

# UNIVERSIDAD NACIONAL TECNOLOGICA



## Presentación

Tema:

Proyecto Final De Análisis y Diseño De Sistemas Del Centro  
de expendio De Comida Isaac

Nombre:

Jean Carlos Mauricio Carbonell

Matricula:

18-0240

Materia:

Análisis y Diseño de Sistemas

Docente:

Henry Candelario

## Contenido

Introducción.....	3
Objetivo .....	4
Planteamiento del problema.....	4
Justificación.....	5
Logo De La Empresa .....	6
Estudio Inicial .....	7
<b>Misión:</b> .....	7
<b>Visión:</b> .....	7
<b>Valores:</b> .....	7
Modelo en Cascada .....	8
Organigrama Del Centro De Comida .....	9
Encuesta .....	10
Recomendaciones.....	12

# Introducción

Los sistemas de información empresariales se han constituido durante los últimos años como un elemento fundamental en las organizaciones. Un sistema de información no es únicamente un conjunto de programas y equipos informáticos los cuales se utilizan en la gestión diaria de la actividad productiva; su perspectiva se ha ampliado, evolucionando a lo largo del tiempo y de considerarse como una mera herramienta que disminuía la burocracia y facilitaba las transacciones ha pasado a considerarse un arma estratégica que permite a la organización lograr una ventaja competitiva sostenible. Por ello toda empresa ha de considerarlos en el proceso de planificación de la estrategia empresarial y a partir de ahí desarrollar dicho sistema de información del modo más conveniente según las necesidades de información de la organización y de la estructura interna de esta última.

El siguiente documento se presenta el proceso que fue seguido para realizar el análisis y diseño de esta empresa

Iniciamos analizando la situación actual de la empresa la cual hicimos en varias visitas a dicha empresa.

En la que pudimos apreciar cómo se maneja la información.

Cuantos empleados hay.

El organigrama de la empresa.

Los encargados de la caja.

Los encargados de la cocina.

Los encargados de las compras.

Los suplidores.

# Objetivo

Verificar que lo mencionado en la entrevista con el representante del centro de comida, sea verídica y que existan referencias y evidencias de lo comentado en ella, para con ello asegurar que se esté llevando un buen control de todos los datos e información del centro de comida.

- Tomar evidencias de documentación que nos será proporcionada por el encargado José Miranda.
- Realizar entrevistas a todos y a cada uno de los empleados del centro de comida.
- Entrevistar a varios clientes para saber cuál es su opinión.
- Realizar un Análisis de Resultados a través de Excel con la finalidad de obtener un informe claro.

## Planteamiento del problema

En el contexto de un restaurante que no cuenta con un sistema de información completo, se identifican una serie de desafíos y deficiencias que afectan su funcionamiento eficiente y competitividad en el mercado. Estas deficiencias pueden generar problemas en diversas áreas del restaurante, lo que justifica la necesidad de implementar un sistema de información completo. A continuación, se detallan algunos de los principales problemas asociados: 1. Gestión de inventario ineficiente: - Falta de un seguimiento adecuado de los niveles de inventario. - Pérdida de productos debido a la falta de control de caducidades y fechas de vencimiento. - Desperdicio de alimentos y recursos debido a la incapacidad para prever la demanda con precisión. 2. Dificultad en la gestión.

# Justificación

La implementación de un sistema de información completo en un restaurante es fundamental en la actualidad debido a las siguientes razones: 1. **\*\*Eficiencia Operativa: \*\*** La gestión eficiente de las operaciones son esenciales para la supervivencia y el éxito de un restaurante. Un sistema de información completo puede automatizar tareas, reducir errores humanos y mejorar la eficiencia en la gestión de inventario. la toma de pedidos y la asignación de recursos, lo que conduce a una operación más eficiente y rentable.

## Logo De La Empresa



# Estudio Inicial

## Misión:

La misión de nuestro restaurante es ofrecer a nuestros clientes una experiencia culinaria excepcional, brindando platillos deliciosos y de alta calidad que satisfagan sus paladares y los hagan sentir bienvenidos en un ambiente cálido y acogedor.

## Visión:

Nuestra visión es convertirnos en el restaurante de elección para los amantes de la buena comida, destacando por la innovación en nuestros menús, la atención excepcional al cliente y la búsqueda constante de la excelencia en la gastronomía.

## Valores:

1. **Calidad:** Nos comprometemos a utilizar ingredientes frescos y de la más alta calidad en cada plato que servimos.
2. **Hospitalidad:** Queremos que cada cliente se sienta como en casa, proporcionando un servicio amable y atento.
3. **Creatividad:** Buscamos la innovación en nuestros platillos, creando combinaciones únicas y deliciosas.
4. **Responsabilidad:** Actuamos de manera responsable con el medio ambiente y la comunidad, buscando la sostenibilidad en nuestras prácticas.
5. **Trabajo en equipo:** Valoramos la colaboración y el esfuerzo conjunto para lograr nuestros objetivos.
6. **Pasión por la comida:** Nuestra pasión por la gastronomía es lo que impulsa nuestra dedicación a ofrecer la mejor experiencia posible.

