responsable	Julio Márquez Rodríguez
Correo-e del trabajo	tamzin@odoo.com	Monitor	Julio Márquez Rodríguez
Teléfono trabajo		Horario de trabajo	Jornada Finde
Otra información...			

Nombre **Tamzin Otero Mérrikin** Activo

Por ejemplo, media jorna ▾

Información pública Información personal Configuración RRHH

Ciudadanía e información adicional		Información de contacto	
Nacionalidad (País)	Reino Unido	Dirección particular	
Nº identificación	77233921H		
Nº Pasaporte			
Número de Cuenta Bancaria			
Estado			
Sexo	Mujer	Fecha de nacimiento	09/03/1995
Estado civil	Soltero(a)		

## Los empleados son usuarios del sistema

Los empleados deben poder acceder al sistema a través de un correo que ya ha sido señalado y una contraseña, para ello en el apartado configuración, usuarios los registramos. La contraseña que van a usar todos será: 123456



Nombre

Activo

Dirección Email

Permisos de acceso Preferencias

### Aplicación

Empleados	<input type="text" value="Empleado"/>
Administración	<input type="text"/>



Nombre

Activo

Dirección Email

Permisos de acceso Preferencias

### Aplicación

Empleados	<input type="text" value="Empleado"/>
Administración	<input type="text"/>



Cristina Sola Sola

Activo

Permisos de acceso Preferencias

### Aplicación

Empleados	<input type="text" value="Empleado"/>
Administración	<input type="text"/>

	Nombre	<input checked="" type="checkbox"/> Activo
<b>Julio Márquez Rodríguez</b>		
Dirección Email		
<b>julio@odoo.com</b>		

Permisos de acceso      Preferencias

### Aplicación

Empleados	<input type="text"/> Empleado
Administración	<input type="text"/>

	Nombre	<input checked="" type="checkbox"/> Activo
<b>Tamzin Otero Merrikín</b>		
Dirección Email		
<b>tamzin@odoo.com</b>		

Permisos de acceso      Preferencias

### Aplicación

Empleados	<input type="text"/> Empleado
Administración	<input type="text"/>

Para que nuestros usuarios sean reconocidos como empleados debemos poner el modo desarrollador, ir a recursos donde apareceran nuestros empleados , donde debemos hacer que todos se correspondan con su usuario referente para que todo lo que queramos hacer con ellos apunten a la misma persona.

Para que estos usuarios no salgan como clientes en el punto de venta debemos quitar la opción de que puedan ser clientes. Los clientes del Punto de ventas seran los nombres de las mesas existentes.

## Gestión de insignias para empleados

Para esta labor instalamos el modulo gratificaciones, con él, lo primero que vamos a hacer es crear las insignias que serán repartidas todos los meses a los trabajadores con el objetivo de animarlos a mejorar.



### Excelente pizzero

Has hecho la mejor pizza del mes.

#### Concediendo

Reglas de seguridad para definir a quién se permite conceder manualmente insignias. No se fuerza que sea el administrador.

<b>Asignación a conceder</b>	Una lista de usuarios seleccionados
<b>Usuarios autorizados</b>	<input type="checkbox"/> Carlos Ordoñez cintrano <input type="checkbox"/> Cristina Sola Sola <input type="checkbox"/> Eva Peralta
<b>Aportación mensual limitada a</b>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Limitar número</b>	1
<b>Mi total mensual aportado</b>	0
	Aún puede conceder 1 insignias este mes



### Excelente sopero

Hicistes la mejor sopa del mes.

#### Concediendo

Reglas de seguridad para definir a quién se permite conceder manualmente insignias. No se fuerza que sea el administrador.

<b>Asignación a conceder</b>	Una lista de usuarios seleccionados
<b>Usuarios autorizados</b>	<input type="checkbox"/> Carlos Ordoñez cintrano <input type="checkbox"/> Cristina Sola Sola <input type="checkbox"/> Eva Peralta
<b>Aportación mensual limitada a</b>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Limitar número</b>	1
<b>Mi total mensual aportado</b>	0
	Aún puede conceder 1 insignias este mes



## Solucionador de problemas

Nadie puede resolver retos como tú lo haces.

### Concediendo

Reglas de seguridad para definir a quién se permite conceder manualmente insignias. No se fuerza que sea el administrador.

<b>Asignación a conceder</b>	Todos
<b>Aportación mensual limitada a</b>	<input type="checkbox"/>
<b>Mi total mensual aportado</b>	0 Sin aportación mensual máxima



## El más atractivo

Con tu mejor vestimenta has hecho atraer a más clientes

### Concediendo

Reglas de seguridad para definir a quién se permite conceder manualmente insignias. No se fuerza que sea el administrador.

<b>Asignación a conceder</b>	Una lista de usuarios seleccionados
<b>Usuarios autorizados</b>	<b>Julio Márquez Rodríguez</b> <b>Tamzin Otero Memkin</b>
<b>Aportación mensual limitada a</b>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Limitar número</b>	1
<b>Mi total mensual aportado</b>	0 Aún puede conceder 1 insignias este mes

Este mes Eva ha hecho la mejor pizza por lo que se le concede tal insignia. Para ello primero debemos crear el desafío.

## Lucha Por la Mejor Pizza

6grabaciones seleccionadas [Change selection →](#)



Periodicidad	Mensual	Responsable	Laura Calvente Domínguez
Modo de visualización	Objetivos individuales	Fecha de inicio Fecha finalización	

[Objetivos](#) [Recompensa](#) [Opciones avanzadas](#)

Para todos los usuarios exitosos	Excelente pizzero
Para el primer usuario	
Recompensar tan pronto como se alcance el objetivo	<input checked="" type="checkbox"/>

Las insignias se conceden cuando se finaliza un desafío. Esto puede ser al final del periodo (por ejemplo: final de mes para un desafío mensual), al final del desafío (si no se establece ninguna periodicidad) o cuando el desafío se cierra manualmente.

[Objetivos](#) [Recompensa](#) [Opciones avanzadas](#)

## Suscripciones

[Sugerir a los usuarios](#) [Carlos Ordoñez cintrano](#) [Cristina Sola Sola](#) [Eva Peralta](#)

## Mensajes de notificación

Dependiendo del modo de visualización, los informes serán individuales o compartidos.

Informe de frecuencia	Mensual
Plantilla del informe	Compete por la mejor Pizza
Enviar copia a	tablon principal

## Recordatorios por objetivos manuales

[Los objetivos manuales no actualizados serán recordado después](#) 0 días

## Categoría

Aparece en [Settings / Gamification Tools](#)

[Objetivos](#) [Recompensa](#) [Opciones avanzadas](#)

Para todos los usuarios exitosos	Excelente pizzero
Para el primer usuario	
Recompensar tan pronto como se alcance el objetivo	<input checked="" type="checkbox"/>

Las insignias se conceden cuando se finaliza un desafío. Esto puede ser al final del periodo (por ejemplo: final de mes para un desafío mensual), al final del desafío (si no se establece ninguna periodicidad) o cuando el desafío se cierra manualmente.

Para poner en marcha el desafío debemos seleccionar “empezar desafío”. Tras esto ya podemos conceder nuestra insignia.

Conceder insignia

¿A quién quiere recompensar?

Eva Peralta Prenst

Has realizado la mejor pizza 4 quesos.

Conceder insignia Cancelar



**Excelente pizzero** 0/1  
1 concedida, 0 este mes  
*Has hecho la mejor pizza del mes.*

Has hecho la mejor pizza del mes.

