

Manual de Inventario

Insumos, recetas, compras, conteos, mermas y alertas de stock en Zentro Food, paso a paso

Para el encargado de bodega o inventario

Cómo usar este manual

Este manual es para la persona que entra a Zentro con el rol **Inventario** (bodega). Explica lo que **ese rol puede hacer** en la app.

- Cada tarea tiene **Para qué sirve**, **Pasos**, **Qué deberías ver** y **Si algo sale mal**.
- Los nombres de botones y pantallas van **en negrita**, igual que en la app.
- En las capturas, lo que debes tocar está marcado con un **recuadro naranja**.
- Las capturas son reales, con datos ficticios: «Restaurante Demo» y el bodeguero **Pedro** (`restdemo.bodega`).

Importante: los costos los ve solo el administrador. Con el rol Inventario no se muestran el valor del stock, el costo por plato, el food cost, el **costo directo** ni la pestaña **Reportes**. Sí registras el costo de cada compra (para que el sistema calcule el costo promedio). Al final hay una sección que muestra lo que ve el dueño.

La idea en una frase

Cada plato del menú tiene una **receta** (qué insumos lleva y cuánto). Cuando el mesero envía un plato a cocina, Zentro **descuenta** esos insumos. Tú registras lo que **entra** (compras), lo que se **pierde** (mermas) y **cuentas** lo que hay de verdad (conteos) para corregir las diferencias.

Rutina recomendada

Cuándo	Qué hacer	Sección
Al abrir	Mirar Resumen : alertas, agotados y «Hay que pedir».	2
Cuando llega mercadería	Compras → Registrar compra .	6
Cuando algo se daña o vence	Merma en el producto.	7
Al cerrar (o cada día)	Conteos → Críticos .	8
Una vez por semana o mes	Conteo Completo .	8

1. Entrar y salir

1. Abre **app.zentro.lat**.
2. En **Usuario** escribe `código-del-negocio.tu-nombre` (ejemplo: `restdemo.bodega`), en minúsculas. En **Contraseña** la que te dio el administrador. Toca **Entrar**.
3. Para tu propia contraseña: en la pantalla de entrada toca **Cambiar mi contraseña** (mínimo 8 caracteres).

4. Entrás directo a **ZENTRO Inventario**. Arriba están las pestañas **Resumen**, **Stock**, **Productos**, **Recetas**, **Compras**, **Conteos** y **Movimientos**; a la derecha tu nombre, el punto de conexión (verde = conectado) y **Salir**.

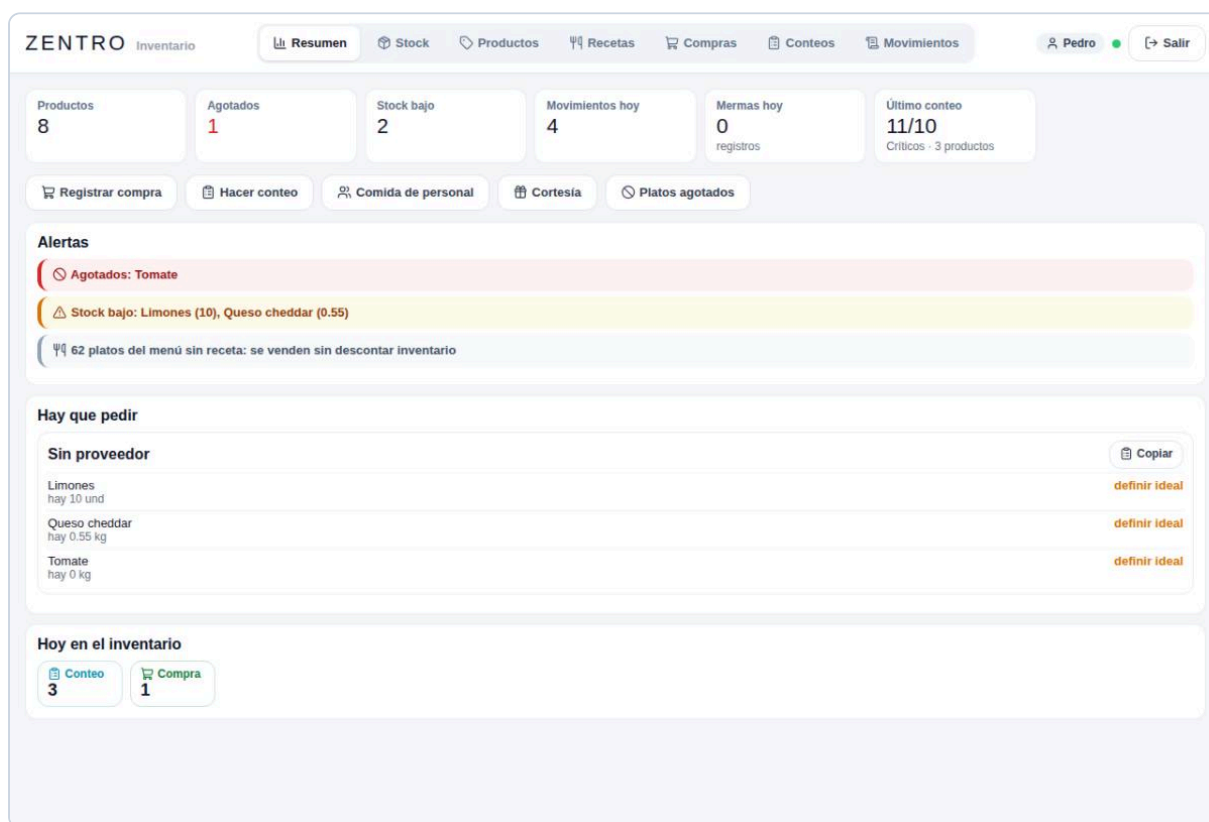
¿Olvidaste la contraseña? Pídele al administrador que la restablezca (el personal no recibe correos).

