01 / PRIMER USO

Por qué «Turno» está vacío el 9/11

El encargado todavía no mandó ninguna tanda a preparar. En **Por semana** hay **18 kg de Batayaki previstos** para esa semana. Cocina ve en **Turno** solo la cantidad que se autoriza para ese día.

Día de elaboración	**09/11/2026**

No hay tareas asignadas para el 9/11. Si buscás otro día, cambiá la fecha amarilla.

1 Buscá la Batayaki por su retiro

En **Encargado** hay dos filas con elaboración sugerida el 9/11. La primera prevé **5 kg para el 30/11** y la segunda, **13 kg para el 15/12**. Las cantidades vienen del verano pasado y los retiros son orientativos hasta que Punta y Carrasco los confirmen.

Producto	Retiro	Previsto	Pedido real
Manteca Batayaki ▾	30/11/26	5.0 kg	
Manteca Batayaki ▾	15/12/26	13.0 kg	

2 Autorizá solo los 5 kg del 30/11

En esa fila, dejá **Pedido real** vacío. En **¿Mandar a preparar?** elegí **Adelanto**. Al lado, en **Cant. a adelantar**, escribí **5**. Dejá como está la fila del 15/12. Sus 13 kg siguen en **Previsión**.

Retiro	¿Mandar a preparar?	Cant. a adelantar	Situación
30/11/26	Adelanto ▾	5.0 kg	Preparar
15/12/26	▾		Previsión

3 Volvé a «Turno» y elegí el 9/11

Cocina ve una sola tarea de Batayaki. Dice **Preparar**, la cantidad es **5 kg** y el retiro figura como **Prev. 30/11**.

Qué hacer	Producto y días de uso	Cantidad	Retiro
Preparar	Manteca Batayaki · Adelanto para stock 01/12 al 15/12	**5 kg**	Prev. 30/11

02 / ENCARGADO

Cómo organizar la producción

Las cantidades de **Previsto** salen de los pedidos por quincena del verano pasado. Las **fechas de retiro son orientativas** hasta que Punta y Carrasco las confirmen.

1 Mirá qué conviene adelantar

El Excel abre en **Turno**. Para planificar, pasá a **Por semana** y buscá el producto. El segundo cuadro empieza el 04/01.

Ejemplo · Umami (paso a paso en la pág. 6)

14/12 al 20/12 · Antes del pico

14 kg previstos para el 16/12

Punta los usa del 1 al 8 de enero.

21/12 al 27/12 · Temporada alta

13 kg previstos para el 21/12

Punta los usa del 9 al 15 de enero.

Si adelantás 6 de esos 14 kg: al anotar **6** en **Hecho**, esa semana muestra **8 kg previstos por cubrir**. Si Punta confirma **10 kg** y no hay otro stock reservado, pasa a **4 kg por hacer**.

2 Cargá el pedido en su tanda

En **Encargado**, cargá **Pedido real** cuando Punta confirme. Repartí la cantidad entre las tandas que correspondan. Usá una fila libre solo si falta el producto para esos días de uso.

3 Descontá el stock que podés usar

Anotá **Stock reservado** (o **0**) y, si reservaste algo, el vencimiento más próximo en **Vence stock**. Contá el plazo tras abrir y dejá dos días de margen desde el último uso.

4 Elegí «¿Mandar a preparar?»

No deja la tanda en espera. **Sí** manda a preparar el saldo de un pedido confirmado. Para hacer stock antes del pedido, elegí **Adelanto** y, justo a la derecha, cargá **Cant. a adelantar** (pág. 4). Revisá insumos, vencimientos y tiempo disponible.

Otro caso de Batayaki · Pedido confirmado y 2 kg en stock

En este ejemplo aún no hiciste el adelanto. Punta confirma **5 kg** para el 30/11, con uso hasta el 15/12. Reservás **2 kg** que vencen el 20/12. Faltan **3 kg**. Si hacés 1 kg, anotá **1** en **Hecho**. Si ese día terminás los otros 2 kg, cambiá el 1 por **3**. Así queda el total hecho.

Cambiar una fecha de una sola tanda

Para **cualquier producto**, buscá su fila en **Encargado**. Si cambia el día de cocina, editá solo **Elaborar**. Si cambia el día acordado con Punta, editá solo **Retiro**. Revisá **Situación**. Si ya cocinaste parte y vas a mover el resto, seguí la pág. 4.

Ejemplo. Punta y Carrasco adelantan el segundo retiro de Batayaki. En la fila de **13 kg**, cambiá **Retiro** del **15/12 al 14/12**. Con ambas tandas autorizadas y pendientes, así se ven en **Turno** el **9/11**.