Conceder

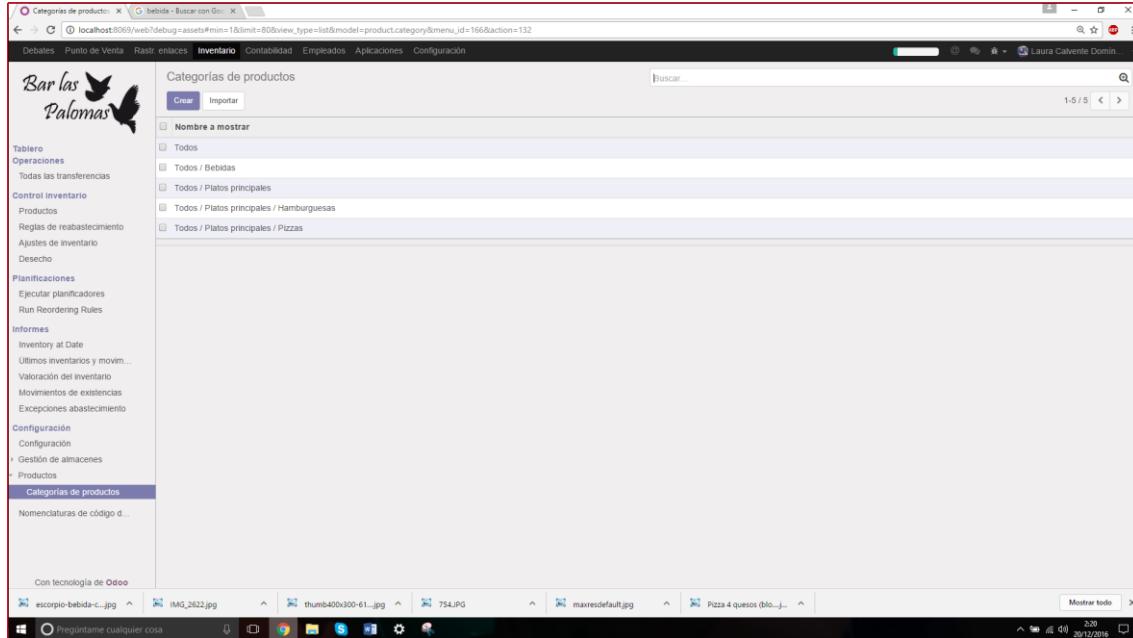
## PUNTO DE VENTA

Solo un usuario tendrá acceso al punto de venta, Julio Márquez Rodríguez, pero para crearlo y configurarlo se debe hacer desde la cuenta del administrador. En este apartado vamos a mostrar cómo se configura un PTV para un restaurante y a probarlo.

Para empezar este apartado, debemos tener productos, ya que es comida y que no es nada que se quite de stock y suponemos que nuestra fuente de comida es infinita los creamos desde el apartado del punto de venta.

Para tener una buena estructura de los productos usamos categorías internas que es lo primero que vamos a crear, para ello vamos al apartado inventario ya que primero tenemos que tener la estructura almacenada en nuestro inventario.

### Categorías



## Productos

### Pizza 4 quesos

	<b>Nombre del producto</b> <b>Pizza 4 quesos</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Puede ser vendido <input type="checkbox"/> Can be Purchased	<input checked="" type="checkbox"/> Activo	<input type="checkbox"/> Trazabilidad
---	---	--	--	---------------------------------------

<input checked="" type="checkbox"/> Información General	<input type="checkbox"/> Inventario	<input type="checkbox"/> Ventas	<input type="checkbox"/> Invoicing	<input type="checkbox"/> Notas
---	-------------------------------------	---------------------------------	------------------------------------	--------------------------------

<b>Tipo de producto</b>	Consumible	<b>Precio de venta</b>	12
<b>Referencia interna</b>	pizza4quesos	<b>Coste</b>	2
<b>Código de barras</b>			

	<b>Nombre del producto</b> <b>Pizza barbacoa</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Puede ser vendido <input checked="" type="checkbox"/> Can be Purchased	<input checked="" type="checkbox"/> Activo	<input type="checkbox"/> Trazabilidad
---	---	---	--	---------------------------------------

<input checked="" type="checkbox"/> Información General	<input type="checkbox"/> Inventario	<input type="checkbox"/> Ventas	<input type="checkbox"/> Invoicing	<input type="checkbox"/> Notas
---	-------------------------------------	---------------------------------	------------------------------------	--------------------------------

<b>Tipo de producto</b>	Consumible	<b>Precio de venta</b>	13
<b>Referencia interna</b>	pizzabarbacoa	<b>Coste</b>	3
<b>Código de barras</b>			

	<b>Nombre del producto</b> <b>pizza hawaiana</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Puede ser vendido <input checked="" type="checkbox"/> Can be Purchased	<input checked="" type="checkbox"/> Activo	<input type="checkbox"/> Trazabilidad
---	---	---	--	---------------------------------------

<input checked="" type="checkbox"/> Información General	<input type="checkbox"/> Inventario	<input type="checkbox"/> Ventas	<input type="checkbox"/> Invoicing	<input type="checkbox"/> Notas
---	-------------------------------------	---------------------------------	------------------------------------	--------------------------------

<b>Tipo de producto</b>	Consumible	<b>Precio de venta</b>	13
<b>Referencia interna</b>	pizzahawaiana	<b>Coste</b>	3
<b>Código de barras</b>			

<input checked="" type="checkbox"/> Información General	<input type="checkbox"/> Inventario	<input type="checkbox"/> Ventas	<input type="checkbox"/> Invoicing	<input type="checkbox"/> Notas
---	-------------------------------------	---------------------------------	------------------------------------	--------------------------------

<b>Rutas</b>	<input type="checkbox"/> Bajo pedido	<b>Peso</b>	0,00
		<b>Volumen</b>	0,00
<b>Internal Category</b>	Todos / Platos principales / Pizzas	<b>Ubicación de abastecimiento</b>	Virtual Locations/Procurements
		<b>Ubicación de producción</b>	Virtual Locations/Production
		<b>Ubicación de inventario</b>	Virtual Locations/Inventory adjustn

## Hamburguesas

	<b>Nombre del producto</b> <b>Hamburguesa pollo</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Puede ser vendido <input checked="" type="checkbox"/> Can be Purchased	<input checked="" type="checkbox"/> Activo	<input type="checkbox"/> Trazabilidad
<a href="#">Información General</a> <a href="#">Inventario</a> <a href="#">Ventas</a> <a href="#">Invoicing</a> <a href="#">Notas</a>				
<b>Tipo de producto</b>	Consumible	<b>Precio de venta</b>	15,00 €	
<b>Referencia interna</b>	hamburguesapollo	<b>Coste</b>	2,00 €	
<b>Código de barras</b>				

	<b>hamburguesa ternera</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Puede ser vendido <input checked="" type="checkbox"/> Can be Purchased	<input checked="" type="checkbox"/> Activo	<input type="checkbox"/> Trazabilidad
<a href="#">Información General</a> <a href="#">Inventario</a> <a href="#">Ventas</a> <a href="#">Invoicing</a> <a href="#">Notas</a>				
<b>Tipo de producto</b>	Consumible	<b>Precio de venta</b>	15,00€	
<b>Referencia interna</b>	hamburguesaternera	<b>Coste</b>	2,00€	
<b>Código de barras</b>				