2. Resumen y alertas de stock bajo

Para qué sirve: ver de un vistazo qué falta y qué pasó hoy.

En **Resumen** ves:

- Cifras: **Productos**, **Agotados**, **Stock bajo**, **Movimientos hoy**, **Mermas hoy** y **Último conteo**.
- Botones rápidos: **Registrar compra**, **Hacer conteo**, **Comida de personal**, **Cortesía** y **Platos agotados**.
- **Alertas:** en rojo **Agotados: ...**, en naranja **Stock bajo: ... (cantidad)**, y en gris cuántos platos del menú **no tienen receta** (se venden sin descontar inventario).
- **Hay que pedir:** lista por proveedor de lo que está por debajo del mínimo, con **Copiar** para mandarla al proveedor. Si un producto dice **definir ideal**, ponle un **Stock ideal (par)** en sus datos para que calcule cuánto pedir.
- **Hoy en el inventario:** los movimientos del día por tipo.



Resumen con un agotado, un producto en stock bajo y la lista «Hay que pedir».

Cómo funciona la alerta: cada producto tiene **Avisar cuando queden $\leq$** (el mínimo). Cuando el stock baja de ese número, sale en **Stock bajo**; cuando llega a 0, en **Agotados**. Las alertas solo cuentan los productos marcados **Descuenta stock** (ver sección 3).

3. Stock: ver cantidades y filtros

En **Stock** ves todos los insumos agrupados por categoría, con una barra (la rayita es el mínimo), la cantidad actual y su unidad.

- Filtros: **Todos**, **Agotados**, **Stock bajo**, **En stock**, **Descuentan stock**, **Solo costo**, y el buscador **Buscar producto...**
- Cada producto tiene una etiqueta: **Descuenta stock** (se resta al vender y, si se acaba, el plato sale agotado para el mesero) o **Solo costo** (sirve para costear la receta; no se resta ni bloquea al mesero). Toca la etiqueta para cambiarla.
- Botones de cada fila: **Contar** (escribir la cantidad contada), **-** y **+** (ajuste rápido) y el ícono de caja (abrir el producto para registrar un movimiento).
- Arriba: **Hoja de conteo** (imprimir) y **Guardar conteo**.

ZENTRO Inventario

Resumen Stock Productos Recetas Compras Conteos Movimientos

Pedro [Salir]

8 Productos 3 En stock 2 Stock bajo 1 Agotados

Buscar producto... Todas las categorías Todos Agotados Stock bajo En stock Descuentan stock Solo costo

Hoja de conteo Guardar conteo

Descuenta stock: se resta al vender y, si se acaba, el plato sale agotado. Solo costo: sirve para costear la receta; no se resta ni bloquea al mesero. Toca la etiqueta de cada producto para cambiarla.

Todos solo costo Todos descuentan

Abarrotes 2 productos

Aceite
1 plato Solo costo
pedir con 4 9 lt Contar - + [Box]

Azúcar
1 plato Solo costo
pedir con 2 8 kg Contar - + [Box]

Carnes 1 producto

Carne molida
1 plato Descuenta stock
pedir con 3 6.5 kg Contar - + [Box]

