

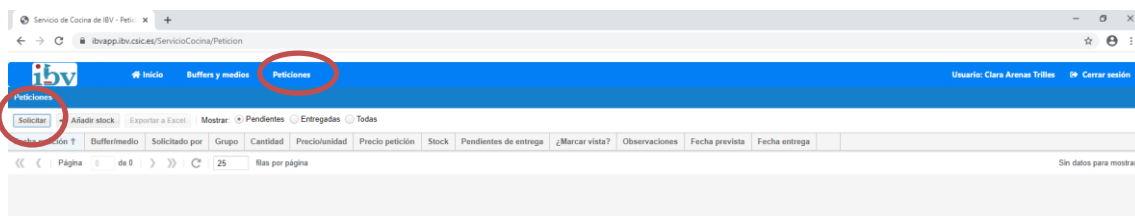
GUÍA DE RESERVA DE BUFFERS Y MEDIOS

SERVICIO DE COCINA

Responsable: Clara Arenas Trilles

¿CÓMO RESERVO UN BUFFER/MEDIO?

1. Entrar en la página del IBV (<http://www3.ibv.csic.es/index.php/es/>) y hacer click en Servicios > Aplicaciones > Peticiones Cocina > Acceder a la aplicación con tu usuario.
2. Una vez dentro de la aplicación de cocina, hacer click en Peticiones > Solicitar.



Aparece la siguiente ventana:

A screenshot of a dialog box titled 'Nueva petición'. It contains several input fields: 'Cantidad' (a spinner), 'Buffer o medio' (a dropdown menu), 'pH' (a text field), 'Precio/unidad' (a text field), 'Concentr. uso' (a text field), and 'Stock' (a text field). Below these fields is a section titled 'Fórmula' with two radio buttons: 'Reactivo' and 'Concentración uso'. At the bottom of the dialog are 'Cancelar' and 'OK' buttons.

Hacer click en “Buffer o medio” para desplegar la lista para ver los stocks y sus respectivas concentraciones que preparará el servicio de cocina. Además, en esta ventana podéis encontrar información sobre el producto (a qué pH está, cuanto stock hay, por que reactivos está compuesto, su precio...).

Un buffer o medio no disponible aparecerá en la lista desplegable en color gris, y el usuario no podrá hacer la petición de dicha solución.

Una vez el usuario ha seleccionado el buffer/medio que quiere, hacer click en “Ok” para realizar la reserva.

GUÍA DE RESERVA DE BUFFERS Y MEDIOS

SERVICIO DE COCINA

Responsable: Clara Arenas Trilles

Nueva petición

Cantidad:

Buffer o medio:

pH:

Precio/unidad:

Concentr. uso:

Stock:

Fórmula

Reactivo	Conc. uso
Tris	40mM
Ácido Acético Glacial	20mM
EDTA 0'5 M	1mM

3. Una vez hecha la reserva, aparece la siguiente pantalla:

The screenshot shows the 'Peticiónes' (Orders) section of a web application. At the top, there are navigation links for 'Inicio' and 'Peticiónes'. Below this, there are filters for 'Mostrar: Pendientes', 'Entregadas', and 'Todas'. A table displays the following data:

Fecha petición ↑	Buffer/me...	Solicitado por	Grupo	Cantidad	Precio/unidad	Precio petici...	Sto...	Pendientes de entrega	¿Vista?	Observacion...	Fecha previ...	Fecha entre...	
21/01/2020 16:1...	TAE 50X 1L	Carmen Nuñ...	UEG	1				4	1	<input type="checkbox"/>			<input type="button" value="Borrar"/>

At the bottom of the table, there are navigation controls: 'Página 1 de 1', '25 filas por página', and a 'Borrar' button.

En esta pantalla podemos ver:

- Día y hora en que se ha hecho la reserva.
- Buffer o medio solicitado y cantidad.
- Usuario y grupo que solicita.
- Precio del producto.
- Stocks.
- Productos pendientes de entregar al usuario y su fecha prevista de entrega.
- Observaciones sobre la reserva.
- Cancelación del pedido haciendo click en "Borrar"

La columna de "Visto" significa que la persona responsable de cocina ha visto la reserva, una vez esta columna tiene el check, el usuario podrá recoger su pedido en la sala común de la primera planta donde serán entregados los pedidos.

Si hay cualquier contratiempo o alguna aportación sobre la reserva, se le comunicará al usuario en la columna de "Observaciones".

GUÍA DE RESERVA DE BUFFERS Y MEDIOS

SERVICIO DE COCINA

Responsable: Clara Arenas Trilles

NORMAS DE USO:

- Solo se podrá cancelar el pedido mientras no esté el check en la columna “Visto”, una vez dicha columna tiene el visto, la reserva no se puede anular.

Fecha petición ↑	Buffer/me...	Solicitado por	Grupo	Cantidad	Precio/unidad	Precio petici...	Sto...	Pendientes de entrega	¿Visto?	Observacion...	Fecha previ...	Fecha entre...
21/01/2020 16:1...	TAE 50X 1L	Camen Nuñ...	UEG	1			4	1	<input checked="" type="checkbox"/>			

- En caso de que la reserva supere al stock, la persona solicitante debe tener en cuenta el tiempo de preparación.
- Cuando el usuario vaya a recoger un buffer/medio, debe proporcionar la botella del mismo volumen que haya reservado en su pedido.
- Para la reserva de placas, el usuario proporcionará las placas vacías y posteriormente se prepararán.
- Hasta estabilizar el servicio y comprobar su funcionamiento, se prepararán los productos que se encuentran en la lista desplegable de la aplicación, con las concentraciones y pH que indica. Conforme avance el servicio, se reorganizará según las demandas.
- Es importante tener en cuenta que tienen prioridad en el servicio de cocina los grupos sin apoyo técnico y que los pedidos serán entregados por prioridad.

Si hay cualquier duda podéis mandar un correo a la técnico responsable del servicio de cocina, Clara Arenas (carenas@ibv.csic.es).