

🔒 USO INTERNO – PROPIETARIO



**BreadControl**

# Manual de *Administración*

Guía completa para la gestión de inventario, producción, ventas y finanzas de tu panadería artesanal.

---

MÓDULO

VERSIÓN

PERFIL DE ACCESO

Panel Administrativo

1.0 – 2025

Propietario / Admin

---

BREADCONTROL · Sistema de Gestión Artesanal

Florencia, Caquetá · Colombia

## TABLA DE CONTENIDOS

---

### 01 Tablero Principal (Dashboard)

KPIs en tiempo real · Clima en vivo · Observaciones del día anterior

### 02 Gestión de Insumos e Inventario

Método FIFO · Alertas de stock · Compras por lotes · Control de merma

### 03 Producción Diaria

Registro de tandas · Descuento automático de insumos · Distribución de precios

### 04 Gestión de Ventas

Venta rápida · Carrito detallado · Cálculo de ñapas y bonificaciones

### 05 Finanzas y Reportes

KPIs financieros · Gráficas de rendimiento · Exportación PDF / Excel

### 06 Cierre del Día y Cuadre de Caja

Conteo de efectivo · Cálculo de sobrantes/faltantes · Observaciones para el día siguiente

# 01

VISTA GENERAL

## Tablero Principal Dashboard

Vista general e interactiva del rendimiento del negocio en tiempo real. Todo lo que necesitas ver al arrancar la jornada.



### KPIs Clave del Día

Muestra en tiempo real los **ingresos por ventas del día**, la **cantidad de pedidos pendientes por confirmar**, las **compras registradas** y la **utilidad operativa acumulada**. Ideal para tomar decisiones rápidas antes de las 6:00 a.m.



### Clima en Vivo — Florencia, Caquetá

Integración con la **API Open-Meteo** que muestra temperatura actual y pronóstico del día. Los días fríos o lluviosos suelen generar mayor demanda de pan caliente, lo que te ayuda a **ajustar la producción anticipadamente**.



### Observaciones del Día Anterior

Un **banner destacado** muestra las notas críticas dejadas en el último cierre de caja (ej. "*Comprar azúcar mañana a primera hora*"). Garantiza la continuidad operativa sin que ningún pendiente se pierda entre turnos.

# 02

## MATERIAS PRIMAS

# Gestión de Insumos e Inventario

Control preciso de materias primas con el método FIFO para garantizar frescura y calcular márgenes reales de ganancia.



### Método FIFO (First In, First Out)

El sistema consume automáticamente los lotes de insumos más antiguos antes que los recientes. Esto refleja con exactitud el costo real de la producción y cumple con las buenas prácticas de inocuidad alimentaria.



### Alertas de Stock

Cada insumo tiene una **barra visual de nivel en color**. Cuando el stock cae por debajo del punto de reposición configurado, la barra se torna **ROJA** y el sistema emite una alerta. Nunca más te quedarás sin harina en plena madrugada.



### Compras con Lotes Automáticos

Al registrar una compra, se genera un **lote único** con el formato `MAN-YYYY-MM-DD-NNN`. El precio de compra queda registrado para calcular el margen de ganancia de cada tanda de producción.



### Alerta de Variación de Precio

Si el precio de un insumo varía **más del 5%** respecto a la última compra del mismo proveedor, el sistema te lo notificará visualmente. Esto te permite evaluar si es necesario ajustar los precios de venta o renegociar con el proveedor.



### **Merma Automática de Harina**

La harina de trigo tiene configurado un **descuento automático de merma del 6%** para registrar las pérdidas típicas por manipulación, tamizado y humedad ambiental. Este descuento se aplica en cada consumo sin intervención manual.

## Producción Diaria

Registra el pan producido por tandas y el sistema descuenta los insumos automáticamente usando las recetas configuradas.



### Descuento Automático de Insumos (FIFO)

Al registrar una tanda de producción, el sistema calcula los ingredientes de la receta y los **resta automáticamente del inventario**, comenzando por los lotes de compra más antiguos. Todo queda trazado sin trabajo manual adicional.