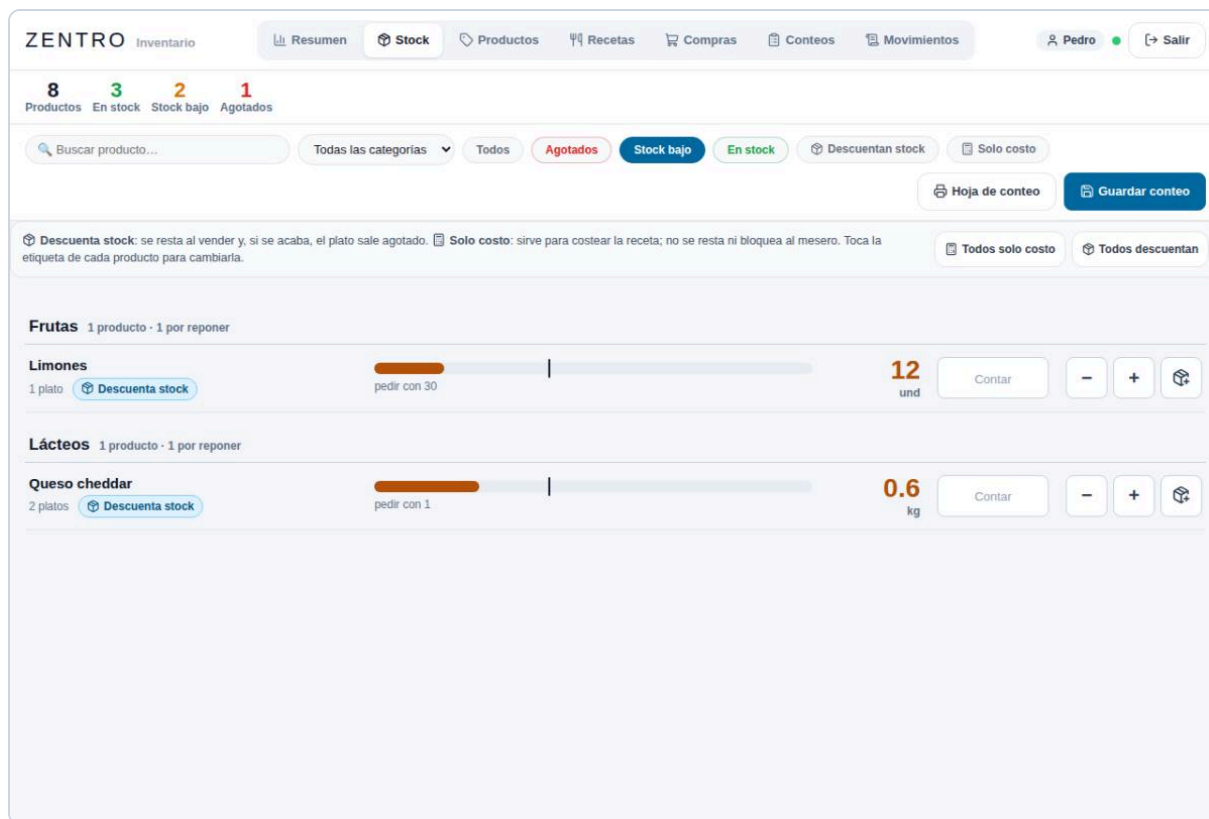
Frutas 1 producto - 1 por reponer

Limones
1 plato Descuenta stock
pedir con 30 12 und Contar - + [Box]

Lácteos 1 producto - 1 por reponer

Queso cheddar
2 platos Descuenta stock
pedir con 1 0.6 kg Contar - + [Box]

Stock: el filtro «Stock bajo» y las etiquetas «Descuenta stock».



Filtro «Stock bajo».

Si el administrador activó la **clave de supervisor**, los ajustes a mano (–, +, conteo rápido), las mermas de \$10 o más y eliminar un producto te pedirán esa clave.

4. Productos e insumos

Para qué sirve: crear y ordenar los insumos que manejas (carnes, pan, gaseosas, limones...).

Pasos para crear uno

1. **Productos** → **+ Nuevo producto** (o el  de uno existente).
2. Llena **Nombre**, **Categoría**, **Unidad base (en la que se descuenta)** (kg, lt, und...), **Avisar cuando queden ≤ y**, si quieres, **Stock ideal (par)**, **Proveedor habitual**, **Se compra en** (botella, saco, caja...) y **¿Cuántos ... trae cada envase?**.
3. Marca lo que aplique:
 - **Descontar del stock con las ventas** (márcalo solo para lo que quieres controlar en cantidad, ej. gaseosas, carnes).
 - **Crítico: contarlo en el conteo diario** (sale en el conteo «Críticos»).
 - **Producto del bar (licores)** (sale en el conteo «Bar»).
 - **Controlar fecha de vencimiento** (te pide la fecha en cada entrada y avisa los lotes por vencer).
 - **Se prepara aquí (salsa, marinado, masa): tiene sub-receta.**

4. Toca **Guardar datos**.

En la parte de abajo, **Platos que descuentan este producto** muestra en qué platos se usa y cuánto; con **Plato del menú...**, cantidad y + **Vincular** lo agregas a otro plato. **Ver historial** muestra todos sus movimientos. **Eliminar** lo quita (puede pedir clave de supervisor).

