



PUNTO DE VENTA

RESTAURANT

2026 V2.5

ÍNDICE

Contenido

INTRODUCCIÓN	3
REQUISITOS DEL SISTEMA	4
PRIMEROS PASOS.....	7
INICIO DE SESIÓN Y USUARIOS.....	8
CONOCIENDO LA INTERFAZ	9
CONOCIENDO LA INTERFAZ	10
CONOCIENDO LA INTERFAZ	11
CONFIGURANDO TU RESTAURANT.....	12
AGREGANDO CATEGORÍAS.....	13
AGREGANDO PRODUCTOS	15
AGREGANDO USUARIOS Y MESEROS.....	16
MESAS Y ORDENES.....	17
ORDENES (COCINA/BARRA)	18
CONFIGURANDO SU APP MÓVIL.....	23
ZONAS DE PREPARACIÓN	24
MESEROS, MAPA DE MESAS Y PEDIDOS	25
MESEROS, MAPA DE MESAS Y PEDIDOS	26
DATOS DE CONTACTO.....	27



INTRODUCCIÓN

Introducción

El presente manual tiene como objetivo guiar al usuario en el uso correcto y eficiente del sistema **POS**, diseñado para facilitar la gestión de ventas y el control diario de negocios comerciales de forma rápida, intuitiva y segura.

Este sistema está orientado a pequeños y medianos negocios como restaurantes, bares, food trucks y en general, establecimientos que requieren una herramienta confiable para registrar ventas, y realizar cortes de caja claros y precisos.

El **POS de Restaurante** permite al usuario realizar operaciones básicas como el registro de productos, mandar órdenes de barra a cocina a través de una aplicación incluida con la adquisición de su licencia y generación de reportes, todo desde una interfaz sencilla y fácil de usar, sin necesidad de conocimientos técnicos avanzados.

A lo largo de este manual se describen paso a paso las principales funciones del sistema, acompañadas de ejemplos e imágenes ilustrativas, con el fin de que el usuario pueda aprovechar al máximo todas sus características y garantizar un correcto funcionamiento en su operación diaria.



REQUISITOS DEL SISTEMA

Sistema Operativo:

- **Mínimo:** Windows 10 (Versión 1607 o superior) - 64 bits.
- **Recomendado:** Windows 10 (Versión más reciente) o Windows 11.
- *Nota: No funcionará en Windows 7 ni Windows 8.1 (no soportados por .NET 8), ni en sistemas de 32 bits (x86) debido a la compilación actual.*

Hardware:

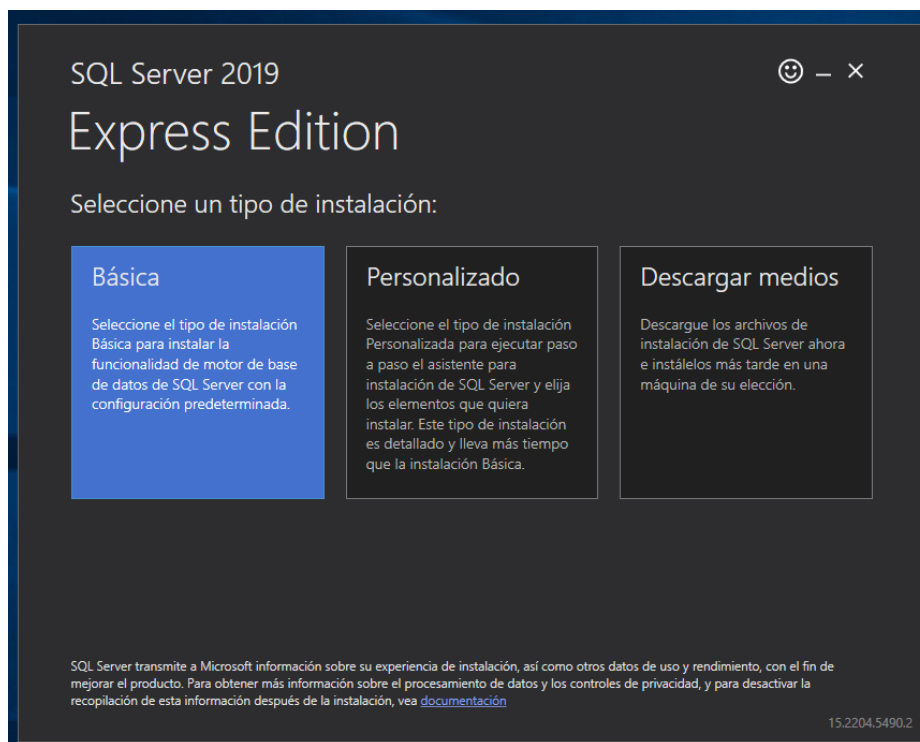
- **Procesador (CPU):** Arquitectura x64.
 - *Mínimo:* Dual Core 1.6 GHz (ej. Intel Celeron / AMD A-Series).
 - *Recomendado:* Intel Core i3 (4ta gen o superior) o equivalente para mayor fluidez.
- **Memoria RAM:**
 - *Mínimo:* 4 GB (Requerido por el propio Windows 10/11). La aplicación en sí usa entre 150-400 MB.
- **Almacenamiento:**
 - *Espacio Libre:* 500 MB mínimos (El ejecutable pesa ~150 MB, el resto es para el crecimiento de la base de datos de ventas e imágenes).
 - *Tipo:* HDD funciona bien, SSD recomendado para inicio instantáneo.
- **Pantalla:**
 - *Resolución:* 1024x768 mínima (Diseño de escritorio).
 - *Gráficos:* Tarjeta gráfica básica compatible con DirectX 9 (incluso integradas antiguas funcionan).

Software Adicional:

- **No requiere nada preinstalado.** Al ser "Self-Contained", el instalador ya incluye todas las librerías de .NET necesarias.
- **Conexión a Internet:** Opcional (Solo requerida si deseas usar la función de "Buscar Actualizaciones").