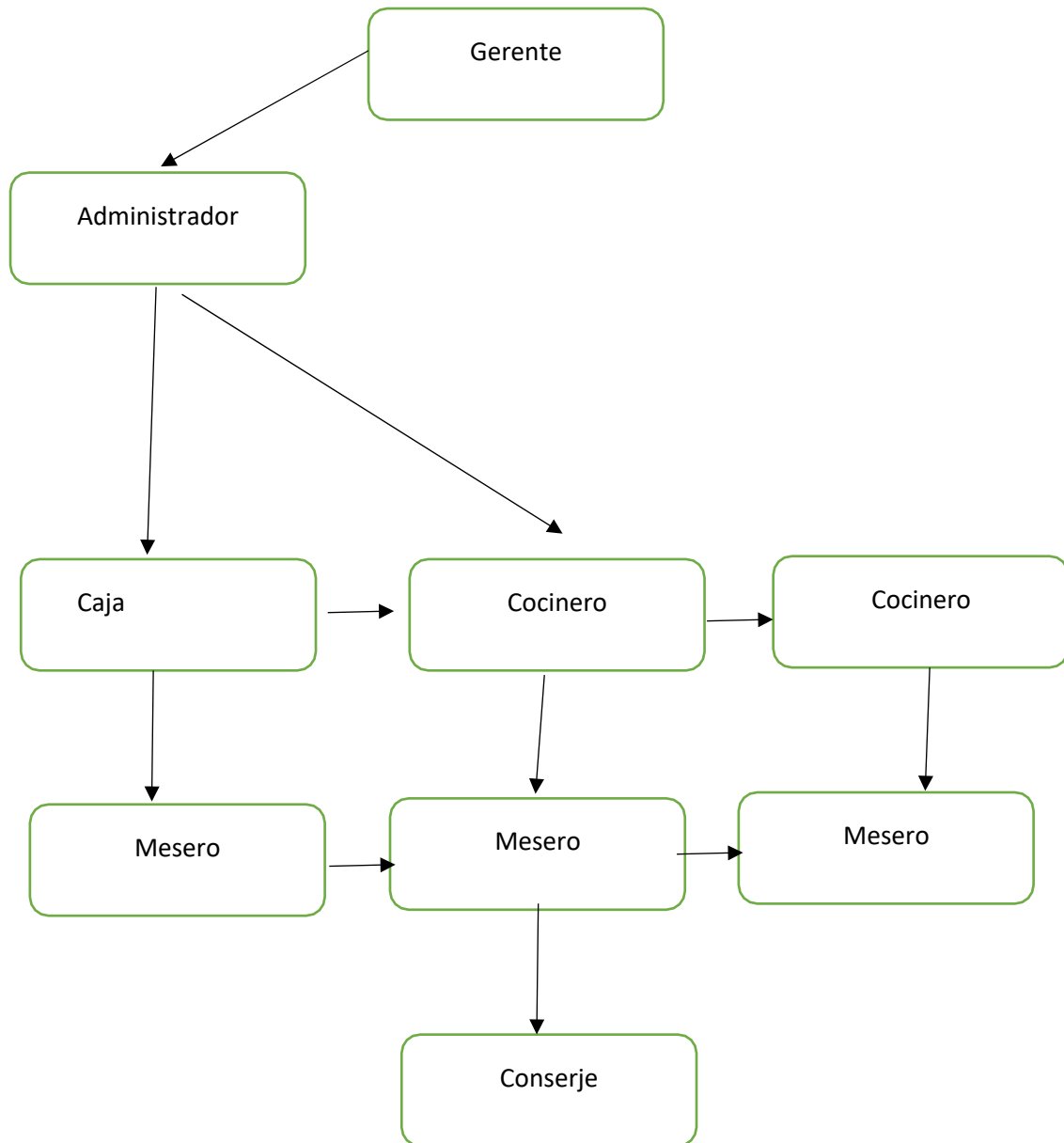
# Modelo en Cascada

Este es el modelo que estaré utilizando para el análisis de sistema de este proyecto





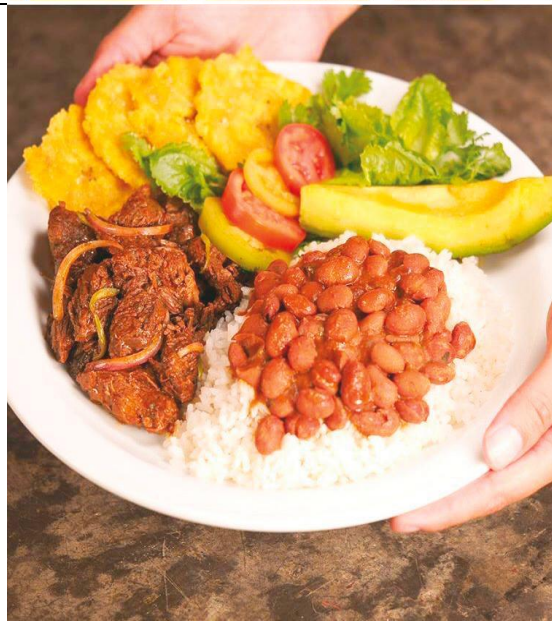
# Organigrama Del Centro De Comida



# Encuesta



## Tipos de comida que se venden



# Recomendaciones

Según lo analizado el Centro De Expendio De Comida Isaac debe contratar más personal en los siguientes puestos:

En la cocina se necesita más cocineros, chef y subchef

Se necesitan más cajeras. Remiendo 4, la cuales deben tener la capacidad de manejar sistemas de facturación.

Recomiendo gestionar un servicio de geolocalización para que el centro de comida sea fácil de encontrar.

Se recomienda implementar servicio de base de datos para que la información esté organizada y que no se pierda.