Carne molida Stock actual: 6.5 kg ✕

Datos del producto

Nombre: Carne molida Categoría: Carnes

Unidad base (en la que se descuenta): kg Avisar cuando queden ≤: 3

Stock ideal (par): Para calcular el pedido Proveedor habitual: Opcional

Se compra en (opcional): botella, saco, caja... ¿Cuántos kg trae cada envase?: ej. 750

☒ **Descotar del stock con las ventas** Márcalo solo si quieres controlar su cantidad (ej. gaseosas, cervezas). Si está sin marcar, el producto sirve solo para calcular el costo de las recetas: no se descuenta y nunca bloquea un plato.

☒ **★ Crítico: contarlo en el conteo diario**

☐ **🍹 Producto del bar (licores): conteo del bar y tragos**

☐ **📅 Controlar fecha de vencimiento (carnes, lácteos...)**

☐ **🍳 Se prepara aquí (salsa, marinado, masa): tiene sub-receta**

🗑 Eliminar 📄 Ver historial 💾 Guardar datos

Platos que descuentan este producto

Cada vez que se envía uno de estos platos a cocina se resta la cantidad indicada. Si se reduce o elimina del pedido, se devuelve.

Hamburguesa Zentro -150 g ✕

Plato del menú... 1 kg + Vincular

Datos de un producto: unidad, mínimo, crítico y los platos que lo descuentan.

En **Productos** ves la lista con unidad, proveedor y cuántos platos lo usan (★ = crítico). **Categorías** sirve para crear, renombrar o eliminar categorías.

ZENTRO

Inventario

Resumen

Stock

Productos

Recetas

Compras

Conteos

Movimientos

Pedro

Salir

Buscar producto o proveedor...

Todas las categorías

Todos

Categorías

Nuevo producto

8 productos - 0 sin platos vinculados

Producto	Unidad / compra	Proveedor	Platos	
Abarrotes				
Aceite	lt	—	1	
Azúcar	kg	—	1	
Carnes				
★ Carne molida	kg	—	1	
Frutas				
★ Limones	und	—	1	
Lácteos				
★ Queso cheddar	kg	—	2	
Panadería				
Pan de hamburguesa	und	—	1	
Verduras				
Papas	kg	—	1	
Tomate	kg	—	1	

Lista de productos.

5. Recetas: qué descuenta cada plato

Para qué sirve: que cada venta descuente lo que realmente se usa.

Pasos

1. Toca **Recetas**. Arriba ves cuántos **Platos** hay, cuántos **Con receta** y cuántos **Sin receta**; filtra con **Todos / Sin receta / Con receta**.
2. Toca un plato (ej. **Hamburguesa Zentro**).
3. En **Receta (por porción)** elige el insumo en **Elegir insumo...** (o búscalo en **Buscar insumo...**), escribe la cantidad por porción en **Cant.** y toca **+ Agregar**. Las cantidades en kg o litros se escriben en gramos o mililitros (ej. 150 g).
4. Si el insumo no existe, toca **¿No está el insumo? Crear uno nuevo**.
5. En **Sabores y opciones de este plato** pones receta a los extras u opciones que cambian según lo que pide el cliente (ej. «Extra queso»): solo descuentan cuando se piden.
6. Los cambios se guardan al momento. Cierra con **✕**.

Hamburguesa Zentro
 Hamburguesas y Papas Fritas · precio de venta \$5.50

Receta (por porción)

Insumo	Cantidad	Unidad
Carne molida	150	g
Pan de hamburguesa	1	und
Queso cheddar	30	g
Tomate	40	g

Buscar insumo...

Elegir insumo... Cant. + Agregar

¿No está el insumo? Crear uno nuevo

Sabores y opciones de este plato
 Arriba va lo que lleva siempre (vaso, leche, azúcar...). Aquí, lo que cambia según lo que elige el cliente: cada sabor u opción descuenta su receta solo cuando se pide, con la cantidad propia de este plato o la receta general de esa opción.

0 de 5 con receta

EXTRA Huevo
 Sin receta: no descuenta nada + Receta

Receta de la Hamburguesa Zentro: 150 g de carne, 1 pan, 30 g de queso y 40 g de tomate.

Qué pasa al vender: cuando el mesero envía el plato a cocina, Zentro resta los insumos de la receta; si se reduce o elimina el pedido, los devuelve.