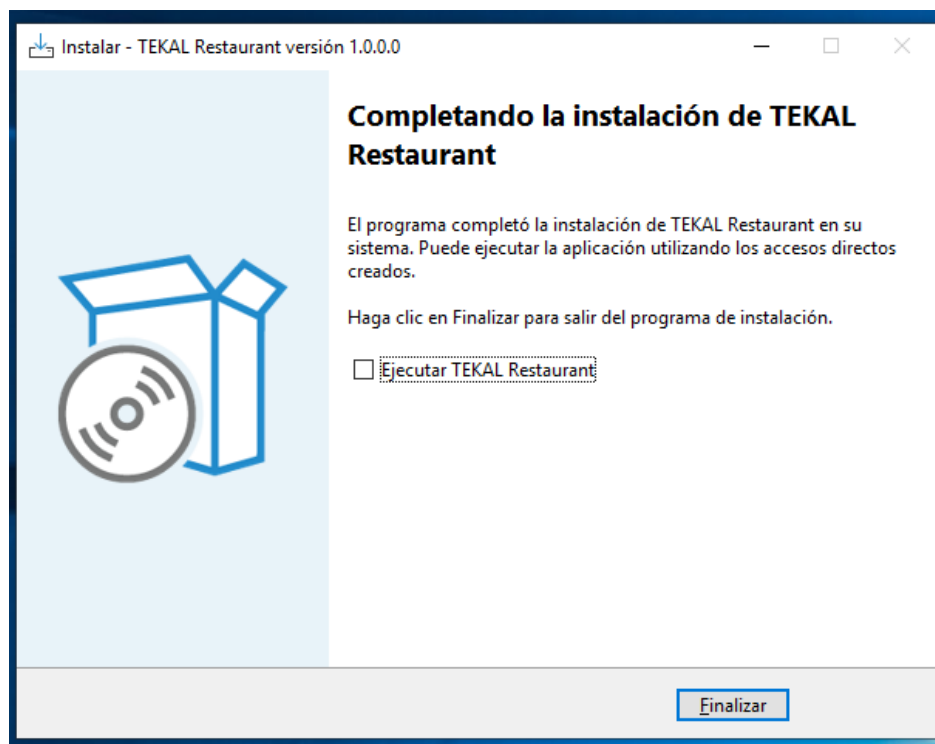
INSTALACIÓN Y DEPENDENCIAS



Para esto debemos acceder al enlace proporcionado en su portal de cliente, nos redireccionará a una página de Microsoft donde debemos descargar SQLEXPRESS 2017, procedemos a abrirlo e instalamos la versión básica



INSTALACIÓN Y DEPENDENCIAS



Posterior a esto ya podemos instalar nuestro software, al terminar la instalación se recomienda no ejecutar el programa directamente desde el instalador, ya que provoca una diferencia de permisos y no es posible ejecutar, esto es normal, no es ningún problema de instalación, terminando de instalar podemos cerrar la ventana y proceder a abrir el programa directamente del acceso directo.

PRIMEROS PASOS

1. Insertar la clave de licencia proporcionada



Este sistema cuenta con un modo de prueba de 7 días, pero si ya hizo adquisición de su producto, lo primero que debe hacer es copiar el ID del Equipo y proporcionárnoslo para poder generar su licencia. Posteriormente seleccionarla en el lugar donde la tenga guardada y activar su producto.



INICIO DE SESIÓN Y USUARIOS

2. Primera vez iniciando sesión

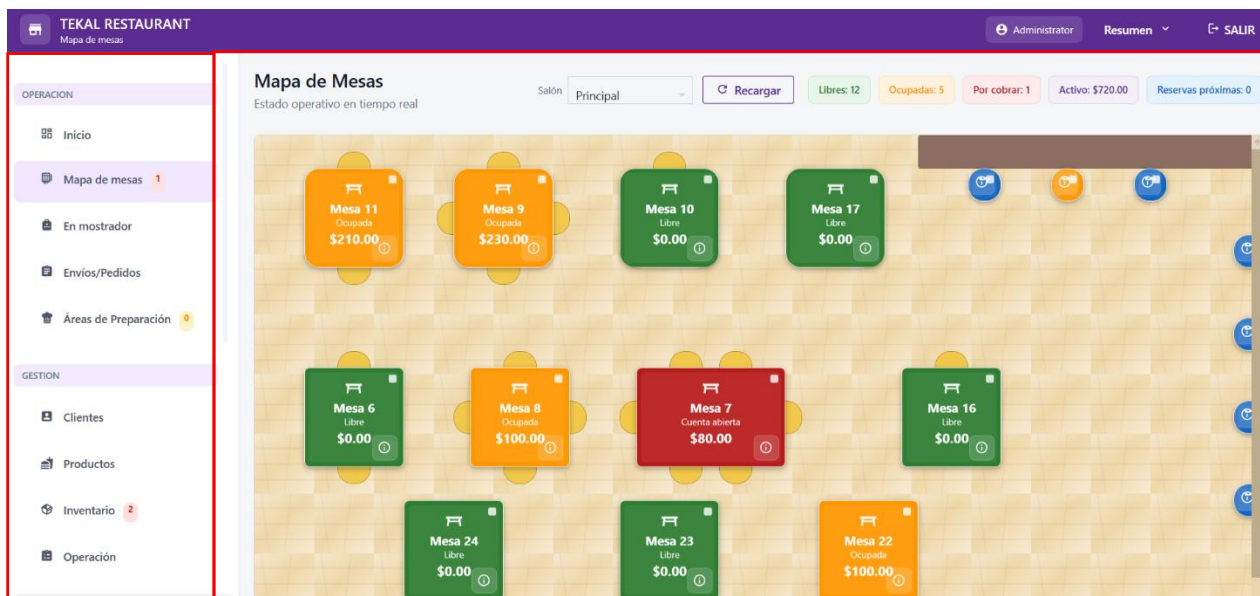


La primera vez que el usuario inicia sesión, deberá ingresar las credenciales mostradas en la imagen (“**admin**” como usuario y contraseña). Una vez dentro de la aplicación, estos datos deberán ser cambiados dentro del apartado “Usuarios”.

El sistema cuenta con control de acceso basado en roles:

- * Administrador: Acceso total a todas las funciones (Configuración, Reportes, Cortes).
- * Cajero: Acceso limitado principalmente a la venta y consulta de precios.
- Inicio de Sesión: Ingrese su contraseña para acceder.
- Gestión de Usuarios (Solo Admin): En Configuración > Usuarios, puede crear, editar o desactivar cuentas.

CONOCIENDO LA INTERFAZ



La pantalla principal del sistema se encuentra dividida en **dos zonas principales**.