<a href="#">Información General</a>	<a href="#">Inventario</a>	<a href="#">Ventas</a>	<a href="#">Invoicing</a>	<a href="#">Notas</a>
<b>Rutas</b>	<input type="checkbox"/> Bajo pedido	<b>Peso</b>	0,00	
		<b>Volumen</b>	0,00	
<b>Internal Category</b>	Todos / Platos principales / Hambu	<b>Ubicación de abastecimiento</b>	Virtual Locations/Procurements	
		<b>Ubicación de producción</b>	Virtual Locations/Production	
		<b>Ubicación de inventario</b>	Virtual Locations/Inventory adjustn	

## Bebidas

	<b>Nombre del producto</b> <b>refrescos</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Puede ser vendido <input checked="" type="checkbox"/> Can be Purchased	<input checked="" type="checkbox"/> Activo	<input type="checkbox"/> Trazabilidad
---	--	---	--	---------------------------------------

<input checked="" type="checkbox"/> Información General	<input type="checkbox"/> Inventario	<input type="checkbox"/> Ventas	<input type="checkbox"/> Invoicing	<input type="checkbox"/> Notas
<b>Tipo de producto</b>	Consumible	<b>Precio de venta</b>	1,20	
<b>Referencia interna</b>	refresco	<b>Coste</b>	0,20	
<b>Código de barras</b>				

	<b>Nombre del producto</b> <b>copas</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Puede ser vendido <input checked="" type="checkbox"/> Can be Purchased	<input checked="" type="checkbox"/> Activo	<input type="checkbox"/> Trazabilidad
---	--	---	--	---------------------------------------

<input checked="" type="checkbox"/> Información General	<input type="checkbox"/> Inventario	<input type="checkbox"/> Ventas	<input type="checkbox"/> Invoicing	<input type="checkbox"/> Notas
<b>Tipo de producto</b>	Consumible	<b>Precio de venta</b>	7	
<b>Referencia interna</b>	copas	<b>Coste</b>	1	
<b>Código de barras</b>				

	<b>cafe</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Puede ser vendido <input type="checkbox"/> Can be Purchased	<input checked="" type="checkbox"/> Activo	<input type="checkbox"/> Trazabilidad
---	-------------	--	--	---------------------------------------

<input checked="" type="checkbox"/> Información General	<input type="checkbox"/> Inventario	<input type="checkbox"/> Ventas	<input type="checkbox"/> Invoicing	<input type="checkbox"/> Notas
<b>Tipo de producto</b>	Consumible	<b>Precio de venta</b>	0,10€	
<b>Referencia interna</b>		<b>Coste</b>	1,20€	
<b>Código de barras</b>				

<input checked="" type="checkbox"/> Información General	<input type="checkbox"/> Inventario	<input type="checkbox"/> Ventas	<input type="checkbox"/> Invoicing	<input type="checkbox"/> Notas
<b>Rutas</b>	<input type="checkbox"/> Bajo pedido	<b>Peso</b>	0,00	
		<b>Volumen</b>	0,00	
<b>Internal Category</b>	Todos / Bebidas	<b>Ubicación de abastecimiento</b>	Virtual Locations/Procurements	
		<b>Ubicación de producción</b>	Virtual Locations/Production	
		<b>Ubicación de inventario</b>	Virtual Locations/Inventory adjustn	

## Configuración del punto de venta

Uno de los requisitos de nuestros clientes es que el usuario que usa el PTV pueda hacer clic sobre la mesa que desea realizar la factura de manera que se le abra una vista para escoger los productos que lleva dicha mesa y cantidad de estos. Para ello debemos irnos a la opción diseñar piso, ahí vamos a crear un nuevo piso y en él las mesas con sus nombres que aparecerán en el punto de venta. Hay que añadir que cuando diseñamos las mesas estas tienen tamaño y posición que hay que tener en cuenta para la visualización en el PTV.

### Diseño de las mesas

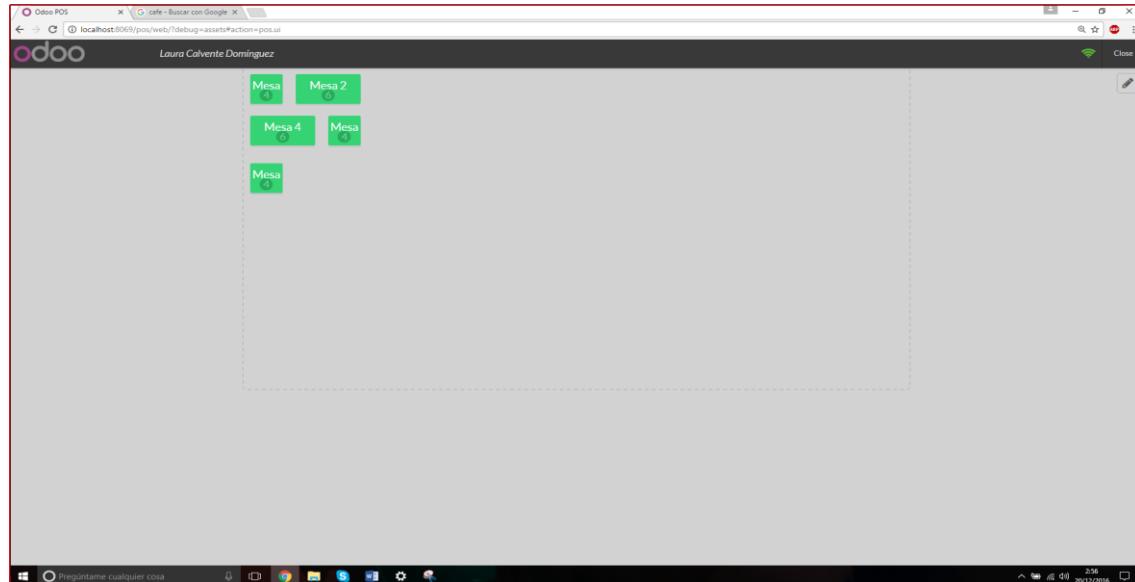
Nombre del Piso	Bar las Palomas	Punto de Venta	Main (no usado)
Color de Fondo	rgb(210, 210, 210)		
<hr/>			
Nombre de la Mesa	Asientos	Forma	
Mesa 1	4	Cuadrado	
Mesa 2	6	Cuadrado	
Mesa 3	4	Cuadrado	
Mesa 4	6	Cuadrado	
Mesa 5	4	Cuadrado	

### Abrir: Mesas

Nombre de la Mesa	Mesa 2
Asientos	6

### Apariencia

Forma	Cuadrado	Color	
Posición Horizontal	80,00	Posición Vertical	10,00
Ancho	100,00	Altura	50,00



Como el que va a controlar el PTV va a ser Julio Márquez debemos darle permisos a él. En usuarios le hacemos responsable del punto de venta y nos quitamos a nosotros de tal, de esta manera solo le sale la opción del Punto de ventas a Julio. Más adelante veremos que él será el único que trata con proveedores también por lo que gestionamos ya nuestro perfil para no tener nada que ver en esos trámites.