Costo por plato y costo directo: el costo de cada plato (suma de los insumos con su costo promedio) y el **costo directo** (para platos sin receta, como una botella de agua) los ve y edita **solo el administrador**. Ver sección 11.

6. Entradas y compras

Para qué sirve: sumar al stock lo que llega y actualizar el costo promedio de cada producto.

Registrar una compra (varios productos de una factura)

1. **Compras** (o **Registrar compra** en Resumen).
2. **Proveedor** (puedes elegir uno guardado) y **N.º factura** (opcional).
3. En cada línea elige el **Producto...**, la **Cant.**, el costo **\$ c/u** y si ese costo es **por unidad** o por el total.
 Con **+ Otro producto** agregas más líneas. Abajo ves el **Total**.
4. **Nota (opcional)** y toca **Registrar compra**.

ZENTRO Inventario Resumen Stock Productos Recetas **Compras** Conteos Movimientos Pedro [→ Salir]

Registrar compra

Proveedor: Distribuidora Ejemplo N.º factura: 001-001-000004521

Queso cheddar 2 kg \$ 9.50 por kg \$19.00 ×

+ Otro producto Total \$19.00

Nota (opcional)

Registrar compra

Suma al stock y actualiza el costo promedio de cada producto.

Proveedores + Proveedor

Distribuidora Ejemplo
 ☎ 0990000002
 0 productos 🔍 📞 ✎

Mercado Mayorista Demo
 ☎ 0990000003
 0 productos 🔍 📞 ✎

Compras anteriores

Aún no hay compras registradas

Compra: proveedor, factura, producto, cantidad y costo.

Qué deberías ver: la compra aparece en **Compras anteriores** con proveedor, número de factura, cantidad de productos y tu nombre; el stock sube.

ZENTRO Inventario Resumen Stock Productos Recetas **Compras** Conteos Movimientos Pedro [→ Salir]

Registrar compra

Proveedor: Nombre del proveedor N.º factura: Opcional

Producto... Cant. \$ c/u por unidad ×

+ Otro producto Total \$0.00

Nota (opcional)

Registrar compra

Suma al stock y actualiza el costo promedio de cada producto.

Proveedores + Proveedor

Distribuidora Ejemplo
 ☎ 0990000002
 0 productos 🔍 📞 ✎

Mercado Mayorista Demo
 ☎ 0990000003
 0 productos 🔍 📞 ✎

Compras anteriores

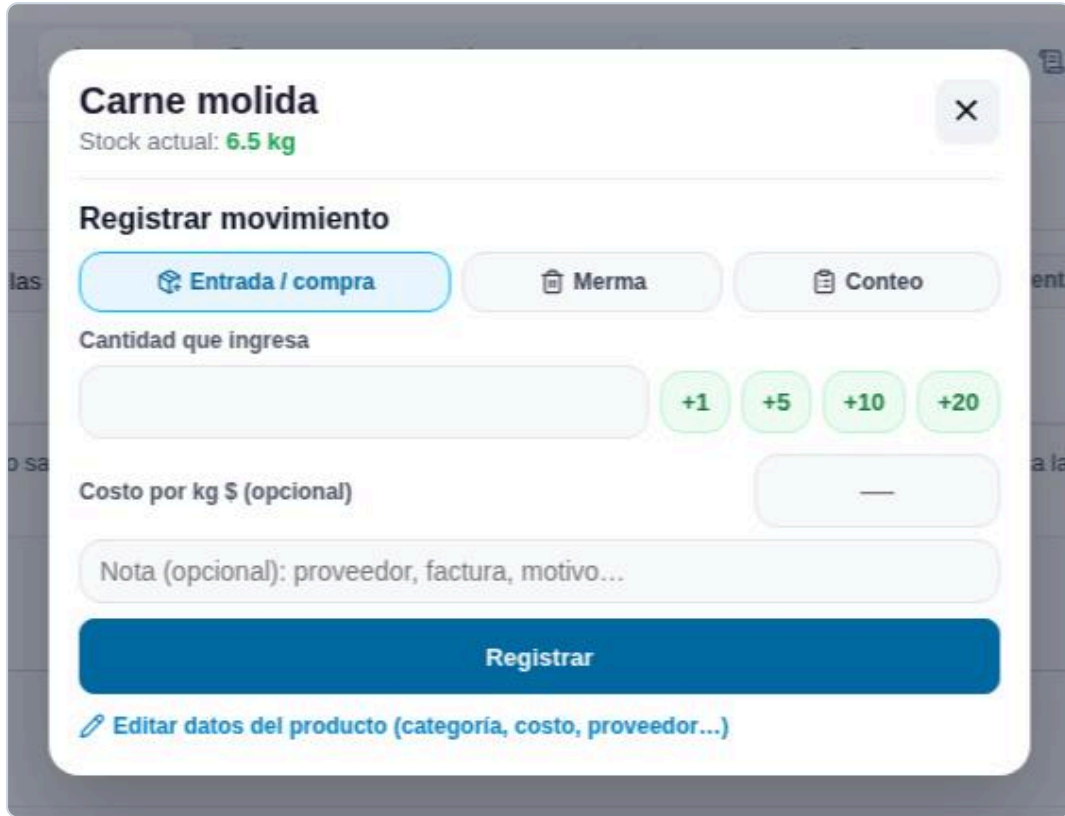
11 oct 20:31 **Distribuidora Ejemplo**
 Fact. 001-001-000004521 · 1 productos · Pedro

