



Centro de Estudio Superiores San Ángel

Ingeniería de Costos

**POS**

Ramos Velasco Mateo

26 de enero de 2026

## Ensayo

Tras ver las presentaciones de los diferentes sistemas POS que hay en el mercado, TOTEAT me pareció el más interesante a futuro. Principalmente porque está pensado para restaurantes, a diferencia de otros POS genéricos que intentan encajar en cualquier tipo de negocio, pero se quedan cortos en las necesidades específicas del sector. TOTEAT se enfoca en lo esencial de un restaurante: toma de comandas eficiente, control de inventario por receta, cálculo preciso de costos por plato y generación de informes para tomar mejores decisiones. Todo esto permite tener mayor control del negocio y facilita la operación del día a día. Otro punto que hace a TOTEAT atractivo es que se utiliza en distintos países de Latinoamérica, lo que demuestra que es un sistema confiable y adaptable a cualquier tipo de restaurante, y su facilidad de uso lo convierte en una opción accesible para pequeños negocios y restaurantes en crecimiento o expansión. El servicio es más rápido, organizado y con menos errores al poder tomar órdenes desde tablets y enviarlas directamente a la barra o cocina, mejorando la experiencia del personal y los clientes, y permitiendo una comunicación más eficiente entre las áreas del restaurante. Pero para sacar el máximo provecho a cualquier sistema POS, hay que tener en cuenta ciertos aspectos. Primero, que el sistema sea fácil de usar y que los empleados reciban la capacitación adecuada. Si el POS es complejo o no se explica bien su funcionamiento, se generarán errores en los pedidos, retrasos en el servicio y resistencia al cambio por parte del personal. Por lo tanto, un sistema intuitivo como TOTEAT puede marcar la diferencia en el día a día. El control de inventario en tiempo real es, en segundo lugar, una de las funcionalidades más importantes para obtener ganancias reales con el uso de un sistema POS. Este control permite reducir mermas, evitar sobrecompras y conocer con mayor exactitud el costo de cada plato. El restaurante puede aprovechar mejor sus recursos, mejorar la rentabilidad y reducir el desperdicio con esta información establecida. Además, la gestión de inventarios por receta permite llevar un control más preciso de los ingredientes y estandarizar los procesos. El análisis de ventas y la generación de informes también son aspectos cruciales. Contar con información exacta sobre qué productos se venden más, cuáles son menos rentables y cómo se desempeñan las ventas en el tiempo permite evaluar el negocio y tomar decisiones basadas en datos reales y no en suposiciones. Es especialmente útil para alterar los menús, los precios o las estrategias de venta. Finalmente, ¿considera la

estabilidad del sistema y su dependencia de Internet! Un buen POS debe garantizar que la operación del restaurante no se vea interrumpida constantemente por fallas técnicas, lo que generaría problemas en el servicio y deterioro de la experiencia del cliente. En conclusión, un POS como TOTEAT puede ser de gran ayuda si se usa correctamente. No solo agiliza los procesos operativos del restaurante, sino que también fortalece el control financiero y administrativo, impactando directamente en la eficiencia, rentabilidad y crecimiento a futuro.



