Tanda	Elaborar	Retiro acordado
Batayaki · 5 kg	9/11	30/11
Batayaki · 13 kg	9/11	**14/12**

03 / COCINA

Qué preparar hoy

El archivo abre en **Turno**. Mirá la fecha amarilla junto a **Día de elaboración**. Para ver otro día o mes, cambiá esa fecha. Para que el Excel vuelva a abrir en **Turno**, guardá el archivo desde esa hoja.

1 Leé la columna «Qué hacer»

Preparar indica qué empezar. **Completar** indica qué terminar. **Cantidad** muestra cuánto falta. Cuando el encargado anota el total hecho, la tanda sale de la lista. Si está vacía, el aviso dice, por ejemplo: **«No hay tareas asignadas para el 9/11»**. Si buscás otro día, cambiá la fecha amarilla.

2 Ubicá el retiro antes de envasar

Mirá **Producto y días de uso** y **Retiro**. Confirmá el día de salida con el encargado antes de rotular. Para ver el pedido entero de ese día, abrí **Retiros** (pág. 5).

3 Guardá, rotulá y avisá cuánto salió

Seguí **Guardar y rotular**. Al terminar, avisá cuánto hiciste para cada retiro. Si queda una parte para otro día, rotulá lo que ya salió y avisale al encargado (pág. 4).

Batayaki · Cómo pasar los 18 kg del 9/11 al 12/11

Antes de cocinar. Supongamos que Punta confirmó los dos pedidos y no hay stock reservado. En **Encargado**, buscá las dos filas de Batayaki y cambiá **Elaborar** del **9/11** al **12/11** en ambas. Dejá los retiros acordados del **30/11** y del **15/12**.
El 12/11. Elegí esa fecha en **Turno**. Si ambas filas dicen **Preparar** y hay tiempo, hacé los **18 kg juntos**. Separá y rotulá los envases por retiro. Si los hacés el 12/11/26 y los guardás cerrados en freezer a −18 °C, el vencimiento pasa al **10/02/27**.
Al terminar. En **Encargado**, anotá **5** en **Hecho** para el retiro del **30/11** y **13** para el del **15/12**.

Antes de la temporada alta (21/12 al 17/01), una línea que dice **Adelanto para stock** se cocina por la cantidad indicada. Rotulá el lote con su vencimiento. El retiro marcado **Prev.** todavía es orientativo.

Si aparece un aviso

Revisar. Si aparece en **Por semana**, abrí **Encargado** y leé **Situación** en la fila del producto.

El stock no cubre el uso. Para usar Batayaki hasta el 15/12, el lote debe durar hasta el 17/12. Si tus 2 kg vencen el 16/12, buscá otro lote. Si no hay, anotá **0** en **Stock reservado**, dejá **Vence stock** vacío y revisá si podés preparar los **5 kg** antes del retiro.

Falta margen de vida útil. La tanda quedaría demasiado justa para el último día de uso. Probá elaborarla más cerca del retiro y volvé a revisar la fecha.

Repartir carga del día. Mové una tanda a otra jornada disponible y comprobá que siga llegando al retiro con margen.

Acordar envases. En **Encargado**, **Situación** muestra las dos opciones. Acordá con Punta cuántos envases usar y actualizá el pedido.

04 / ENCARGADO

Cuando cambia el pedido o el turno

Antes de cambiar una tanda, preguntale a cocina cuánto se hizo.

Punta cambia de 5 a 7 kg y cocina todavía no empezó

En **Encargado**, marcá **No** en **¿Mandar a preparar?** antes de cambiar **Pedido real** a **7**. Si dejás «Sí», cocina ve el cambio enseguida. Revisá stock, vencimiento y tiempo disponible. Si hay que hacer los 7 kg, volvé a poner **Sí** y avisale al turno. Verificá que en **Turno** diga **Preparar · 7 kg**.

De esos 7 kg, hicieron 2 el 9/11 y quedan 5 para el 12/11

Cada fila tiene una fecha de elaboración. Al moverla cambia el vencimiento. En este caso no hay otro stock reservado.

1 Guardá la fecha del primer lote

Rotulá los **2 kg**. En el registro de lotes de cocina, fuera de este Excel, anotá la cantidad, la elaboración (**9/11/26**), el vencimiento cerrado (**7/2/27**) y el retiro (**30/11**). Guardá ese registro antes de editar la fila.