Compra registrada en «Compras anteriores».

En la misma pestaña está  **Proveedores:**  **Proveedor** para crear uno (nombre, contacto, teléfono, RUC, correo, dirección, día de entrega, notas) y botones para escribirle por WhatsApp, llamarlo o editarlo.

Entrada rápida de un solo producto

Abre el producto (ícono de caja en **Stock**) →  **Entrada / compra** → **Cantidad que ingresa** (o los botones **+1**, **+5**, **+10**, **+20**) → **Costo por ... \$ (opcional)** → **Nota** → **Registrar**.



Registrar movimiento: Entrada / compra, Merma o Conteo.

7. Mermas, cortesías, comida de personal y platos agotados (86)

Merma (algo se dañó, se botó o venció)

1. Abre el producto →  **Merma**.
2. **Cantidad perdida / dañada** y en **Nota** el motivo (ej. «se cayó», «vencido»).
3. **Registrar**. Si la merma es mayor que el stock, la app pregunta si continuar. Si vale \$10 o más (o el producto no tiene costo), puede pedir la clave de supervisor.

Carne molida ✕

Stock actual: **6.5 kg**

Registrar movimiento

📦 Entrada / compra
🗑 Merma
📋 Conteo

Cantidad perdida / dañada

+1 +5 +10 +20

Nota (opcional): proveedor, factura, motivo...

Registrar

[✎ Editar datos del producto \(categoría, costo, proveedor...\)](#)

pedir con 4

Merma de 0,5 kg de carne molida.

Si controlas vencimientos, los lotes vencidos aparecen con el botón 🗑 **Merma** para registrarlos de una vez como «Producto vencido».

Cortesía y comida de personal (consumo interno)

Para lo que **no** se marcó en un pedido: **Resumen** → **Cortesía** (o **Comida de personal**) → elige el **Plato del menú...**, la cantidad y **Quién / motivo (opcional)** → **Registrar**. Se descuentan los insumos de la receta. Si el mesero ya lo marcó como 🎁 **Cortesía** o 👤 **Personal** en el pedido, ya se descontó solo: no lo registres otra vez.

Consumo interno: Cortesía.

Platos agotados (el «86»)

Resumen → Platos agotados: toca un plato para marcarlo **AGOTADO**; aparece al instante así para meseros y caja. Junto a cada plato ves **sin stock** o cuántas porciones quedan («73 disp.») según la receta. Toca de nuevo para quitarlo de agotados. Los platos con insumos **Descuenta stock** en cero salen agotados solos.

Platos agotados: tocar un plato lo marca como AGOTADO.

8. Conteos y diferencias

Para qué sirve: comparar lo que hay físicamente con lo que el sistema calcula (según ventas, compras y mermas) y corregir el stock.

Pasos

1. **Conteos** → **Nuevo conteo**. Elige el alcance: ★ **Críticos** (los marcados como críticos), **Bar**, **Completo** o **Por categoría**.... Con **Hoja de conteo** imprimes una hoja para contar en papel.
2. En **Contado** escribe lo que contaste de cada producto. La columna **Sistema** es lo que debería haber (se actualiza en vivo si hay ventas mientras cuentas) y **Diferencia** muestra lo que falta (en rojo) o sobra (en verde).
3. Revisa **Contados 3 / 3** y toca **Finalizar conteo y ajustar stock**. Si te equivocaste de conteo, **Descartar**.

The screenshot shows the ZENTRO inventory management interface. At the top, there's a navigation bar with tabs: Resumen, Stock, Productos, Recetas, Compras, Conteos (active), and Movimientos. The user is logged in as Pedro. The main section is titled 'Conteo en curso: Críticos' and shows a table with columns: Producto, Sistema, Contado, and Diferencia. The table lists three products: Carne molida (Carnes), Limones (Frutas), and Queso cheddar (Lácteos). The 'Contado' column has input fields where the user has entered 6.2 for Carne molida, 10 for Limones, and 0.55 for Queso cheddar. The 'Diferencia' column shows the resulting differences: -0.3 kg for Carne molida, -2 und for Limones, and -2.05 kg for Queso cheddar. A 'Descartar' button is in the top right. A large blue button at the bottom says 'Finalizar conteo y ajustar stock'. Below the table, there's a section for 'Conteos anteriores' with buttons for 'Hoja de conteo' and 'Excel'. A message at the bottom says 'Aún no hay conteos'.