Nombre  Activo

**Julio Márquez Rodríguez**

Dirección Email  
**julio@odoo.com**

Permisos de acceso    Preferencias    Punto de Venta

**Aplicación**

Inventario	Responsable
Contabilidad y finanzas	
Empleados	Empleado
Punto de Venta	Responsable
Administración	Permisos de acceso



**Laura Calvente Domínguez**  
**lauracalventedominguez@gmail.com**

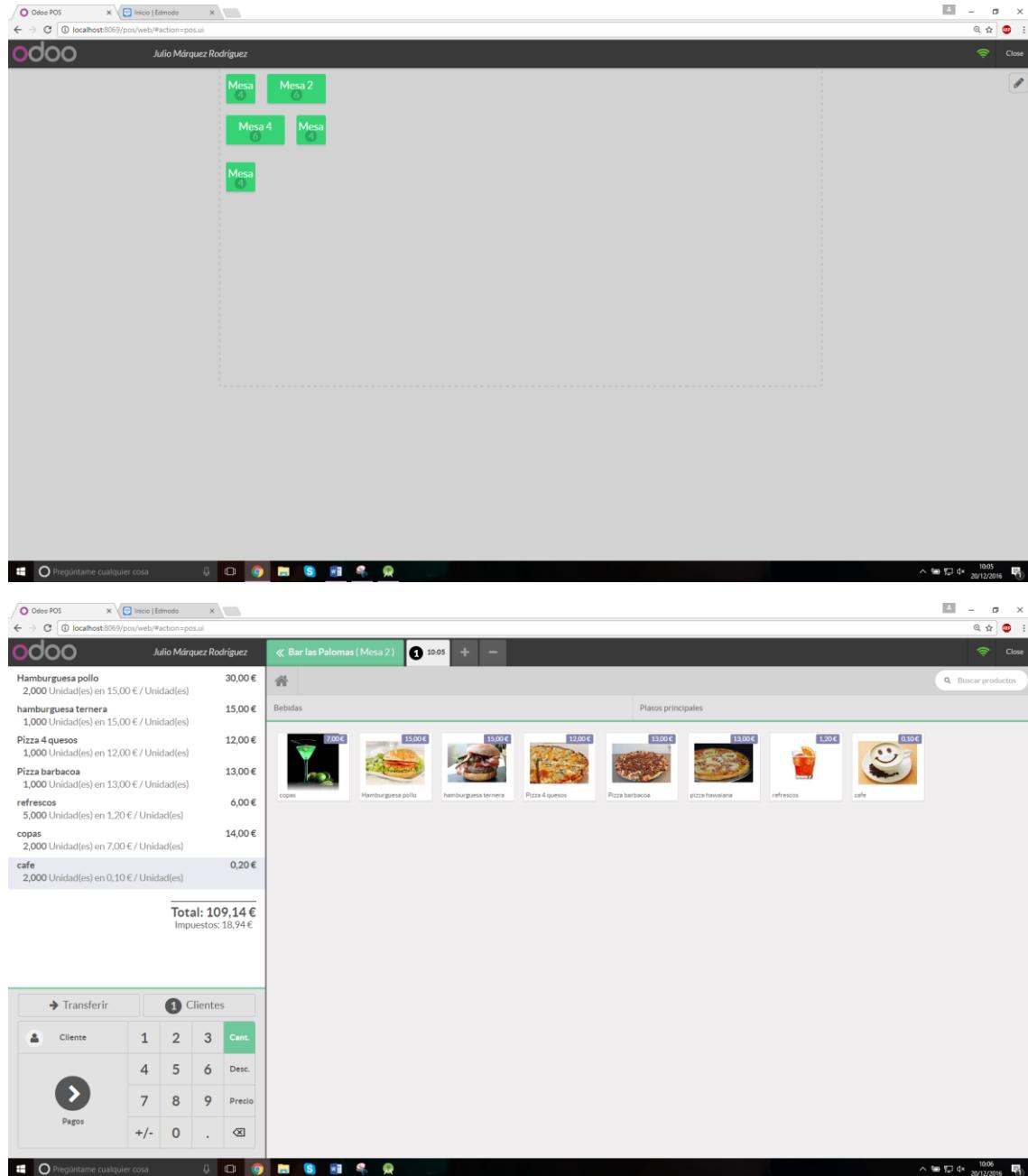
Empresa relacionada | Bar las palomas, Laura Calvente Domínguez

Permisos de acceso    Preferencias    Punto de Venta

**Aplicación**

Inventario	Empleado
Contabilidad y finanzas	
Empleados	Configuración
Punto de Venta	
Administración	

Ahora el único que puede acceder es Julio. Para probarlo vamos a realizar una compra en el bar. Para ello iniciamos sesión con julio, debemos tener en cuenta la opción “*Accounting & Finance/Accountant*”, es decir el usuario que va a usar el punto de venta debe ser contable sino no tendrá permisos.



The screenshot shows the Odoo POS application running in a web browser. The top part of the interface displays a grid of tables labeled Mesa 1 through Mesa 6. Below this, the main screen shows a product catalog for 'Bar las Palomas' (Mesa 2). The catalog is organized into sections: Bebidas (Drinks) and Platos principales (Main Courses). Under Bebidas, there are items like copas (7,00€), Hamburguesa pollo (15,00€), hamburguesa ternera (15,00€), Pizza 4 quesos (12,00€), Pizza barbacoa (13,00€), refrescos (6,00€), copas (14,00€), and cafe (0,20€). Under Platos principales, there are items like Hamburguesa pollo (15,00€), Hamburguesa ternera (15,00€), Pizza 4 quesos (12,00€), Pizza barbacoa (13,00€), pizza hawaiana (13,00€), refrescos (1,20€), and cafe (0,10€). A summary at the bottom indicates a total of 109,14€ and taxes of 18,94€. The bottom section of the interface shows a table for managing clients and payments, with columns for Cliente, 1, 2, 3, Cant., Desc., and Precio. Buttons for Transferir and Clientes are also present.

**Screenshot 1: Odoo POS Payment Screen**

The screenshot shows the Odoo POS payment interface. At the top, it says "Bar las Palomas (Mesa 2)". Below that is a "Pagos" (Payments) section with a table showing transaction details:

Vencido	Licitado	Cambiar	Método
109,14	200,00	90,86	Efectivo (EUR)

On the right, there's a numeric keypad and a summary table:

1	2	3	+10
4	5	6	+20
7	8	9	+50
C	0	,	⌫

Summary table:

Mesa 2
Factura

**Screenshot 2: Odoo POS Receipt Screen**

This screenshot shows the receipt for the transaction. It includes the date (28/12/2016), time (10:09), and reference (Pedido 00020-002-0001). The receipt lists items and their prices:

- Hamburguesa pollo: 2,000 30,00 €
- hamburguesa ternera: 1,000 15,00 €
- Pizza de pollos: 1,000 10,00 €
- Pizza barbacoa: 1,000 13,00 €
- refresco: 5,000 6,00 €
- coca: 2,000 2,00 €
- cafe: 2,000 8,20 €

Subtotal: 98,20 €  
 IVA21: 18,94 €  
 Descuento: 0,00 €  
**Total: 109,14 €**

Payment details:

Efectivo (EUR)	200,00
Cambio:	90,86

**Screenshot 3: Odoo POS Session Details**

This screenshot shows the session details for POS/2016/12/20/20. It includes the responsible person (Julio Márquez Rodríguez), opening and closing dates/times, and a summary of payments.

**Resumen por métodos de pago**

Referencia	Diario	Saldo inicial	Subtotal transacciones	Saldo final	Diferencia	Estado
POS/2016/12/20/20	Efectivo (EUR)	0,00 €	109,14 €	109,14 €	0,00 €	Validado

Antes de pasar al siguiente punto quiero recalcar que los clientes que hemos almacenado en el punto de venta no son más que los nombres de las mesas ya que nos obliga a seleccionar un cliente es lo más lógico.

The screenshot shows the Odoo Point of Sale (POS) application running on a Windows desktop. The main window displays a Kanban view of five tables (Mesas 1 through 5). Each table card includes a small icon representing the table's status. The sidebar on the left is the navigation menu for the POS system, with 'Clientes' (Clients) currently selected. The desktop taskbar at the bottom shows several open applications, including a PDF viewer with a file named 'Factura.pdf'.

