

Universidad Católica de Honduras

“Nuestra Señora Reina de La Paz”

Tarea I I parcial

Alumnos:

Marco Antonio Martinez Archaga

0801200221447

Alexa Daniela Palencia Fuentes

0801201222747

José Humberto Mejía Salgado

0823200500019

Luis Alfredo Jimenez Arita

0413-2002-00283

Williams Marín Castellanos Castellanos

0201200100669

Carlos Antonio Garcia Nieto

0805200500156

Año 2024 – I I Periodo



MANIFIESTO

INDICE

INTRODUCCION	4
VISION DEL PROYECTO	5
OBJETIVOS DEL PROYECTO	6
PRINCIPIOS RECTORES.....	7
ALCANCE DEL PROYECTO	8
STAKEHOLDERS DEL PROYECTO	9
ENTREGABLES CLAVE.....	10
RESTRICCIONES Y LIMITACIONES	11
RIESGOS INICIALES	12
CRONOGRAMA DE ALTO NIVEL	13
PRESUPUESTO INICIAL.....	14
APROBACION DEL MANIFIESTO	15

INTRODUCCION

Propósito

Propósito de “Asados a Cabron | Carnes y Asados”: Ofrecer una experiencia auténtica de asados que conecte a las personas con el sabor, la tradición y el disfrute de compartir una buena comida. Queremos que cada plato sea un homenaje al arte del asado y una celebración de la cultura local, brindando momentos memorables que reúnan a amigos y familias en un ambiente relajado, con el mejor sabor y un servicio que haga sentir a todos como en casa.

Contexto del Proyecto

“Asados a Cabron | Carnes y Asados” es un proyecto pensado para reunir a todos los amantes de la buena carne y el sabor auténtico de los asados, hecho a la vieja escuela, con sazón y corazón. La idea es crear un lugar donde puedas disfrutar de parrilladas y cortes de carne que realmente te hagan agua la boca, con un toque bien hondureño y sin rodeos. Aquí no hay complicaciones: solo buena carne, bien asada, con ese saborcito a parrilla que no se consigue en cualquier lado. Es un proyecto para los que quieren una experiencia relajada, auténtica, y llena de sabor, donde se celebre la carne y el buen rollo entre amigos y familia.

VISION DEL PROYECTO

Declaración de la Visión

Visión de “Asados a Cabron | Carnes y Asados”: Ser el lugar de referencia en asados y carnes en Honduras, donde la pasión por el buen sabor y la tradición de la parrilla se fusionen para ofrecer una experiencia auténtica, cercana y memorable. Queremos ser el destino favorito de las familias y amigos que buscan disfrutar de un ambiente acogedor y relajado, con el mejor sabor en cada bocado y un servicio que haga sentir a cada cliente como en casa.

Beneficios Esperados

- **Fidelización de Clientes:** Crear una base de clientes leales que regresen regularmente, atraídos por la calidad de los productos, el ambiente y el servicio personalizado.
- **Reconocimiento de Marca:** Posicionar “Asados a Cabron” como un referente en el mercado local de carnes y asados, asociando la marca con sabor auténtico y calidad.
- **Crecimiento Económico:** Generar ingresos sostenibles y rentables a través de la alta demanda de carnes y asados, con el potencial de expandir la oferta de servicios como catering o eventos especiales.
- **Fomento de la Cultura Gastronómica Local:** Promover el arte del asado y la cocina hondureña, impulsando los sabores autóctonos y tradicionales que contribuyen a fortalecer la identidad cultural.

OBJETIVOS DEL PROYECTO

Objetivos Generales

- **Ofrecer la mejor experiencia de asados:** Queremos que cada persona que pruebe nuestros asados sienta el sabor auténtico, bien sazonado y con el toque de parrilla que caracteriza nuestras carnes.
- **Calidad de la carne:** Usamos carnes frescas y bien seleccionadas para asegurar que cada mordida sea jugosa y sabrosa.
- **Ambiente familiar y relajado:** Más que un restaurante, queremos que nuestros clientes sientan que están en una reunión familiar, disfrutando de una buena carne al carbón en un ambiente cómodo y relajado.