La **primera zona**, ubicada en la **barra lateral izquierda**, permite acceder a las funcionalidades más importantes del sistema de punto de venta. A continuación, se describen cada una de ellas:

Ventas / Mesas

Módulo principal del sistema.

Desde aquí se visualiza el mapa de mesas en tiempo real, permitiendo:

- Abrir y ocupar mesas
- Asignar mesero
- Agregar productos a la cuenta
- Dividir cuentas
- Enviar órdenes a cocina o barra
- Consultar el estado actual de cada mesa (libre u ocupada)

Es el centro operativo del restaurante.

CONOCIENDO LA INTERFAZ

Cocina / Barra

Panel de visualización de órdenes enviadas desde ventas.

Permite:

- Ver pedidos pendientes
- Cambiar estado (Pendiente → En preparación → Listo)
- Mantener sincronización en tiempo real entre dispositivos

Optimiza la comunicación interna y elimina comandas manuales.

Productos

Gestión del catálogo de productos.

Desde aquí se pueden:

- Crear y editar productos
- Asignar precios
- Subir imágenes
- Definir categorías
- Determinar si el producto va a cocina o barra



Toda la información aquí configurada se refleja automáticamente en el módulo de ventas.

Promociones

Administración de descuentos y ofertas especiales.

Permite crear y controlar:

- Descuentos por porcentaje
- Descuentos por monto fijo
- Combos

CONOCIENDO LA INTERFAZ

Caja

Módulo de control financiero del turno actual.

Desde aquí se puede:

- Visualizar resumen de ventas
- Revisar movimientos del día
- Registrar ingresos o retiros
- Realizar el corte de caja con confirmación de usuario



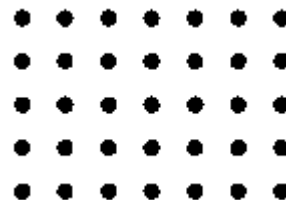
Garantiza control y transparencia en el manejo del efectivo.

Usuarios

Gestión de accesos al sistema.

Permite administrar:

- Administradores
- Cajeros
- Meseros (solo para asignación en ventas)



Define permisos y niveles de acceso para mayor seguridad operativa.

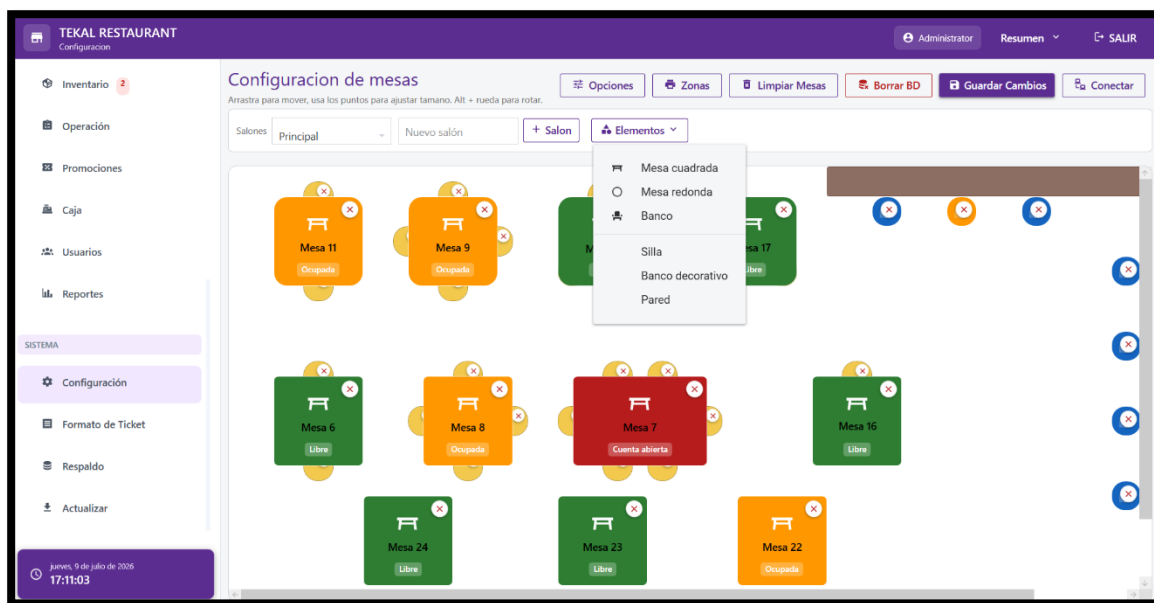
Reportes

Herramienta de análisis y consulta histórica.

Permite generar reportes filtrados por:

- Fecha
- Mesero
- Cajero
- Método de pago

CONFIGURANDO TU RESTAURANT



Paso 1: Acceder al apartado de Configuración

Para comenzar, diríjase al menú principal del sistema y seleccione la opción **Configuración**.

Paso 2: Ingresar a “Elementos”

Dentro del apartado de Configuración, haga clic en la sección **Elementos**. Aquí podrá gestionar los objetos visuales que representan la distribución de su restaurante.