## GESTIÓN MENSAJERIA

El Bar desea tener un espacio donde compartir ideas nuevas y mejorar las recetas existentes para ello le hemos creado un canal privado llamado “*lluvia de ideas*”, por otra parte, han pedido un apartado donde subir publicaciones diariamente, por ello creamos un canal privado “*tablón principal*”. Estos dos canales son exclusivos para los empleados. Todo este tipo de gestiones se hace con el modulo debates.

 Nombre  
#

### lluvia de ideas

Send messages by email

Descripción  
Propuestas de nuevas recetas y mejoras de las que ya tenemos :)

Privacidad  Socios

Who can follow the group's activities?  
 Todos  
 Invited people only  
 Selected group of users

Grupo autorizado  

Auto suscripción 

Siguiendo  7 

 Nombre  
#

### tablón principal

Send messages by email

Descripción  
Anuncios diarios :)

Privacidad  Socios

Who can follow the group's activities?  
 Todos  
 Invited people only  
 Selected group of users

Auto suscripción 

Siguiendo  7 

Ambos tendrán de socios a todos los empleados.

Privacidad	Socios
Nombre	Correo electrónico
Tamzin Otero Merrikín	tamzin@odoo.com
Julio Márquez Rodríguez	julio@odoo.com
Eva Peralta	eva@odoo.com
Cristina Sola Sola	cristina@odoo.com
Carlos Ordoñez cintrano	carlos@odoo.com
Laura Calvente Domínguez	lauracalventedominguez@gmail.com
Añadir un elemento	

✓ Siguiendo 7

Debemos invitar a los empleados.

✉ ▼ Invite Follower

**Destinatarios**  
Bar las palomas, Carlos Ordoñez c... ✖ Bar las palomas, Cristina Sola Sola ✖ Bar las palomas, Eva Peralta ✖  
Bar las palomas, Julio Márquez Ro... ✖ Bar las palomas, Laura Calvente D... ✖ Bar las palomas, Tamzin Otero Mer... ✖  
Añadir contactos a notificar...

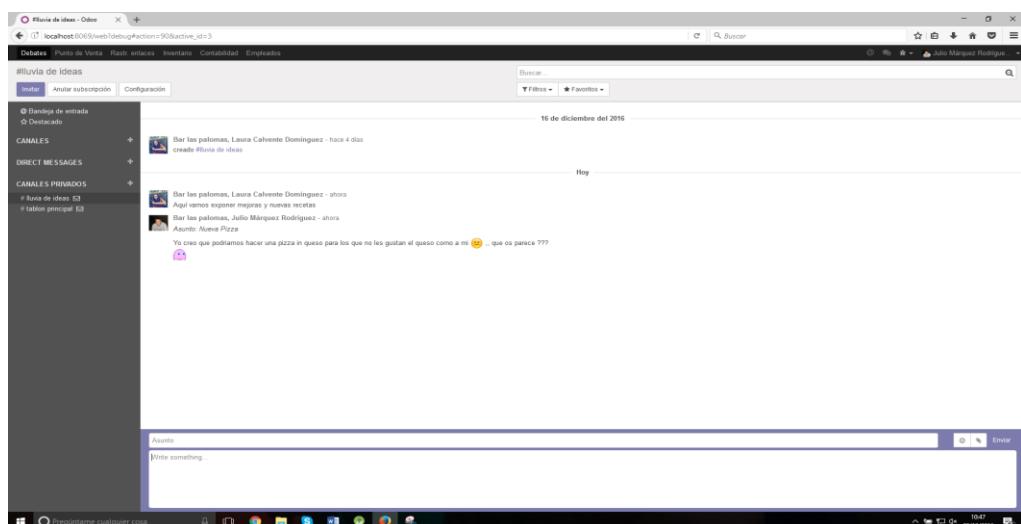
**Enviar correo electrónico**

**Mensaje**

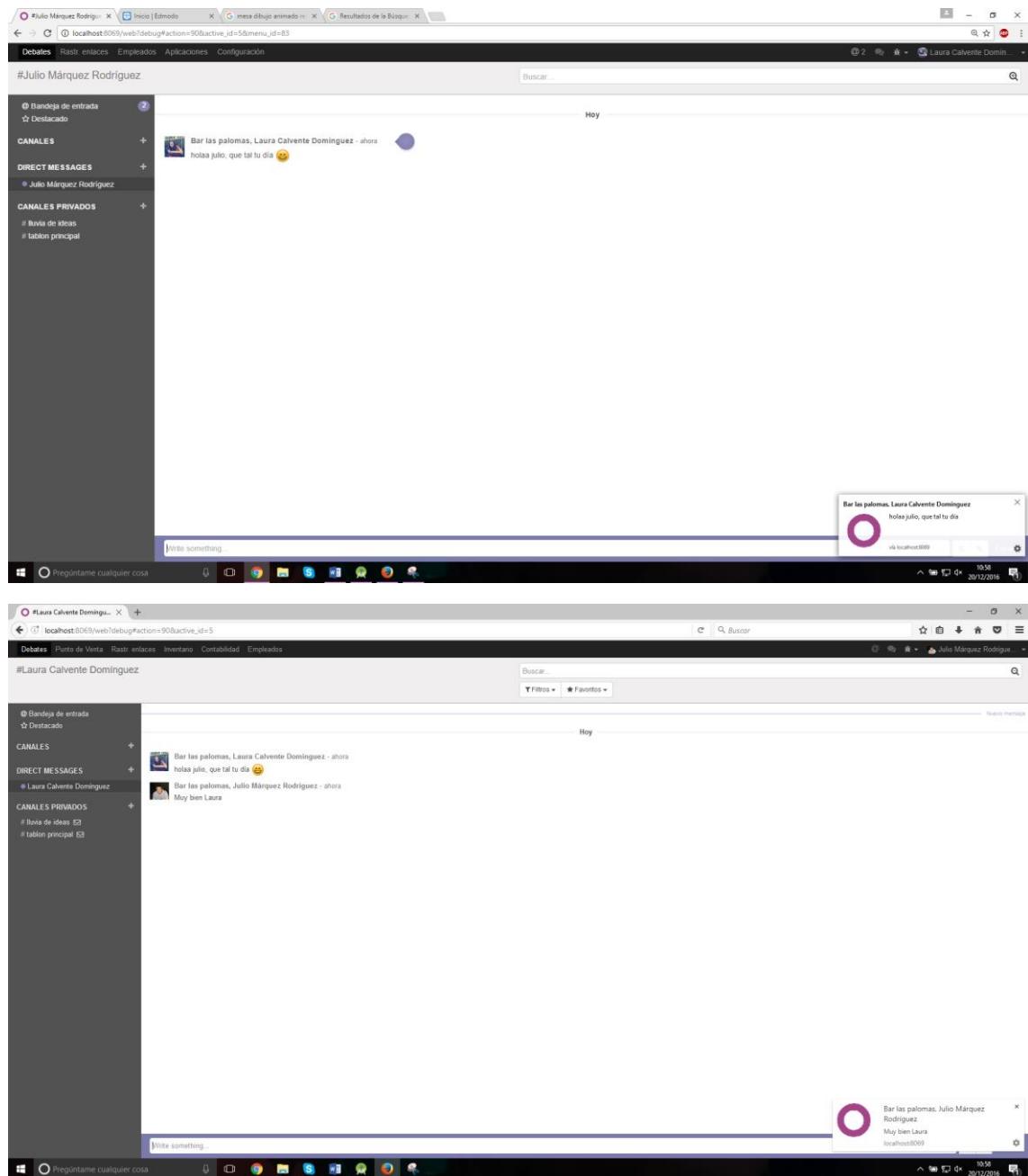
Hola,  
Laura Calvente Domínguez le ha invitado a seguir el documento Canal de discusión: tablon principal.