Objetivos Específicos

- **Ofrecer una variedad de salsas y guarniciones caseras:** Acompañar los asados con opciones de salsas tradicionales, guarniciones como frijoles charros, tortillas recién hechas y ensaladas frescas para que nadie se quede con ganas de algo.
- **Capacitar al personal en técnicas de asado:** Entrenar a nuestro equipo para que conozcan cada corte y sepan cómo asarlo correctamente, logrando siempre un sabor y textura ideales.
- **Mantener la limpieza y presentación del lugar:** Garantizar que cada área del restaurante, desde la parrilla hasta las mesas, esté limpia y en orden para que los comensales se sientan a gusto.
- **Fomentar el uso de ingredientes locales y frescos:** Priorizar el abastecimiento de carnes y otros productos de proveedores locales para promover un sabor fresco y auténtico en cada plato.

PRINCIPIOS RECTORES

Valores y Principios que Orientarán el Proyecto

1. Calidad en la Experiencia del Usuario

- El sitio web debe ser más que funcional; buscamos que sea visualmente atractivo y fácil de navegar. Queremos que los usuarios disfruten una experiencia agradable y accesible, independientemente del dispositivo desde el que ingresen. Nos esforzaremos por diseñar cada detalle pensando en cómo hacer la navegación intuitiva y relevante para quienes visiten el sitio.

2. Transparencia y Colaboración

- Como equipo, nos comprometemos a trabajar de manera abierta y colaborativa. Utilizaremos GitHub y reuniones frecuentes para compartir el progreso, resolver dudas y mantener a todos en la misma página. Valoramos la comunicación clara y el respeto por las ideas de cada miembro, asegurando que todos aporten al éxito del proyecto.

3. Creatividad e Innovación Visual

- La originalidad es clave en este proyecto, ya que el objetivo es que el sitio refleje la personalidad única del restaurante. Incorporaremos elementos visuales interactivos, como carruseles y animaciones sutiles, que cautiven a los visitantes y diferencien al restaurante de su competencia. Cada elemento debe reforzar la identidad del restaurante de forma atractiva y profesional.

4. Responsabilidad y Compromiso con los Plazos

- Sabemos que cumplir con los plazos es esencial para lograr los objetivos propuestos. Nos aseguraremos de seguir el calendario del proyecto, manteniendo la calidad y siendo responsables con cada tarea. Además, en caso de desafíos o cambios necesarios, el equipo estará preparado para adaptar el plan y seguir adelante sin comprometer la calidad.

5. Aprendizaje y Crecimiento

- Este proyecto es una oportunidad para todos los integrantes de aprender y desarrollar nuevas habilidades. Nos comprometemos a aprovechar cada fase como una experiencia de aprendizaje, abierta a nuevas ideas y métodos, y a mejorar nuestras competencias en tecnologías como HTML, CSS, JavaScript y control de versiones en GitHub.

ALCANCE DEL PROYECTO

Descripción General del Alcance

El proyecto consiste en el desarrollo de una página web para el restaurante "**Asados a Cabron | Carnes y Asados Tgu**". La web servirá como una plataforma informativa y funcional, facilitando a los clientes la consulta del menú, la realización de reservas en línea, y la interacción con el restaurante. La estructura del sitio incluirá al menos 10 páginas, asegurando una navegación intuitiva y accesible.

Límites del Proyecto

- **Inclusiones:** Diseño y desarrollo de la página web, integración de un sistema de reservas, creación de contenido para el menú, una galería de fotos, un blog, y optimización para motores de búsqueda (SEO).
- **Exclusiones:** Desarrollo de aplicaciones móviles, gestión de redes sociales, y servicios de marketing digital más allá de la optimización básica para SEO.