Producto	Sistema	Contado	Diferencia
Carne molida Carnes	6.5	6.2 kg	-0.3 kg
Limones Frutas	12	10 und	-2 und
Queso cheddar Lácteos	2.6	0.55 kg	-2.05 kg

Contados: 3 / 3

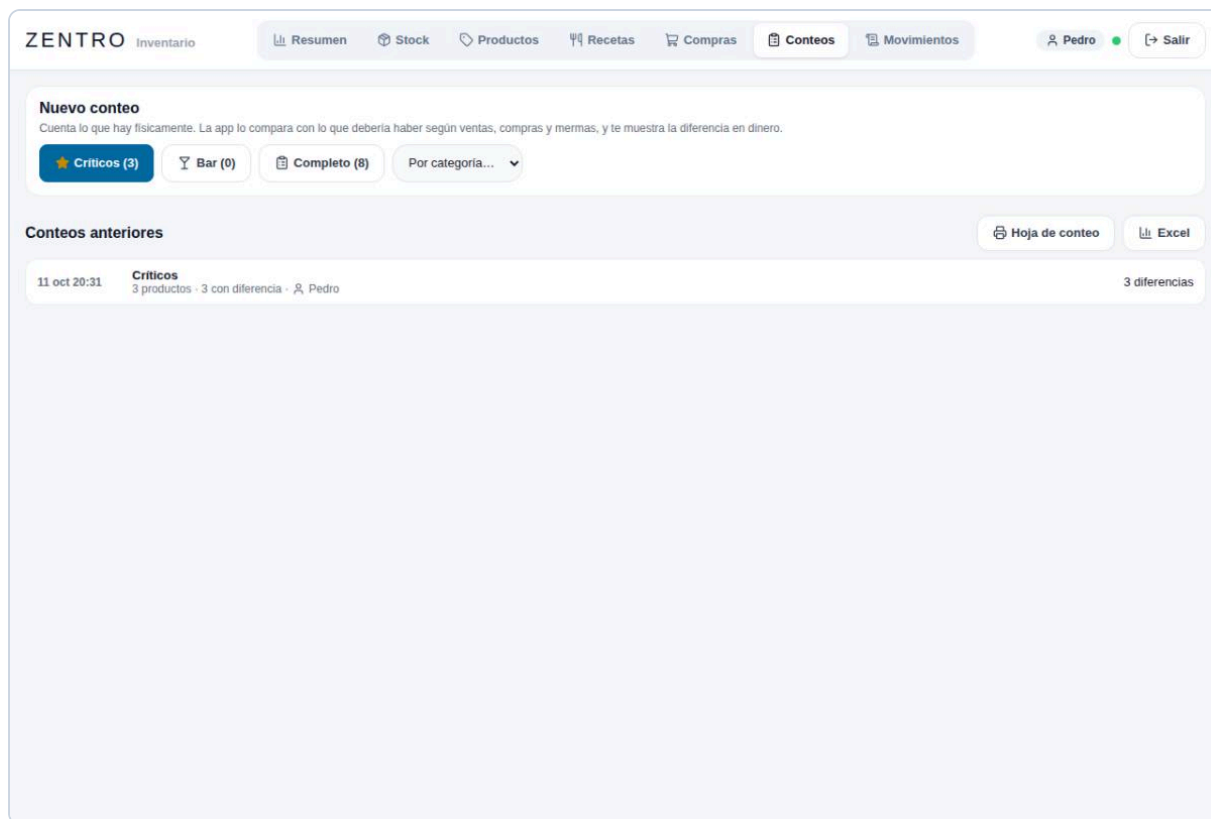
Finalizar conteo y ajustar stock

Conteos anteriores: Hoja de conteo, Excel

Aún no hay conteos

Conteo de críticos: sistema, contado y diferencia.

Qué deberías ver: el conteo en **Conteos anteriores** (fecha, alcance, productos, cuántos con diferencia y tu nombre). El stock queda igual a lo contado y cada ajuste queda como movimiento **Conteo**. **Excel** descarga los conteos.



Conteo guardado en «Conteos anteriores».

Si hay muchas diferencias: revisa que las recetas tengan las cantidades correctas, que las compras y mermas estén registradas, y que los platos sin receta no usen ese insumo.