Paso 3: Agregar mesas, sillas o bancos

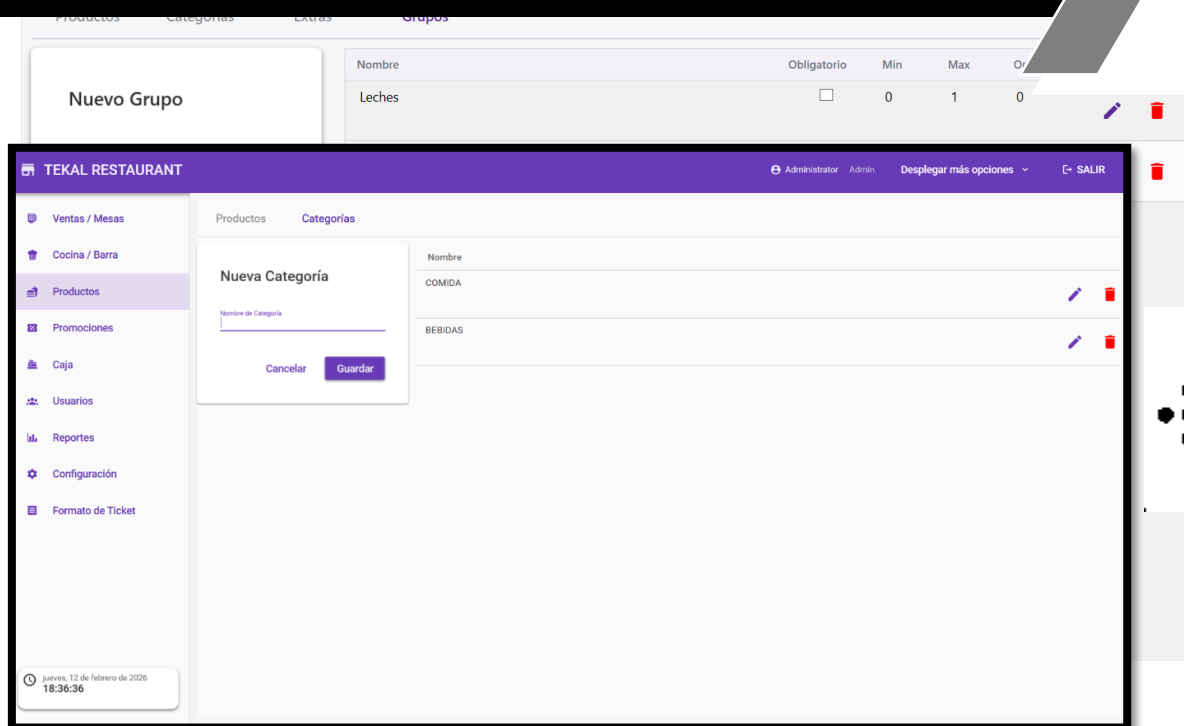
Añada las **mesas, sillas o bancos** según la distribución real de su establecimiento.

Se recomienda configurar los elementos de manera que reflejen lo más fielmente posible la apariencia y organización física de su restaurante.

Paso 4: Guardar los cambios

Una vez finalizada la configuración, presione el botón **Guardar** para aplicar los cambios realizados.

AGREGANDO CATEGORÍAS



Paso 5: Acceder al apartado de Inventario

Desde el menú principal, diríjase al apartado **Inventario**.

Paso 6: Ingresar a “Categorías”

Dentro de Inventario, haga clic en la opción **Categorías**.

En esta sección podrá administrar y organizar los grupos de productos que ofrecerá en su establecimiento.

Paso 7: Crear las categorías necesarias

Proceda a crear todas las categorías que requiera para clasificar sus productos correctamente.

Para efectos de este ejemplo, se agregaron las siguientes categorías:

- **Comida**
- **Bebidas**

Sin embargo, usted puede crear tantas categorías como sea necesario, según el tipo de productos que maneje (por ejemplo: Postres, Entradas, Especialidades, etc.).

AGREGANDO GRUPOS

Nombre	Obligatorio	Min	Max	Orden	
Leches	☐	0	1	0	
Sabor	☒	1	1	0	

Los **grupos** sirven para organizar los extras que puede elegir el usuario al vender un producto. En lugar de mostrar todos los extras mezclados, el sistema los separa por categorías lógicas para que la selección sea más clara, rápida y ordenada.



Un grupo funciona como un contenedor de extras relacionados. Por **ejemplo**:

- **Grupo:** Toppings
- **Extras dentro del grupo:** Queso extra, Tocino, Jalapeños

O también:

- Grupo: Término de cocción
- Extras dentro del grupo: Medio, Tres cuartos, Bien cocido

La relación es simple:

- El grupo define la categoría o tipo de selección.
- Los extras son las opciones específicas dentro de ese grupo.
- Un producto puede tener uno o varios grupos asociados.
- Cada grupo puede contener uno o varios extras.

AGREGANDO PRODUCTOS

Nombre	Precio	Categoría	Área
MICHELADA	\$60.00	BEBIDAS	Barra
PIÑA COLADA	\$60.00	BEBIDAS	Barra
MOSCOW MULE	\$80.00	BEBIDAS	Barra
CUBA	\$70.00	BEBIDAS	Barra
TQUILA SUNRISE	\$80.00	BEBIDAS	Barra
RUSO BLANCO	\$80.00	BEBIDAS	Barra
RUSO NEGRO	\$80.00	BEBIDAS	Barra
HAMBURGUESA	\$120.00	COMIDA	Cocina

Paso 8: Acceder al apartado “Productos”

Haga clic en la opción **Productos**.

Paso 9: Completar el formulario de registro

En la esquina superior izquierda encontrará un formulario para registrar nuevos productos. Proceda a completar los siguientes campos:

- **Nombre del producto**
Ingrese el nombre con el que será identificado en el sistema.
- **Costo o precio**
Capture el precio correspondiente del producto.
- **Categoría**
Seleccione la categoría previamente creada a la que pertenezca el producto (por ejemplo: Comida o Bebidas).
- **Área de preparación**
Indique el área donde se preparará el producto:
 - Barra
 - Cocina

AGREGANDO USUARIOS Y MESEROS

Paso 10: Agregar imagen (opcional)

De manera opcional, puede añadir una **imagen del producto**. Esta imagen se mostrará visualmente dentro del módulo de **Ventas/Mesas**, facilitando la identificación rápida durante el proceso de toma de pedidos.

Paso 11: Guardar y repetir el proceso

Una vez completado el formulario, guarde el producto. Repita este procedimiento para registrar todos los productos que su establecimiento requiera.



Usuarios del sistema

Meseros

MESEROS

Agregar mesero

Nombre del mesero

Adrian

Agregar mesero

Listado de meseros

Nombre	Activo
juanito	☒ ☐

Paso 13: Acceder al apartado “Usuarios”

Desde el menú principal del sistema, diríjase al módulo Usuarios.

Paso 14: Ingresar a la sección “Meseros”

Dentro del apartado Usuarios, haga clic en la opción Meseros.

Paso 15: Registrar meseros

En esta sección podrá agregar al personal encargado de atender las mesas.

