

FÁBRICA DE CHOCOLATES

Integrantes:

- Quelali Calcina Alejandra Dayana
- Barrientos Muñoz Carla Andrea
- Prudencio Rodriguez Bami Atmani

Cochabamba-Bolivia

Fábrica de Chocolates

El presente proyecto será desarrollado para ser implementado en una fábrica de chocolates, con el objetivo de mejorar y hacer más eficiente el manejo y control de la misma por parte de los empleados correspondientes.

La fábrica cuenta con varios empleados con diferentes cargos, algunos están encargados de vender los productos, mientras otros están encargados de llevar el control respectivo del funcionamiento de las diferentes máquinas, incluyendo su mantenimiento.

La chocolatería cuenta con una gran variedad de productos. Chocolates de diferentes precios que varían de acuerdo al sabor, la presentación, el porcentaje de cacao que contiene el producto, entre otros.

Los productos son vendidos al por mayor y menor, también se realizan envíos con un cargo adicional dependiendo del destino. Cada compra contará con su registro detallado respectivo y el cliente podrá acumular puntos en cada una de sus compras. Tras acumular 100 puntos el cliente tendrá acceso al sorteo del boleto dorado, que le permitirá una visita a la fábrica en la cual podrá comer todo el chocolate que pueda, este sorteo se llevará a cabo cada dos meses.

La fábrica cuenta con proveedores externos encargados de proporcionar los ingredientes necesarios para la elaboración de los diferentes productos. Cada uno de estos ingredientes serán registrados y almacenados en sus despensas asignadas.

Requerimientos

Empleado:

1. Registrar empleado:
 - 1.1. Cada empleado debe registrarse con su código de empleado, su nombre, CI, dirección, teléfono, celular y cargo.
2. Registrar Cliente
 - 1.1. El empleado encargado de registrar a los clientes deberá registrar el código del cliente respectivo, su nombre, CI, teléfono, celular, dirección y cantidad de puntos acumulados.
 - 1.2. Posterior a cada compra el cliente irá aumentando sus puntos acumulados para entrar al sorteo realizado cada dos meses.
3. Vender producto
 - 3.1. Los diferentes clientes pueden acceder a los diferentes productos disponibles en la fábrica, estas ventas serán minuciosamente administradas y registradas por el empleado correspondiente.
 - 3.2. Antes de vender algún producto se debe verificar la disponibilidad y cantidad del mismo.
 - 3.3. Cada venta será registrada con su respectivo código de venta, número de venta, código del producto, cantidad, código del cliente y en caso de realizarse algún envío el código del envío.
4. Supervisar maquinaria
 - 4.1. Empleados específicos serán los encargados de mantener y verificar que cada máquina funcionen correctamente.
 - 4.2. Además, cada máquina de la fábrica debe llevarse a su respectivo mantenimiento en las fechas establecidas.
5. Registrar Proveedor
 - 5.1. Cada proveedor será registrado con un código del proveedor, su respectivo nombre, teléfono y dirección.
6. Comprar Ingredientes
 - 6.1. Los ingredientes son comprados de un proveedor conocido y previamente registrado para asegurar la calidad del ingrediente.
 - 6.2. Cada compra será almacenada en la base de datos con un código respectivo, especificando el nombre de los ingredientes comprados, la cantidad y la factura de la compra realizada.

- 6.3. Se tendrá registro del proveedor que se adquirió cada ingrediente y del almacén al que será guardado.

7. Enviar Producto

- 7.1. En el caso de realizarse algún envío, el empleado encargado debe registrar el mismo con un código del envío, el destinatario, el teléfono del destinatario y el costo adicional por el envío.
- 7.2. Cada envío tendrá un costo adicional, dependiendo de la distancia de la Chocolatería.