Añadir seguidores Cancelar

Probamos que cualquier empleado pueda acceder y publicar algo en estos tablones privados.



Por otra parte, la empresa pidió que existiera la posibilidad de conectar cualquier usuario con cualquier usuario.



## GESTIÓN DE INVENTARIO Y PROVEEDORES

El empleado escogido por la empresa para la gestión del inventario y las relaciones con los proveedores no podía ser otro nada más y nada menos novedoso que Julio Márquez. Por tanto, este debe tener los permisos adecuados para ello. Todas las gestiones de este apartado se realizarán desde su perfil ya que el administrador dejó de tenerlos.



**Julio Márquez Rodríguez**  
julio@odoo.com

Activo

Permisos de acceso    Preferencias    Punto de Venta

**Aplicación**

Inventario	Responsable
Contabilidad y finanzas	Contable
Empleados	Empleado
Punto de Venta	Responsable
Administración	Permisos de acceso

### Proveedores



**Cocacola**  
El sabor de la vida

Información General

Empresa	Cocacola	Teléfono	
Dirección		Fax	
Sitio web		Correo electrónico	
		NIF	
		Company registry	
		Moneda	EUR
		Validación VIEN VAT	<input type="checkbox"/>
			Activar aquí a new currency before creating a new company.



**Don fresquito**  
Lo más helado son los sentimientos

Información General

Empresa	Don fresquito	Teléfono	
Dirección		Fax	
Sitio web		Correo electrónico	
		NIF	
		Company registry	
		Moneda	EUR
		Validación VIEN VAT	<input type="checkbox"/>
			Activar aquí a new currency before creating a new company.



## Navidul

El mejor cerdo

### Información General

Empresa  
Dirección  
Sitio web

Navidul

Teléfono  
Fax  
Correo electrónico  
NIF  
Company registry  
Moneda  
Validación VIES VAT

EUR



Activar aquí a new currency before creating a new company.

Para probar si nuestro sistema esta correcto vamos a probar a llenar nuestro bar de hielo, haciéndole un pedido a “Don fresquito”. Para ello desde el apartado contabilidad creamos una nueva compra.

### Factura borrador

Proveedor

Don Fresquito

Fecha factura

21/12/2016

Referencia de proveedor

|

Fecha vencimiento

21/12/2016

Cuenta

Otra Información

Producto	Descripción	Cuenta	Cantidad	Precio unitario	Impuestos	Importe
⊕ [hielo] Hielo	[hielo] Hielo	600000 Compras de mercaderías	200,000	0,50	P_IVA21_BC	100,00

Añadir un elemento

Descripción de impuesto	Cuenta de impuestos	Importe	Base imponible :	100,00€
P_IVA21_BC	472000 Hacienda Pública. IVA soportado	21,00 €	Impuesto :	21,00€

Total : 121,00€

Añadir un elemento

Para realizar el pago debemos dar a validar, en ese momento estamos indicando el pago, si nos arrepentimos podemos dar a reembolsar sino a confirmar para registrar el pedido y que se cree todos los punteros necesarios.

## Registrar pago

Payment Journal	Banco (EUR)	Fecha de pago	21/12/2016
Cantidad a pagar	121.00 €	Circular	FACTURA/2016/0001

**Validar** **Cancelar**

Ahora observamos como en el apartado pagos aparece nuestra compra de hielo.

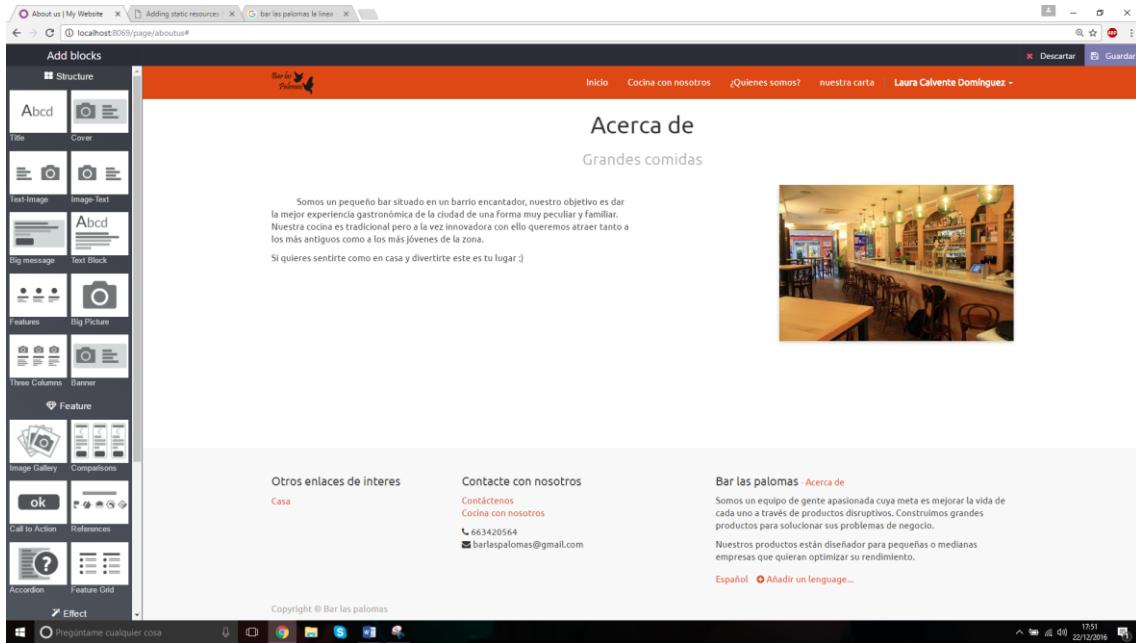
The screenshot shows the Odoo payment history screen. The navigation bar at the top includes tabs for 'Pagos - Odoo', 'Asignación | Edmodo', 'traductor - Buscar con', and 'localhost:8069/web?mini=1&html=808view\_type=list&model=account.payment&menu\_id=118&action=141'. Below the bar, there are links for 'Debtors', 'Punto de Venta', 'Inventory', 'Contabilidad' (which is selected), 'Empleados', 'Aplicaciones', and 'Configuración'. The main area has a header 'Pagos' with 'Create' and 'Importar' buttons. A search bar and a table with one row are present. The table columns are: Fecha de pago, Nombre, Payment Journal, Payment Method Type, Proveedor, Cantidad a pagar, and Estado. The single row shows: 21/12/2016, SUPP.OUT/2016/0001, Banco (EUR), Manual, Don Fresquito, 121.00 €, and Publicado. On the left sidebar, under 'Bar las Palomas', there are sections for Tablero, Ventas, Facturas de cliente, Pagos, Clientes, Sellable Products, Compras, Facturas de proveedor, and Páginas. The 'Pagos' section is currently selected. At the bottom, there's a footer with 'Con tecnología de Odoo' and a small advertisement for 'Andro4all'.

## DESARROLLO WEB

La encargada de la creación y en mantenimiento del lugar web es Laura Calvente. Para comenzar este apartado lo primero que hacemos es instalar el constructor de sitios web y el de presentaciones ya que la empresa quería dispone de un apartado público donde subir videos de cocina.