STAKEHOLDERS DEL PROYECTO

Lista de Interesados

1. Propietario del restaurante
2. Gerente de operaciones
3. Especialista en marketing digital
4. Clientes potenciales

Roles y Responsabilidades de los Interesados

- **Propietario del restaurante:** Define la visión del proyecto y proporciona los recursos necesarios.
- **Gerente de operaciones:** Coordina la logística y el contenido del menú.
- **Especialista en marketing digital:** Optimiza la web para SEO y gestiona el contenido promocional.
- **Clientes potenciales:** Proporcionan feedback y sugerencias sobre la usabilidad y el contenido.

ENTREGABLES CLAVE

Lista de Entregables

1. **Página de Inicio:** Descripción del restaurante y su misión, con noticias o eventos recientes.
2. **Acerca de Nosotros:** Información sobre la historia del restaurante y su equipo.
3. **Nuestros Menús:** Descripción de los diferentes menús y platos disponibles.
4. **Cómo Reservar:** Información sobre el proceso de reserva y un enlace al sistema de reservas.
5. **Galería de Fotos:** Imágenes de eventos pasados y platos destacados.
6. **Blog:** Artículos sobre asados, recetas y consejos culinarios.
7. **Eventos:** Calendario de eventos futuros con detalles de fecha y lugar.
8. **Contáctenos:** Información de contacto y un formulario para que los visitantes se pongan en contacto.
9. **Página de Donaciones:** Información sobre cómo contribuir y un formulario para donaciones.
10. **Preguntas Frecuentes (FAQ):** Respuestas a preguntas comunes sobre el restaurante.

Fechas Estimadas de Entrega

- **Diseño de la interfaz:** 1 semanas desde el inicio
- **Desarrollo de la página web:** 2 semanas desde la aprobación del diseño
- **Sistema de reservas:** 1 semanas después del desarrollo de la web
- **Contenido del menú y blog:** 1 semanas antes del lanzamiento
- **Optimización SEO:** 1 semana antes del lanzamiento
- **Pruebas finales:** 1 semana antes del lanzamiento

RESTRICCIONES Y LIMITACIONES

Factores que Pueden Impactar el Proyecto

- **Presupuesto:** Limitaciones financieras pueden restringir el alcance y las funcionalidades de la web.
- **Tiempo:** Retrasos en la entrega de contenido o en la aprobación del diseño pueden afectar el cronograma del proyecto.
- **Disponibilidad de recursos:** La falta de personal calificado para diseño y desarrollo puede impactar la calidad y el tiempo de entrega.
- **Cambios en la visión del negocio:** Modificaciones en el enfoque o la oferta del restaurante podrían requerir ajustes en el desarrollo web.

RIESGOS INICIALES

Identificación de Riesgos Iniciales

- La resistencia al cambio o la falta de adopción por parte de los productores y otros usuarios clave puede afectar el éxito del proyecto.
- La falta de personal capacitado, tiempo y presupuesto adecuados puede retrasar el desarrollo y lanzamiento del sitio web.

Estrategias de Mitigación

- Involucrar a los usuarios desde el inicio, proporcionar capacitación y soporte continuo.
- Asegurar una planificación adecuada y la asignación de recursos desde el inicio del proyecto.
- Desarrollar un plan de contingencia para abordar interrupciones relacionadas con la falta de producción

CRONOGARAMA DE ALTO NIVEL

Fechas Clave del Proyecto

- **Fecha de Entrega:** 2 de noviembre de 2024
- **Fecha de Entrega del sitio Web:** 7 de Diciembre de 2024

PRESUPUESTO INICIAL

Estimación de Costos Iniciales

- **Recursos Humanos:** L. 20,000
- **Tecnología y Herramientas:** L. 35,000
- **Investigación y Análisis:** L. 5,000
- **Capacitación y Soporte:** L. 10,000
- **Otros Gastos:** L. 8,000
- **Total General:** L. 78,000

APROBACION DEL MANIFIESTO