9. Movimientos (historial)

En **Movimientos** ves todo lo que pasó con el inventario, por día y hora: ventas, devoluciones, compras, entradas, mermas, producción, cortesías, personal, ajustes y conteos, con quién lo hizo. Filtra por producto, persona y tipo de movimiento; arriba ves el resumen de hoy. **Excel** descarga el historial.

ZENTRO

Inventario

Resumen

Stock

Productos

Recetas

Compras

Conteos

Movimientos

Pedro

Salir

Todos los productos

Todas las personas

Todos los movimientos

Hoy:

Conteo: 4.35

Compra: 2

Excel

DOMINGO, 11 DE OCTUBRE

20:31

Conteo

Carne molida

Conteo críticos ·

Pedro

-0.3

→ 6.2 kg

20:31

Conteo

Limonas

Conteo críticos ·

Pedro

-2

→ 10 und

20:31

Conteo

Queso cheddar

Conteo críticos ·

Pedro

-2.05

→ 0.55 kg

20:31

Compra

Queso cheddar

Distribuidora Ejemplo · Fact. 001-001-000004521 ·

Pedro

+2

→ 2.6 kg

Mostrando 4 de 4 movimientos

Movimientos: conteos y compra del día, con quién los hizo.

10. Reportes y traspasos entre locales

- **Reportes:** la pestaña  **Reportes** (food cost por día, mermas por producto en dinero, consumo, productos sin rotación y actividad por persona) es **solo para el administrador**. Con el rol Inventario no aparece. Tú tienes **Movimientos** y **Conteos** (con su Excel).
- **Traspasos entre locales (plan Max):** los envía el **dueño** desde **ADM** → **Mis locales** (elige el local que recibe y los insumos). El rol Inventario **no** tiene pantalla para enviar ni recibir traspasos. Si tu local recibe mercadería de otro, avisa al dueño para que la marque como recibida y revisa luego el stock.

11. Lo que ve el administrador (costos)

El dueño, al entrar a Inventario como administrador, ve además: el **valor del stock**, el **costo de cada insumo**, el **costo de cada plato** y su **food cost** (% del precio), el **Costo directo** para platos sin receta y la pestaña **Reportes**.

Hamburguesa Zentro

Hamburguesas y Papas Fritas · precio de venta \$5.50

Receta (por porción)

Insumo	Cantidad	Costo
Carne molida \$ 7.2 / kg	150 g	\$1.08
Pan de hamburguesa \$ 0.25 / und	1 und	\$0.25
Queso cheddar \$ 9.569231 / kg	30 g	\$0.29
Tomate \$ 1.3 / kg	40 g	\$0.0520

Elegir insumo...

Cant.

+ Agregar

¿No está el insumo? [Crear uno nuevo](#)

Sabores y opciones de este plato

Arriba va lo que lleva siempre (vaso, leche, azúcar...). Aquí, lo que cambia según lo que elige el cliente: cada sabor u opción descuenta su receta solo cuando se pide, con la cantidad propia de este plato o la receta general de esa opción.

0 de 5 con receta

EXTRA

Huevo

+ Receta

Lo que ve el administrador: costo por insumo y food cost del plato.

Por eso es importante que registres **siempre el costo** en las compras: de ahí sale el costo promedio que usa el dueño.

12. Si algo sale mal

Problema	Qué hacer
Un plato se vende pero el stock no baja	No tiene receta o el insumo está en Solo costo . Revisa Recetas y la etiqueta del producto.
El mesero ve un plato AGOTADO que sí hay	Un insumo Descuenta stock está en 0, o alguien lo marcó en Platos agotados . Registra la compra o el conteo, o quítalo de agotados.
No sale en Stock bajo	Revisa Avisar cuando queden ≤ y que esté marcado Descontar del stock con las ventas .
Me pide una clave	Es la clave de supervisor : pídesela al administrador.
Me equivoqué en una compra o merma	Corrige con un conteo de ese producto o avisa al administrador.
Barra roja arriba	Sin conexión : espera a que vuelva el internet. Otros mensajes (suscripción, usuario desactivado): avisa al administrador.

Resumen rápido

Quiero...	Dónde
Ver qué falta	Resumen → Alertas / Hay que pedir
Registrar mercadería que llegó	Compras → Registrar compra
Registrar algo dañado o vencido	Producto → 🗑 Merma
Registrar una cortesía o comida del personal	Resumen → Cortesía / Comida de personal
Marcar un plato agotado	Resumen → Platos agotados
Contar	Conteos → Críticos / Completo → Finalizar conteo y ajustar stock
Crear un insumo	Productos → + Nuevo producto
Cambiar lo que descuenta un plato	Recetas → plato → Receta (por porción)
Ver quién hizo qué	Movimientos
Ver costos, food cost y reportes	Solo el administrador