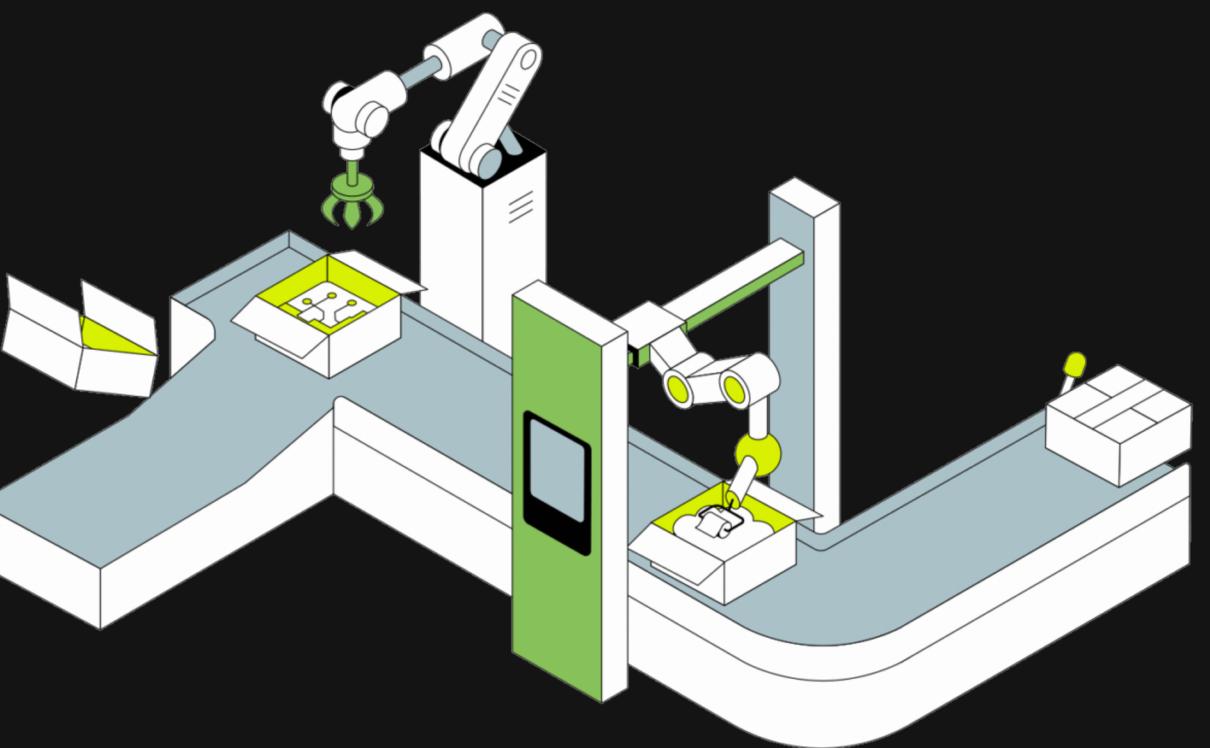
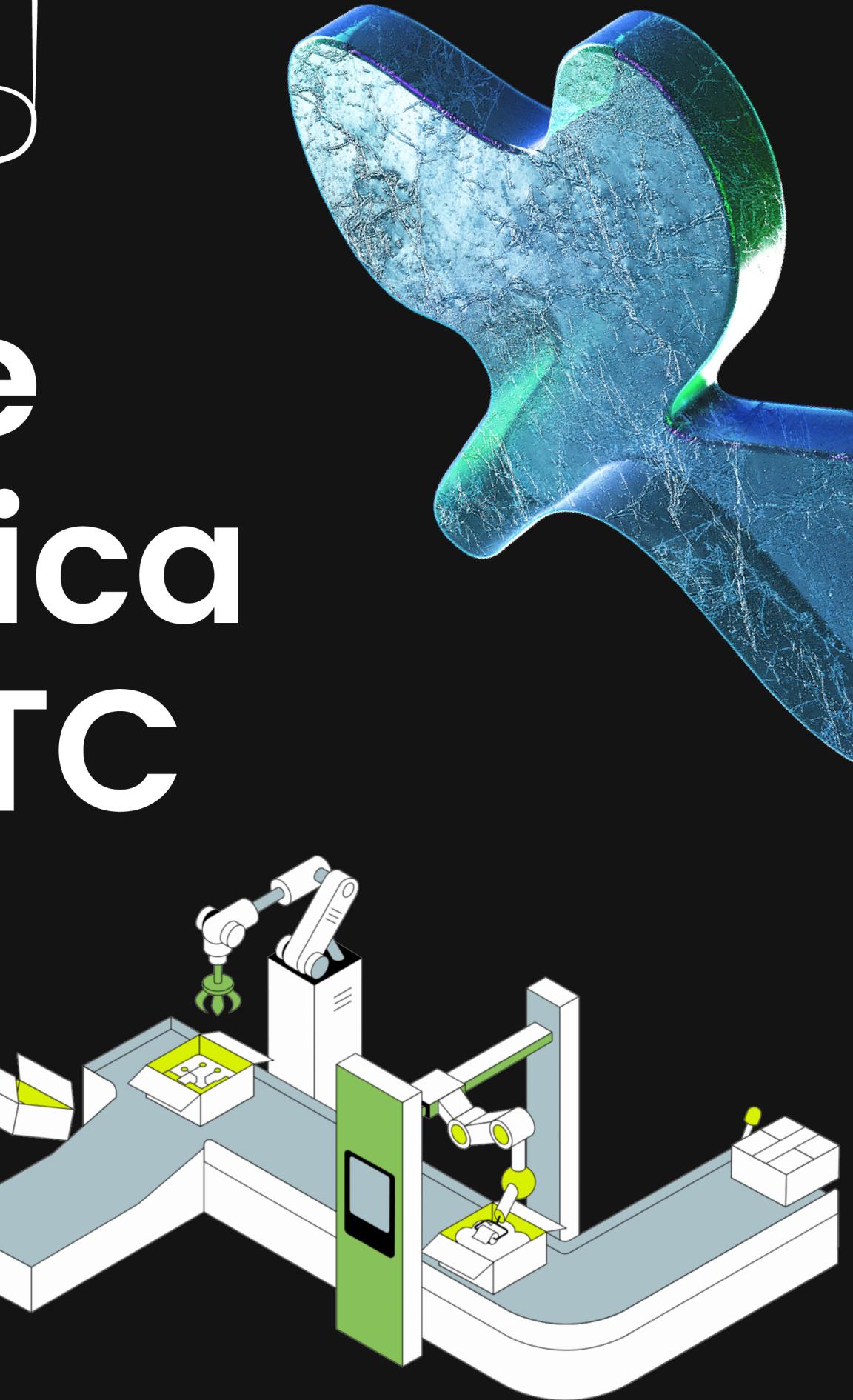
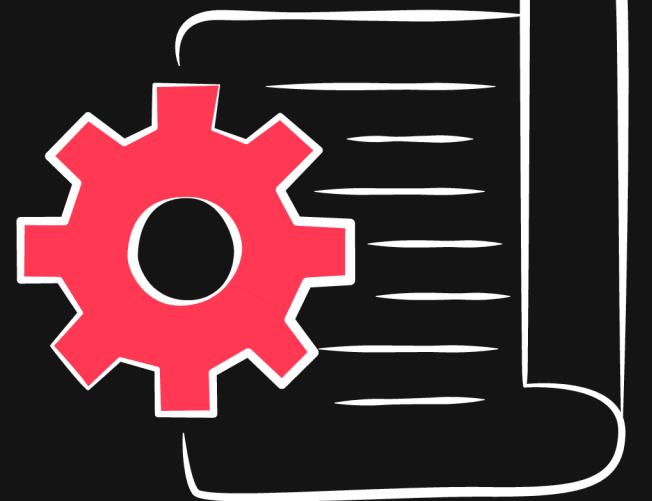