2 Reservá esos 2 kg y pasá el saldo al 12/11

En esa fila, elegí **No** en **¿Mandar a preparar?**. Pasá los **2** de **Hecho** a **Stock reservado**, dejá **Hecho** vacío y poné **7/2/27** en **Vence stock**. Mantené el pedido en **7** y el retiro el **30/11**. Cambiá **Elaborar** al **12/11**.

3 Mandá a preparar solo los 5 kg que faltan

Comprobá que **Falta hacer** diga **5** y volvé a autorizar. Al terminar el 12/11, anotá **5** en **Hecho**. Registrá y rotulá ese segundo lote con su vencimiento cerrado del **10/2/27**. Guardá ambos en freezer a −18 °C, cada uno con su rótulo.

Otras consultas del encargado

Umami antes del pedido. En la fila del **16/12**, dejá **Pedido real** vacío. En **¿Mandar a preparar?** elegí **Adelanto**. Justo a la derecha, en **Cant. a adelantar**, poné **6**. En **Turno** aparecen 6 kg para stock. Al terminar, anotá **6** en **Hecho**.

Cuando Punta confirme. Si ese día pide **10 kg**, poné **10** en **Pedido real** y **0** en **Stock reservado** si no usás otro lote. **Situación** dice: «Faltan 4 kg. Elegí “Sí” en “¿Mandar a preparar?”». Al hacerlo, cocina ve **Completar · 4 kg**. Si cocinás otro día, reservá el primer lote con su vencimiento (pasos 1 a 3). Si pide 4 o cancela, registrá y separá los 2 o 6 kg sobrantes.

¿Pendiente o cancelado? Dejá **Pedido real** vacío mientras esperás respuesta. Si Punta cancela, avisá a cocina y cargá **0**. Si ya reservaste o preparaste algo, puede aparecer **Revisar pedido y cantidades**. Conservá el registro del lote y acordá su destino antes de reasignarlo.

Al mover una fecha. Contá **un día de traslado** entre el retiro y el primer uso. Para el **Gari**, dejá además **24 horas de marinado antes del retiro**. Los topes diarios son orientativos. Confirmá que ese día haya gente, tiempo e insumos vigentes.

Los botones + de Encargado. Muestran **Usar desde**, **Usar hasta**, **Vence cerrado** y los topes diarios en kilos y litros. Para una tanda nueva, cargá las cuatro fechas en las celdas amarillas y revisá **Situación**. En **Apertura 30/11**, marcá **Cubierta** cuando haya stock reservado o un retiro coordinado para ese servicio.

05 / RETIROS

Qué entregar en cada retiro

Abrí **Retiros** y elegí **30/11/2026** en la celda amarilla **Fecha de retiro**. Ahí ves todos los productos que salen juntos, aunque Carrasco los cocine en días distintos.

Antes de que llegue el pedido

El plan reúne diez productos, incluidos **10 kg de Gari**. Los **33,334 kg** y los **35 L** figuran en **Previsto sin confirmar** hasta que Punta haga el pedido.

Ejemplo · Punta confirma dos productos

Supongamos que Punta pide **5 kg de Batayaki** y **20 L de Tsue**. En **Encargado**, anotá esas cantidades en **Pedido real**, cada una en su fila del 30/11. Volvé a **Retiros** y vas a ver esta lista.

Producto	Pedido confirmado	Previsto sin confirmar
Manteca Batayaki	**5 kg**	—
Manteca Hisosu	—	5 kg
Furilot	—	3 kg
Pachikay	—	3 kg
Umami	—	5 kg
Gari	—	10 kg
Tsue	**20 L**	—
Salsa Teriyaki	—	10 L
Salsa Nori	—	5 L
Mayo Spicy	—	2,334 kg
Total en kilos	**5 kg**	**28,334 kg**
Total en litros	**20 L**	**15 L**

Al armar el retiro

Separá lo que dice **Pedido confirmado** y comprobá que esté listo, vigente y rotulado. Si ya reservaste 2 de los 5 kg de Batayaki, igual entregás **5 kg en total**. Consultá a Punta por los otros ocho productos, incluido el Gari. Cargá lo que confirme en **Encargado**.

Tsue · Retiro del 7/1

En **Encargado**, dejá vacío **Pedido real** en la tanda del **15/12** que prevé 28 L. En la del **17/12**, cargá **10** en **Pedido real** y **0** en **Stock reservado** si no hay stock. En **«¿Mandar a preparar?»** elegí **Sí**. En **Turno**, el 17/12 figura **Preparar 10 L**, dos envases de 5 L. En **Retiros**, elegí **7/1/2027** para ver ambas cantidades.