Lo primero es escoger un tema bonito que pague con la hostelería. El rojo es un color llamativo y el blanco un tono tranquilo que contrasta con el escandaloso rojo, hace una fusión de elegancia y atractivo, de forma que cuando un cliente visite nuestra web se sentirá cómodo a nivel visual en forma general.

Comenzamos a editar por donde más nos guste, yo empiezo con “acerca de” que ofrece una pequeña información acerca de quiénes somos y cuál es nuestro objetivo.



Ahora toca la página de inicio, es importante poner nuestras referencias ya que somos una página de hostelería. Por motivos de compañerismo publicamos las imágenes de nuestros proveedores fieles. Pondremos también una imagen en grande que nos identifique y algunos artículos que nos gusten para atraer lectores, estos artículos serán competencia de la diseñadora ir actualizándolos.

Homepage | My Website

WEBSITE Contenido Personalizar Promover

My Website

Inicio Cocina con nosotros ¿Quiénes somos? nuestra carta Laura Calvente Domínguez +

Un cocinero se convierte en artista cuando tiene cosas que decir a través de sus platos, como un pintor en un cuadro  
— Joan Miró

**Todo lo que siempre has necesitado saber sobre las rosquillas**

El primer viernes de Junio se celebra en medio planeta el Día Mundial de la rosquilla, un invento maravilloso que cambió nuestras vidas, marcó nuestra niñez y supuso uno de los inventos gastronómicos más revolucionarios del pasado siglo XX. Tanto es así, que la receta de la rosquilla original se ha llevado a comparar con fórmulas secretas como la de la Coca-Cola, porque se dice que su sabor y su textura son incomparables. El caso es que el dulce que nació en la India hace miles de años ha sido reinterpretado por casas pasteleras y panaderías del mundo. Y aunque hoy por hoy aún podemos encontrarlo con la receta original, la rosquilla ha sufrido más que Barbarella cruzando el espacio hasta llegar a nuestros días.

**Ración de padrón poppers**

Garaje grill sueña a barbacoa junto al jardín. A una velada informal, relajada y sabrosa. "La inspiración es el restaurante que abrió mi mamá en la década de los 80 o 90, que era muy popular entre amigos o familiares y que les encantó", dice Alejandra Morrison, jefa de cocina de este local en la zona de Goya, ideado junto a Eliza Arcaya y Johanna von Müller, creadoras de Murillo Café y El Velázquez 17. Morrison se formó en la escuela Le Cordon Bleu de París y tiene en el imaginario

**Donde esté una magdalena, que se quite un cupcake**

El cupcake se inventó hace un par de siglos, cuando una iluminada decidió hacer tartas individuales en tazas que, a su vez, podía personalizar. Y una cosa que si ha cambiado desde entonces es la ingente cantidad de azúcar y grasas que abunda en sus ingredientes. Estos últimos quince años han sido decisivos para rescatar del baúl de los recuerdos y casi volver a enterrar semejante festín pornográfico de la cocina multicolor. El cupcake ha vuelto con fuerza, y no solo con la clásica magdalena con más colores que una gata de Operación Triunfo, casi igual de indigesto que un reality show de supervivencia y que engorda desde el otro lado del escaparate con tan sólo mirarlo.

Pregúntame cualquier cosa

17:35 23/12/2016

Homepage | My Website

WEBSITE Contenido Personalizar Promover

**Todo lo que siempre has necesitado saber sobre las rosquillas**

El primer viernes de Junio se celebra en medio planeta el Día Mundial de la rosquilla, un invento maravilloso que cambió nuestras vidas, marcó nuestra niñez y supuso uno de los inventos gastronómicos más revolucionarios del pasado siglo XX. Tanto es así, que la receta de la rosquilla original se ha llevado a comparar con fórmulas secretas como la de la Coca-Cola, porque se dice que su sabor y su textura son incomparables. El caso es que el dulce que nació en la India hace miles de años ha sido reinterpretado por casas pasteleras y panaderías del mundo. Y aunque hoy por hoy aún podemos encontrarlo con la receta original, la rosquilla ha sufrido más que Barbarella cruzando el espacio hasta llegar a nuestros días.

**Ración de padrón poppers**

Garaje grill sueña a barbacoa junto al jardín. A una velada informal, relajada y sabrosa. "La inspiración es justamente esos platos que haces para tus amigos o familiares y que les encantan", dice Alejandra Morrison, jefa de cocina de este local en la zona de Goya, ideado junto a Eliza Arcaya y Johanna von Müller, creadoras de Murillo Café y El Velázquez 17. Morrison se formó en la escuela Le Cordon Bleu de París y tiene en el imaginario

**Donde esté una magdalena, que se quite un cupcake**

El cupcake se inventó hace un par de siglos, cuando una iluminada decidió hacer tartas individuales en tazas que, a su vez, podía personalizar. Y una cosa que si ha cambiado desde entonces es la ingente cantidad de azúcar y grasas que abunda en sus ingredientes. Estos últimos quince años han sido decisivos para rescatar del baúl de los recuerdos y casi volver a enterrar semejante festín pornográfico de la cocina multicolor. El cupcake ha vuelto con fuerza, y no solo con la clásica magdalena con más colores que una gata de Operación Triunfo, casi igual de indigesto que un reality show de supervivencia y que engorda desde el otro lado del escaparate con tan sólo mirarlo.

Nuestras referencias

Matachin

Compolisa

Panrico

Coca-Cola

Bar las palomas

Otros enlaces de interés

Casa

Contactenos

Cocina con nosotros

66342056

barlaspalomas@gmail.com

Bar las palomas - Acerca de

Somos un equipo de gente apasionada cuya meta es mejorar la vida de cada uno a través de productos disruptivos. Construimos grandes productos para solucionar sus problemas de negocio.

Nuestros productos están diseñados para pequeñas o medianas empresas que quieren optimizar su rendimiento.

Español Añadir un lenguaje...

Copyright © Bar las palomas

17:36 23/12/2016

Ahora subimos unos cuantos videos al canal público en nuestra sección “Cocina con nosotros”. La diseñadora se encargará de subir un video semanal.

The screenshot shows a website interface with a header "My Website" and navigation links like "Inicio", "Cocina con nosotros", "¿Quiénes somos?", "nuestra carta", and "Laura Calvence Dominguez -". Below the header, there's a search bar and a filter "Ordenar por: Más moderno | Most Viewed | Más votado". The main content area displays four video thumbnails:

- Shrimp Cups**: 1 Vistas, a few seconds ago
- Sweet Potato Tacos Guer...**: 1 Vistas, a few seconds ago
- 4 Burgers Around the Wo...**: 1 Vistas, a minute ago
- Banana Bread Tiramisu**: 1 Vistas, 3 minutes ago

At the bottom of the page, there are footer sections for "Otros enlaces de interés" (with links to "Casa", "Contáctenos", "Cocina con nosotros", phone number 663420564, and email barlaspalomas@gmail.com), "Contacte con nosotros" (with links to "Contáctenos", "Cocina con nosotros", phone number 663420564, and email barlaspalomas@gmail.com), and "Bar las palomas - Acerca de" (with a brief description of the company's mission and products). There are also language selection options ("Español" and "Añadir un lenguaje...").

Queda muy feo que se llame canal público por lo que nos vamos a editarlo y le damos una definición curiosa y atractiva junto a un buen nombre. Archivamos los otros dos canales que se crean por defecto al instalar el modulo.