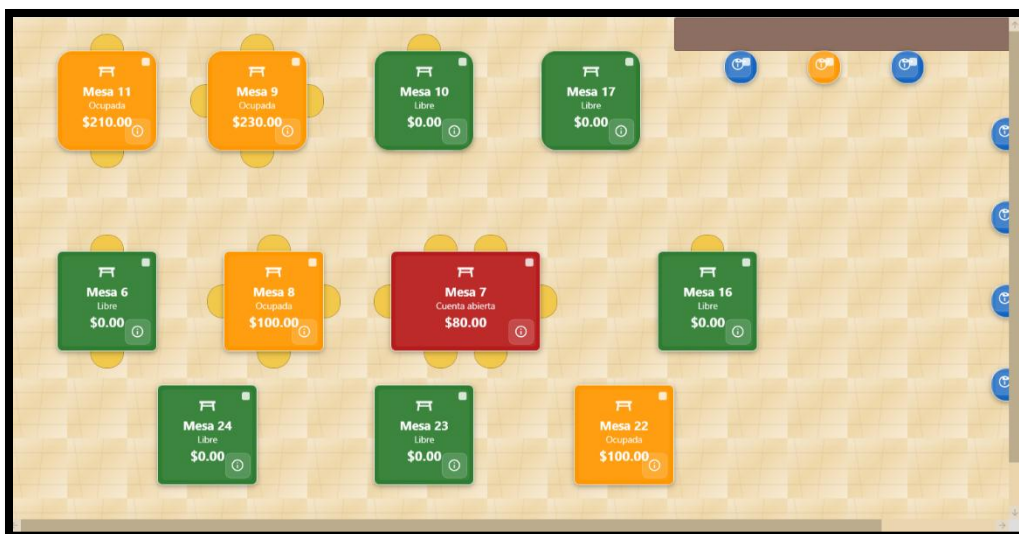
Proceda a:

- Ingresar el nombre del mesero.
- Guardar el registro.

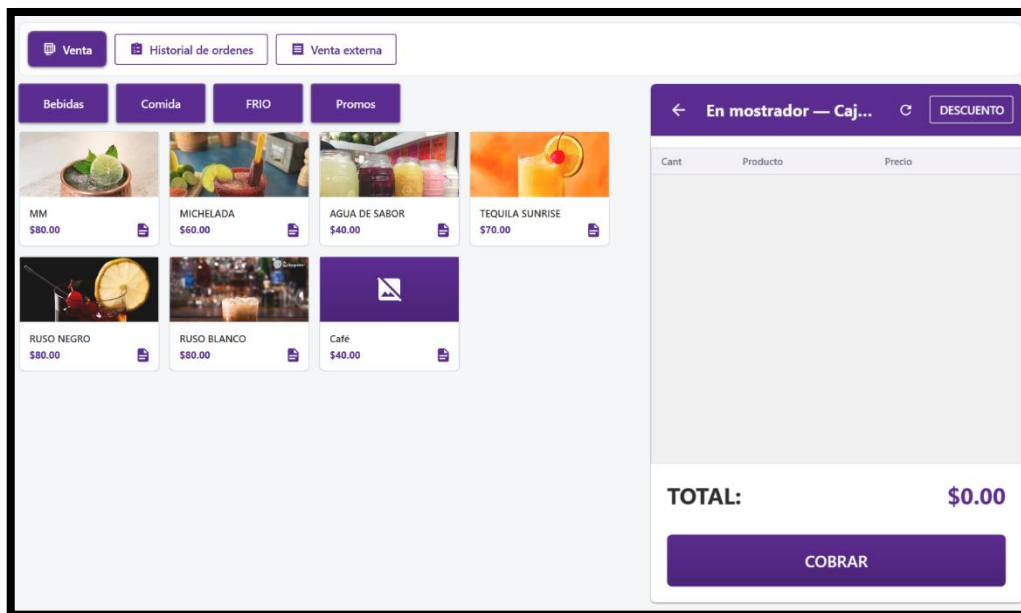
Repita este proceso para agregar todos los meseros que formen parte de su equipo de trabajo.

MESAS Y ORDENES

Dentro de este apartado, seleccionando “Usuario”, usted puede añadir los usuarios que pueden acceder con el inicio de sesión, además de establecer sus roles, contraseñas y de ser necesario eliminarlos.



Con estas adiciones ya estamos listos para poder usar su programa, al dar click sobre alguna de las mesas libres, se ocupará automáticamente, procederemos a seleccionar el mesero encargado de tal mesa y podremos ver la ventana de productos, solo tendremos que seleccionar los ordenados para ir añadiéndolos a la cuenta de la mesa y automáticamente se mandarán al apartado de **Comida/Barra**.



ORDENES (COCINA/BARRA)

Áreas de preparación

Control de pedidos y tiempos de cocina en tiempo real

PEDIDOS ACTIVOS

5

PENDIENTES

8

EN PREPARACIÓN

0

LISTOS

0

Actualizado 17:25:53

Configurar

Abrir ventana

Actualizar

Barra

3 pedidos

Mesa 11

Recibido: 13:38

227 min

1 MICHELADA

Nota:

Pendiente

1 RUSO NEGRO

Nota:

Pendiente

1 TEQUILA SUNRISE

Nota:

Pendiente

Redirigir

Urgente

Iniciar pedido

Mesa 7

Recibido: 13:38

227 min

1 AGUA DE SABOR

Nota:

Pendiente

Redirigir

Urgente

Iniciar pedido

Mesa 8

Recibido: 13:38

226 min

1 MICHELADA

+ Cerveza clara x1

Pendiente

Cocina

2 pedidos

Mesa 22

Recibido: 11:30

354 min

1 HAMBURGUESA

Nota:

Pendiente

Redirigir

Urgente

Iniciar pedido

Mesa 9

Recibido: 13:37

228 min

1 HAMBURGUESA

+ Tostino x1

Nota:

Pendiente

Redirigir

Urgente

Iniciar pedido

COCINA EN CA

Con estas adiciones ya estamos listos para poder usar su programa, al dar click sobre alguna de las mesas libres, se ocupará automáticamente, procederemos a seleccionar el mesero encargado de tal mesa y podremos ver la ventana de productos, solo tendremos que seleccionar los ordenados para ir añadiéndolos a la cuenta de la mesa y automáticamente se mandarán al apartado de **Comida/Barra**.