Producto	Unidad	Pedido confirmado	Previsto sin confirmar
Tsue	L	**10**	28

06 / CASO PRÁCTICO

Umami, del adelanto al retiro

El **16/12** hay **14 kg previstos** para que Punta use del **1 al 8 de enero**. El retiro tentativo es el **30/12**. Así se trabaja si Carrasco decide adelantar 6 kg y esa tarde Punta confirma 10 kg.

1

El encargado autoriza un adelanto de 6 kg

En **Encargado**, buscá la fila de Umami del **16/12**. Dejá **Pedido real** vacío. Elegí **Adelanto** en **¿Mandar a preparar?** y escribí **6** en **Cant. a adelantar**. En **Turno**, al elegir el 16/12, cocina ve **6 kg**.

2

Cocina prepara los 6 kg y los aparta para esa tanda

Envasá, rotulá y guardá el lote como indica **Turno**. Avisale al encargado para que anote **6** en **Hecho**. En **Por semana**, la semana del 14/12 pasa de 14 a **8 kg previstos por cubrir**. Punta todavía puede pedir otra cantidad.

3

Punta confirma 10 kg para el 30/12. Faltan 4 kg

En la misma fila, poné **10** en **Pedido real**. Los 6 kg ya están en **Hecho**. Poné **0** en **Stock reservado** porque en este ejemplo no usás otro lote. Verificá que el rótulo cubra el uso hasta el 8/1 con dos días de margen. Elegí **Sí**. En **Turno** aparece **Completar · 4 kg**.

4

Cocina termina la tanda ese mismo día

Al terminar los otros 4 kg, cambiá **Hecho** de **6 a 10**. Ahí va el total elaborado para esa fila. La tarea desaparece de **Turno**. Si los 4 kg se hacen otro día, seguí los pasos de la **pág. 4** para conservar ambas fechas de elaboración.

5

El 30/12 se entregan los 10 kg

Abrí **Retiros** y elegí **30/12/2026**. En la fila de **Umami**, **Pedido confirmado** muestra **10 kg**. Juntá los **6 kg adelantados** con los **4 kg del saldo**. Verificá los envases, los rótulos y el vencimiento antes de entregarlos.

07 / PEDIDO COMPLETO

El retiro del 30 de noviembre

Ejemplo de práctica. Volvé al retiro de la pág. 5. Esta vez Punta confirma los diez productos antes de empezar las tandas y acuerda el retiro con Carrasco. Para la Mayo Spicy pide **2,5 kg**.

1. El encargado carga lo que pide Punta

En **Encargado**, buscá cada producto con **Retiro 30/11** y anotá la cantidad en **Pedido real**. Hay 2 kg de Batayaki y 5 kg de Hisosu de otros lotes. Revisá sus rótulos. En este ejemplo ambos vencen el 20/12 y cubren el uso previsto con dos días de margen. Cargá esos kilos en **Stock reservado** y el vencimiento en **Vence stock**. Para los demás productos, el stock reservado es cero.

Producto	Pedido a entregar	Stock reservado	Para cocina
Manteca Batayaki	5 kg	2 kg	3 kg
Manteca Hisosu	5 kg	5 kg	—
Furilot	3 kg	—	3 kg
Pachikay	3 kg	—	3 kg
Umami	5 kg	—	5 kg
Gari	10 kg	—	10 kg
Tsue	20 L	—	20 L
Salsa Teriyaki	10 L	—	10 L
Salsa Nori	5 L	—	5 L
Mayo Spicy	2,5 kg	—	2,5 kg
Total en kilos	**33,5 kg**	**7 kg**	**26,5 kg**
Total en litros	**35 L**	**0 L**	**35 L**

2. Cocina prepara el saldo de cada tanda

Elegí **Sí** en **¿Mandar a preparar?** para las filas con saldo. En **Turno**, el 9/11 aparecen 3 kg de Batayaki. El 19/11 aparecen 3 kg de Pachikay y 10 L de Teriyaki. El 25/11 se prepara el Gari con 24 horas de marinado. El 30/11 quedan los 2,5 kg de Mayo Spicy para antes del retiro. Seguí la fecha de cada fila. Al terminar, anotá en **Hecho** lo elaborado para esa tanda. En Batayaki van 3 kg en Hecho y 2 kg en Stock reservado.

3. El 30/11, controlá lo que se lleva Punta

En **Retiros**, elegí **30/11/2026**. En **Pedido confirmado** están los diez productos de la tabla, con **33,5 kg y 35 L**. En **Previsto sin confirmar** quedan 0 kg y 0 L. Cotejá cada fila con los envases, rótulos, vencimientos y condiciones de conservación. Si algo falta, avisale a Punta antes de la salida.