### Distribución por Categorías de Precio

El pan producido se clasifica por **categoría de precio** e incrementa el stock disponible para ventas de cada nivel. Las categorías disponibles son:

CATEGORÍA	PRECIO UNITARIO	DESTINO TÍPICO
Pan pequeño	\$500	Ventas de mostrador y ñapas
Pan mediano	\$1.000	Venta directa y tiendas
Pan grande	\$2.000	Tiendas y pedidos especiales
Pan especial	\$3.000	Variedades premium
Pan de lujo	\$5.000	Línea artesanal premium



### Producción con Insumos Insuficientes

Si no hay suficientes insumos para completar la receta, el sistema te advertirá claramente. Tienes la opción de **"forzar la producción"** bajo tu responsabilidad, lo que registrará *stocks negativos transitorios* que deberán normalizarse con la próxima compra.



## Gestión de Ventas

Dos modalidades de registro de ventas adaptadas al flujo de tu panadería: rapidez en el mostrador y detalle en pedidos especiales.

### Modalidades de Venta



#### Venta Rápida

Diseñada para transacciones ágiles en el mostrador. Selecciona la **categoría de precio**, la cantidad vendida y el **método de salida**:

- **VENTA** — ingreso normal de caja
- **CONSUMO INTERNO** — consumo de empleados
- **BONIFICACIÓN** — regalo / ñapa al cliente



#### Venta Detallada (Carrito)

Interfaz tipo carrito de compras donde puedes seleccionar **panes específicos con fotos reales** de tus variedades y acumularlos. Ideal para pedidos de tiendas o clientes que requieren un recibo detallado.

### Cálculo de Ñapas y Bonificaciones



#### Clientes Tienda — Bonificación 20%

Para clientes registrados como **Tiendas**, el sistema calcula y sugiere automáticamente una **bonificación del 20%**: un crédito de *\$1.000 por cada \$5.000* de compra en panes adicionales de regalo.



### **Ventas de Mostrador — Ñapa 10%**

Para ventas directas en el mostrador, se sugiere una **ñapa del 10%**: un crédito de *\$500 por cada \$5.000* de compra. El sistema calcula el crédito y te sugiere qué panes entregar como ñapa.

# Finanzas y Reportes

Análisis financiero automático con gráficas interactivas y exportación de reportes para tu contabilidad formal.



## KPIs Financieros Automáticos

Análisis automático de **rentabilidad**, **margen de utilidad** e **ingresos netos**. Los costos de producción se calculan usando los precios de compra reales de los lotes FIFO consumidos en cada tanda.



## Gráficas de Rendimiento

Desglose interactivo visualizado con **Chart.js** que incluye:

- Ventas de los *últimos 7 días*
- Comparativas *mes a mes*
- Consolidados *anuales*



## Exportación de Reportes

Genera y descarga reportes detallados en **formato PDF** (para impresión y archivo) y **Excel** (para análisis contable). Compatible con el trabajo de tu contador externo.

# 06

FIN DE JORNADA

## Cierre del Día y Cuadre de Caja

Proceso obligatorio al finalizar la jornada laboral. Garantiza la integridad financiera y la continuidad operativa del día siguiente.



### Proceso Obligatorio Diario

El cierre de caja debe realizarse al finalizar cada jornada sin excepción. Sin cierre, el sistema no permite iniciar el tablero del día siguiente con datos limpios. Es el ritual contable más importante de la operación.



### Conteo de Efectivo y Cuadre

Ingresa el **dinero en efectivo físico** presente en caja. El sistema compara automáticamente con el registro digital de ventas y te muestra si hay **SOBRANTE** o **FALTANTE**, con el valor exacto de la diferencia.



### Observaciones para el Día Siguiente

Escribe notas críticas sobre **stock a reponer**, **pedidos especiales** confirmados, **pendientes de mantenimiento** o cualquier incidencia del día. Estas notas aparecerán automáticamente en el *Dashboard del propietario* al día siguiente, garantizando que nada se olvide.

## BreadControl

SISTEMA DE GESTIÓN ARTESANAL · PANADERÍA · FLORENCIA, CAQUETÁ

Manual de Administración v1.0 — Documento confidencial del propietario