INVENTARIO

INVENTARIO

RECETAS

MÉTRICAS

Nombre Insumo
Unidad
Gramo
Costo
0
Stock Inicial
0
Agregar

ID	Nombre	Unidad	Stock Act...	Costo Unit.	Stock Min.	
1	Carne	Kilogramo	3.750	\$150.00	4.000	Guardar X
2	queso	Pieza	93.000	\$5.00	0.000	Guardar X
3	pan	Pieza	36.000	\$5.00	0.000	Guardar X
4	salsa	Millilitro	2000.000	\$0.15	0.000	Guardar X

Dentro de este apartado el usuario puede añadir toda la materia prima que utilizará dentro de su negocio para llevar un control de gastos

INVENTARIO

RECETAS

MÉTRICAS

Volver a la Lista
Editando Receta

Tipo Producto
Elemento
HAMBURGUESA

Configuración de Inventario del Producto
Tipo de Descuento
Recipe
Guardar Configuración

Insumo
Cantidad
0
Unidad
+ Agregar ingrediente

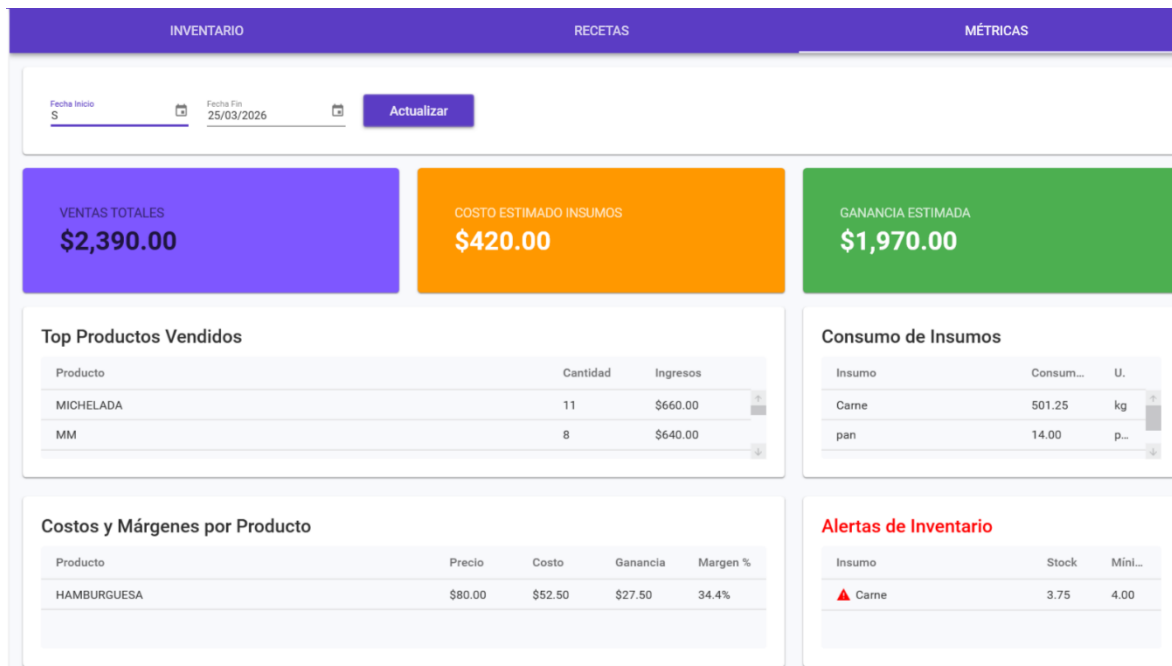
Insumo	Cantidad	Unidad	Costo	
pan	2.000	pza	\$10.00	X
queso	1.000	pza	\$5.00	X
Carne	0.250	kg	\$37.50	X

Costo Total: \$52.50

Guardar Receta

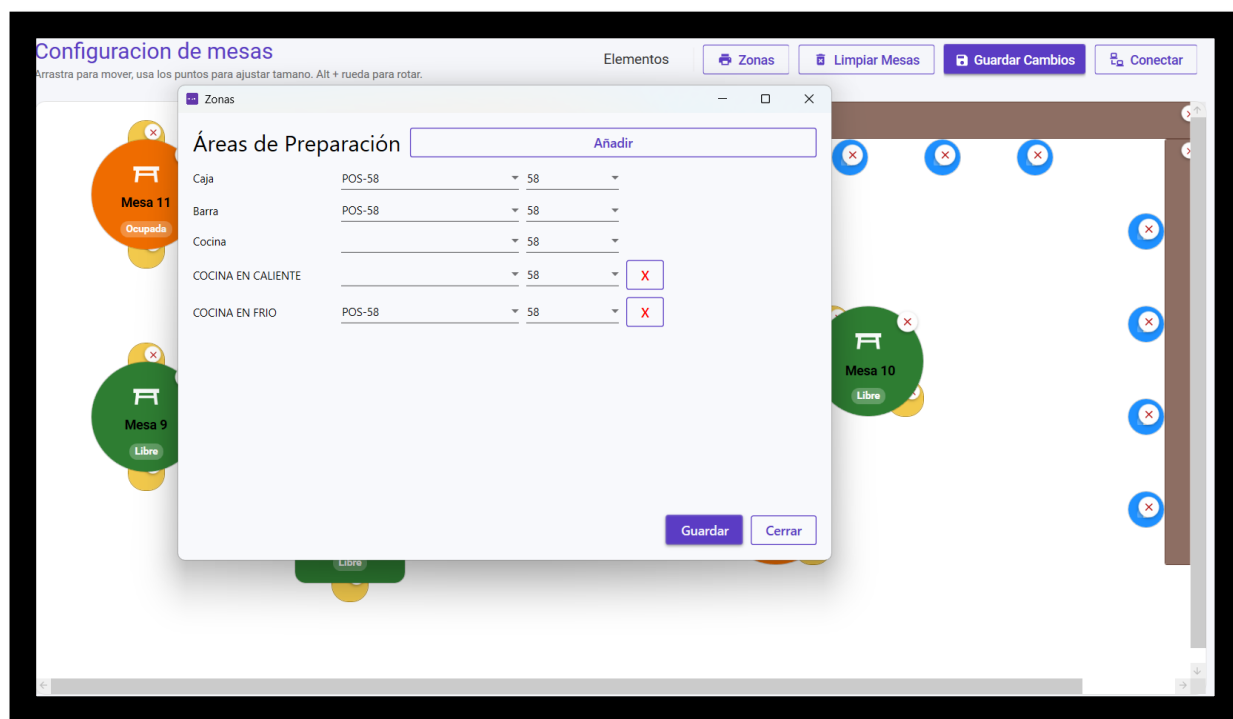
INVENTARIO

En la pestaña de recetas el usuario deberá agregar los respectivos productos y cantidades que se usan por pedido, mismos se descontarán al momento de generar una venta.