The screenshot shows the edit screen for a slide named "Deliciosas comidas". The slide has the status "Activo" and "Publicado On Website". It includes tabs for "General" and "Seguridad". Under "Política de destacar", the option "Most Viewed" is selected. Under "Plantilla publicada", the template "Shared Template" is chosen, with "Slide Published" in the dropdown. The "Descripción" field contains the text: "Aquí encontrarás tanto cocina gastronómica, exótica y diferente como las más dulces cucadas de la repostería, pase y vea ...". The rich text editor toolbar is visible above the description text area.

The screenshot shows a website interface for 'Deliciosas comidas'. At the top, there's a navigation bar with links for 'Inicio', 'Cocina con nosotros', '¿Quiénes somos?', 'nuestra carta', and 'Laura Calvence Dominguez -'. Below the navigation is a search bar and a sorting dropdown set to 'Más moderno | Most Viewed | Más votado'. The main content area displays four food items in a grid:

- Shrimp Cups**: 1 Vistas, 13 minutos ago
- Sweet Potato Tacos Guer...**: 1 Vistas, 13 minutos ago
- 4 Burgers Around the Wo...**: 1 Vistas, 14 minutos ago
- Banana Bread Tiramisu**: 1 Vistas, 15 minutos ago

Below the grid, there are sections for 'Otros enlaces de interés' (with links to 'Casa', 'Contáctenos', 'Cocina con nosotros', phone number 663420564, and email barlaspalomas@gmail.com), 'Contacte con nosotros' (with links to 'Contáctenos', 'Cocina con nosotros', phone number 663420564, and email barlaspalomas@gmail.com), and 'Bar las palomas - Acerca de' (with a brief description, address Calle Guadalupe 11300 La Línea de la Concepción España, phone 663420564, email barlaspalomas@gmail.com, and a link to Google Maps). A small notification for 'Android' is visible on the right.

La pagina de contacto la dejamos por defecto.

The screenshot shows a website interface titled 'Contact us'. At the top, there's a navigation bar with links for 'Inicio', 'Cocina con nosotros', 'Contactanos', 'nuestra carta', and 'Laura Calvence Dominguez -'. Below the navigation is a section titled 'Contáctenos' with the sub-instruction 'Contacte con nosotros sobre cualquier cosa relacionada con nuestra empresa o servicios. Haremos lo posible por responderle a la mayor brevedad.' There is a red button labeled 'Envíenos un correo electrónico'.

On the right side, there are three columns of contact information:

- Bar las palomas**: Calle Guadalupe 11300 La Línea de la Concepción España, phone 663420564, email barlaspalomas@gmail.com, and a link to Google Maps.
- Bar las palomas - Acerca de**: A brief description of the company's mission to improve people's lives through products.
- Español**: A link to add a language.

At the bottom, there's a footer with 'Otros enlaces de interés' (links to 'Casa', 'Contáctenos', 'Cocina con nosotros', phone number 663420564, and email barlaspalomas@gmail.com), 'Contacte con nosotros' (links to 'Contáctenos', 'Cocina con nosotros', phone number 663420564, and email barlaspalomas@gmail.com), and 'Bar las palomas - Acerca de' (description, address, phone, email, Google Maps). A small notification for 'Android' is visible on the right.

Ya ha llegado la hora de la carta. Primero crearemos 3 títulos, entrantes, platos principales, postres. Cada plato contara con nombre imagen y descripción.

carta | Palomeros G patatas fritas - Buscar

localhost:9069/page/carta#

WEBSITE Contenido Personalizar Promover

Palomeros

Inicio Cocina con nosotros Contactanos nuestra carta Laura Calvente Domínguez -

## Para picar

Compartir en la mesa es demostrar tu amor por la persona que se sienta junto a ti.



**Alitas alineadas con especias cajún**

Las alitas de pollo es la parte más tierna del pollo y la más divertida de comer ya que acostumbramos a usar las manos y podemos disfrutar viendo a otros como se pringen en la mesa.

Nuestra mezcla secreta de especias le dan un toque índio y picante suave, con aromas florales propios de la antigua Grecia y un tacto churruscado exterior idóneo para el plato.

**Patatas fritas**

Patatas recogidas de la huerta de mi primo con un toque especiado secreto, son las mejores patatas de toda la zona sin duda. No dudes en probarlas. Puedes pedir hasta cuatro salas diferentes con ellas, para todos los gustos, también se pueden hacer al estilo che-dar.



Pregúntame cualquier cosa

carta | Palomeros G tarta de queso - Buscar

localhost:9069/page/carta#

Add blocks

Structure

Abcd

Title Cover

Text-Image

Abcd

Big message

Text Block

Features

Big Picture

Three Columns

Banner

Feature

Image Gallery

Comparisons

ok

Call to Action

References

Accordions

Features Grid

## Aros de Cebolla

Aritos de cebolla artesanales cuya masa que les rodea esta hecho del mejor trigo, ya sazonado y con un toque a limón singular imposible de encontrar en otro sitio, un manjar perfectos para los locos de la cebolla.



**Canapé de Queso con nueces**

Deliciosos bocados de queso de cabra con nueces, miel y cebolla caramelizada,



carta | Palomeros G tarta de queso - Buscar X

localhost:9069/page/carta#

Add blocks

Structure

Abcd

Title Cover

Text-Image

Image-Text

Abcd

Big message

Text Block

Features

Big Picture

Three Columns Banner

Feature

Image Gallery Comparisons

ok

Call to Action References

FAQ Features Grid

Descripción: Óptico text and ...

X Descartar Guardar

## Plato principal

Es la obra maestra del cocinero que puso mimo y devoción para ti



**Secreto Ibérico**

Deliciosa ración de secreto ibérico a la parrilla acompañada de ensalada y patatas fritas.

Carne en Salsa

Deliciosa carne en salsa casera.



carta | Palomeros G tarta de queso - Buscar X

localhost:9069/page/carta#

Add blocks

Structure

Abcd

Title Cover

Text-Image

Image-Text

Abcd

Big message

Text Block

Features

Big Picture

Three Columns Banner

Feature

Image Gallery Comparisons

ok

Call to Action References

FAQ Features Grid

Descripción: Óptico text and ...

X Descartar Guardar



**Bacalao en Pisto**

Delicioso bacalao en salsa de pisto casera elaborada a partir de tomate cebolla y pimiento.

## Postre

Siempre es lo más espectacular pues llega cuando el comensal ya no tiene hambre.



**Brownie con helado de vainilla**

Delicioso Brownie con helado artesanal de vainilla acompañado de sirope de chocolate.

**Brownie con helado de vainilla**  
Delicioso Brownie con helado artesanal de vainilla acompañado de sirope de chocolate.

**Arroz con leche**  
Arroz del mas selecto cultivo de corea, especialmente tratado con leche natural sin pasteurizar, con un toque de canela y naranja.

**Tarta de queso**  
Base de galleca con una deliciosa mousse de queso con mermelada frandeada por encima para dar un toque distintivo de nuestras cocinas.

**Otros enlaces de interés**

- Casa

**Contacte con nosotros**

- Contáctenos
- Cocina con nosotros
- 663420564
- barlaspalomas@gmail.com

**Bar las palomas - Acerca de**

Somos un equipo de gente apasionada cuya meta es mejorar la vida de cada uno a través de productos disruptivos. Construimos grandes productos para solucionar sus problemas de negocio.

Nuestros productos están diseñados para pequeñas o medianas empresas que quieren optimizar su rendimiento.

Español | [Añadir un lenguaje...](#)