Dentro de la pestaña de Métricas podemos ver un breve resumen comparativo de ventas, gastos y ganancia aproximados, además de los productos más vendidos, alertas de inventario, consumo de insumos, y rentabilidad individual para cada uno sus productos

ÁREAS DE PREPARACIÓN E IMPRESORAS



Si queremos añadir un área de preparación extra así como configurar las impresoras de cada zona y el ancho del ticket, debemos dar clic sobre el botón **ZONAS** que se encuentra dentro de la pestaña de configuración, en la lista debemos seleccionar la impresora de cada zona y su respectivo ancho (58 u 80 mm)

CONFIGURACIONES ADICIONALES

Opciones generales
Ajustes de flujo de venta, comandera móvil y pantalla de venta.

Operación	Comandera móvil	Venta
Bloquear envío hasta cobrar En mostrador no permite enviar a cocina o barra si la orden no está pagada.	Solo mis mesas El mesero móvil ve únicamente sus mesas asignadas.	Columnas en pantalla de venta Cantidad de columnas para mostrar productos en la toma de orden.
Enviar pendientes al cobrar Al cobrar en mostrador manda automáticamente lo que siga pendiente.	Cobrar Permite cobrar desde comandera móvil.	4
Avisar si falta impresora Muestra alerta cuando cocina, barra o un área no tienen impresora.	Abrir caja Permite abrir el cajón desde comandera móvil.	Cerrar preparaciones al liberar mesa Al cobrar una mesa, marca como terminadas las partidas pendientes para que desaparezcan del KDS. No aplica en mostrador ni pedidos.
Fondo inicial en 0 Permite abrir turno sin efectivo inicial.	Imprimir ticket Permite imprimir cuenta o ticket desde móvil.	Los cambios se guardan automáticamente. Si tienes varias cajas, revisa que usen la misma configuración local cuando aplique.
	Liberar mesa Permite marcar la mesa como libre desde móvil.	

Cerrar

Configuración > Opciones

Este apartado permite definir el comportamiento general del sistema en venta, caja y comandera móvil.

Operación

- Bloquear envío hasta cobrar: en ventas de mostrador, impide enviar productos a cocina o barra si la orden todavía no ha sido pagada.
- Enviar pendientes al cobrar: al momento de cobrar en mostrador, envía automáticamente a preparación los productos que aún estaban pendientes.
- Avisar si falta impresora: muestra una alerta cuando una zona de preparación, como cocina o barra, no tiene impresora configurada.
- Fondo inicial en 0: permite abrir turno o caja sin capturar efectivo inicial.

Comandera móvil

- Solo mis mesas: hace que cada mesero vea únicamente las mesas que tiene asignadas.
- Cobrar: permite realizar el cobro directamente desde la comandera móvil.
- Abrir caja: permite abrir el cajón de dinero desde la comandera.
- Imprimir ticket: permite imprimir cuenta o ticket desde el dispositivo móvil.
- Liberar mesa: permite marcar una mesa como libre desde la comandera.

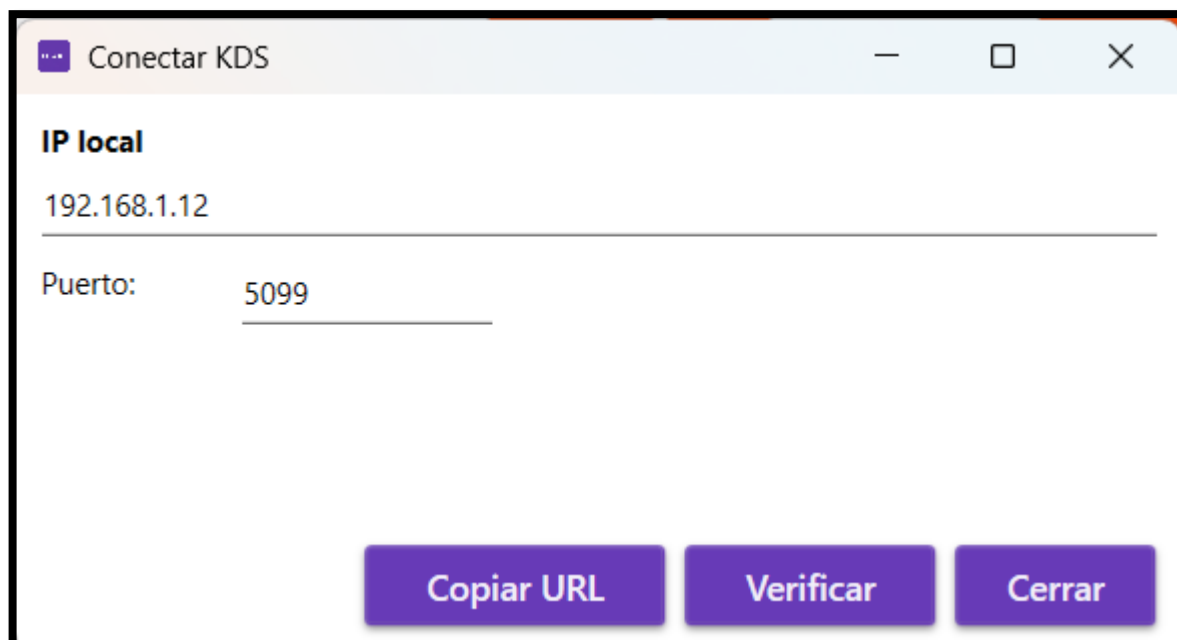
Venta

- Cerrar preparaciones al liberar mesa: al cerrar o cobrar una mesa, marca como terminadas las partidas pendientes en cocina o barra para que dejen de mostrarse en la pantalla de preparación. Esta opción no aplica a mostrador ni a pedidos externos.



CONFIGURANDO SU APP MÓVIL

Antes de acceder a la app, debemos abrir el apartado de **configuración** y seleccionar la opción de **conectar**, la cual nos desplegará la siguiente ventana con una dirección.



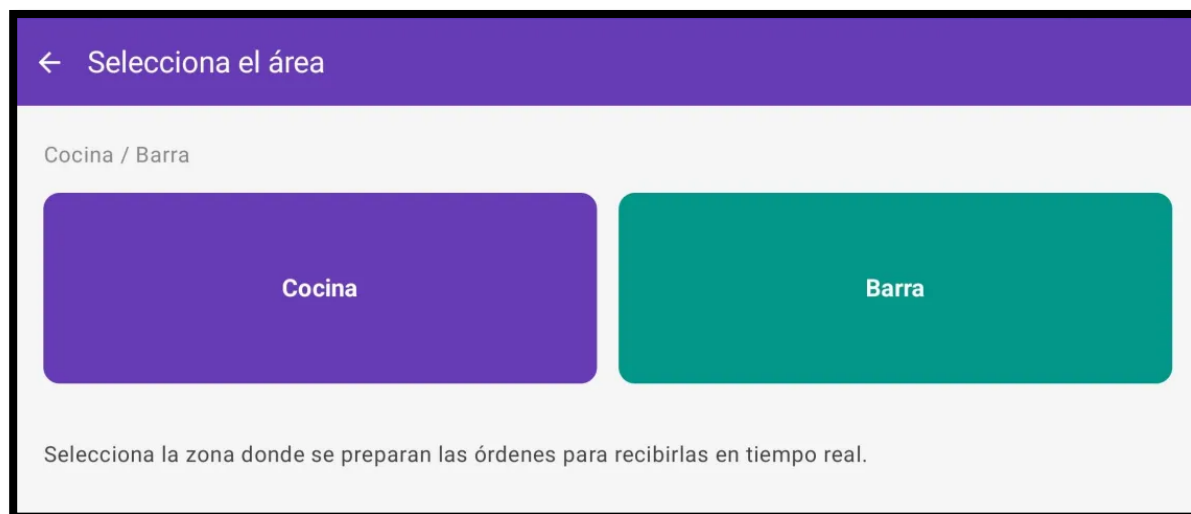
The screenshot shows a window titled "Conectar KDS" with a standard Windows-style title bar (minimize, maximize, close buttons). Inside the window, there is a section labeled "IP local" with a text input field containing "192.168.1.12". Below this, there is a label "Puerto:" followed by a text input field containing "5099". At the bottom of the window, there are three purple buttons: "Copiar URL", "Verificar", and "Cerrar".

Posteriormente ya podemos ingresar a nuestra app e introducir la ip, no es necesario agregar el puerto porque este ya viene configurado en la app.



The screenshot shows a mobile app interface with a purple header bar containing a back arrow and the text "Conectar al servidor". Below the header, there is a light gray area with the text "Ingresa la IP del servidor TEKAL". Underneath, there is a text input field labeled "Dirección IP" containing the text "192.168.1.12". At the bottom of the screen, there is a large purple button labeled "Conectar".

ZONAS DE PREPARACIÓN



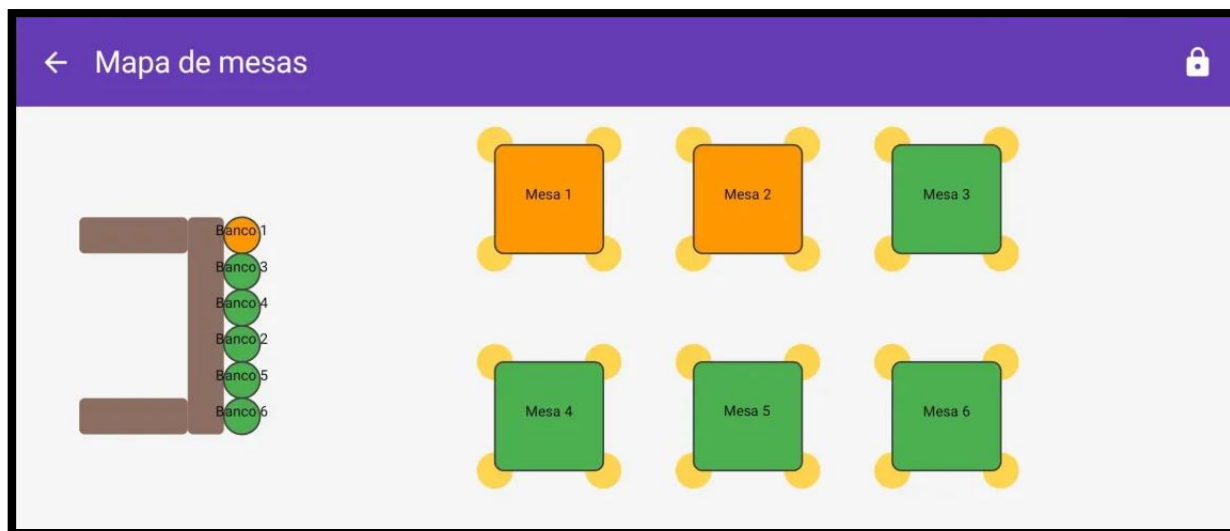
En este momento ya podemos acceder a cualquiera de las 2 zonas de preparación **Cocina y Barra**, dentro de alguna de estas opciones podremos ver los pedidos que se vayan generando en tiempo real, además de poder ir actualizando el estado



MESEROS, MAPA DE MESAS Y PEDIDOS



Para acceder al mapa de mesas, simplemente tenemos que usar las credenciales de alguno de los usuarios generados en el programa



Arrastraremos y haremos zoom hasta acomodar las mesas en nuestra pantalla y bloquearemos el candado de la esquina superior derecha, una vez bloqueado quedará ajustado completamente.

MESEROS, MAPA DE MESAS Y PEDIDOS

El usuario puede dar tap sobre la mesa que requiera ocupar y dentro de la misma puede hacer la orden a las zonas de comida, toda la información se comparte entre todos los dispositivos, por lo que cualquiera puede hacer alguna edición o solicitud y todos la verán

← Mesa 2
ENVIAR

Categorías

Todas
Bebidas
Comida

HAMBURGUESAS
\$120.00

MICHELADA
\$80.00

Orden actual

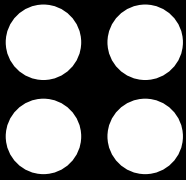
HAMBURGUESAS
1 x \$120.00

MICHELADA
1 x \$80.00

Subtotal: \$200.00
Impuestos: \$0.00
Total: \$200.00

Para facilitar la comunicación entre meseros y cocina, el mesero únicamente debe añadir los pedidos correspondientes a las mesas y se mandarán automáticamente a las zonas de cocina, la cocina puede actualizar los estados de las mismas con el objetivo de optimizar la preparación de la comida hasta que se sirve en la mesa.





DATOS DE CONTACTO

Desarrollando el futuro de tu negocio.



464-116-3543



Tekalpos01@gmail.com



464-116-3543