Desarrollo de plan de estructuración logística para restaurante ETITC

Daniel Torres - Kevin Ochoa Diego
Burgos - Juan Pablo Lara



Contenido



Intoducción

Problemática a solucionar

Objetivos

Aspectos fundamentales

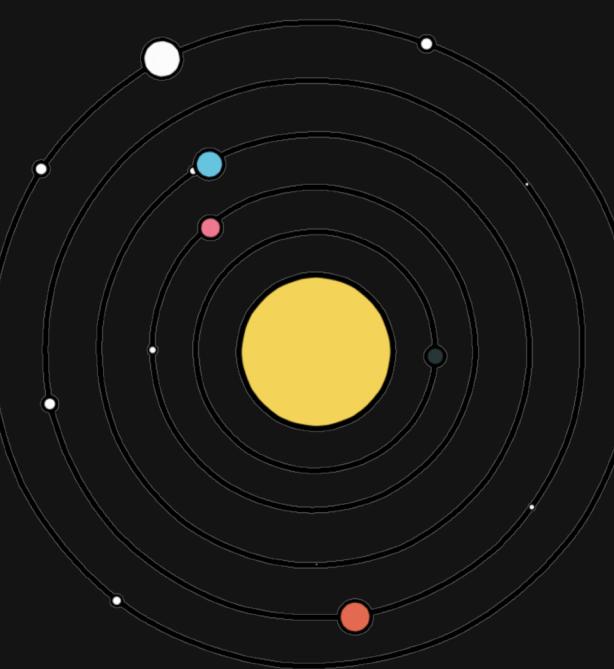
Metodología Scrum

Diagrama ER

Diagrama EER

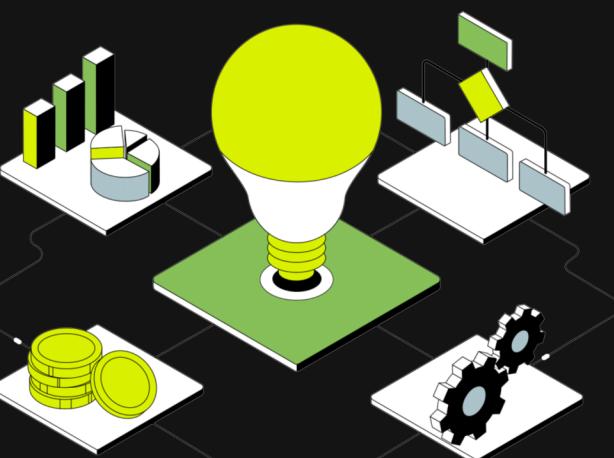
Conclusión

Preguntas



Introducción

Este proyecto tiene como propósito principal proponer un plan estructurado para mejorar la productividad del restaurante ETITC. El proyecto se centra en identificar y abordar las falencias y oportunidades del restaurante mediante herramientas de diagnóstico organizacional, como la matriz DOFA. La finalidad es optimizar los procesos internos del negocio y diseñar estrategias que permitan aumentar las ventas, fidelizar clientes actuales y atraer nuevos consumidores potenciales dentro de la comunidad.



Problemática a solucionar

1

Desorden a la hora de sacar cuentas finales

Muchas veces al hacer registro de ventas e ingreso de productos de manera manual, da la posibilidad de cometer errores humanos en el proceso.

2

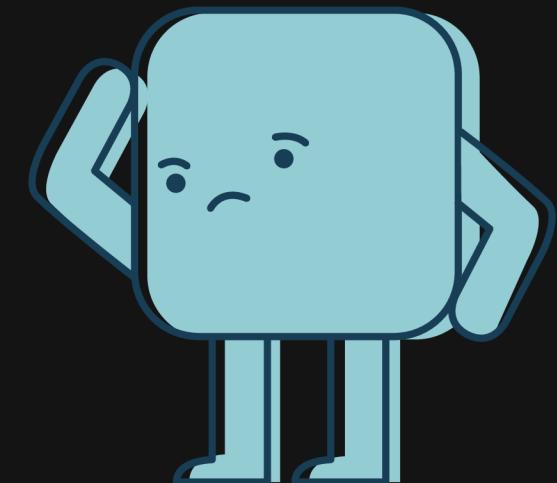
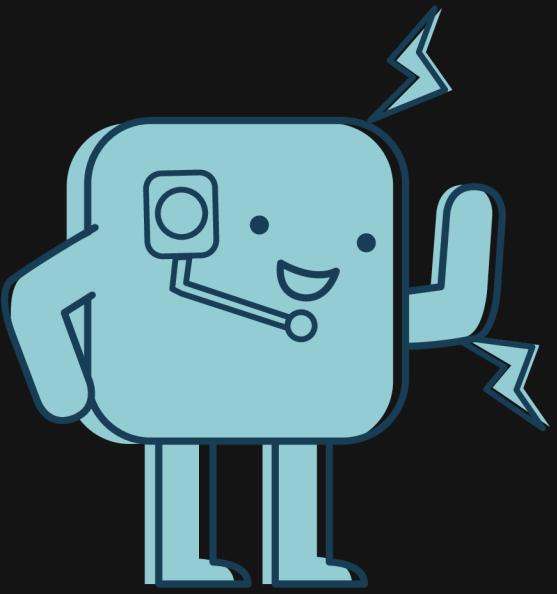
Tiempo empleado

Al hacer el registro manual requiere tiempo extra del usuario, lo contrario a usar herramientas las cuales pueden automatizar el proceso y reducir tiempo.

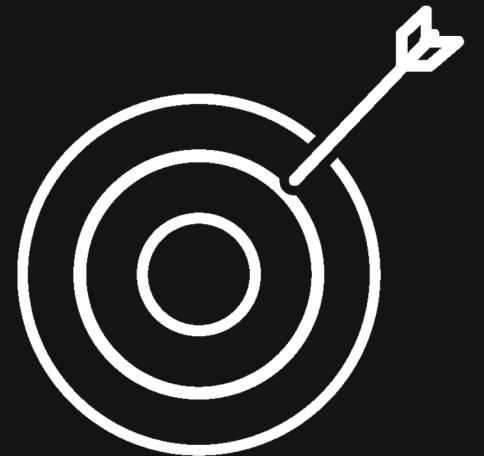
3

Mejora en la atención

Una problemática es la falta de dinámicas como ofertas, para ello es importante evaluar como están las ventas y poder implementar soluciones que ayuden a la fidelización de los clientes.



Objetivos



GENERAL

Estructurar un plan de mejora para el restaurante ETITC revisando sus falencias, problemas, debilidades y fortalezas, ordenando su método actual de funcionamiento aumente sus ventas, fidelice clientes y atraiga otros no frecuentes.

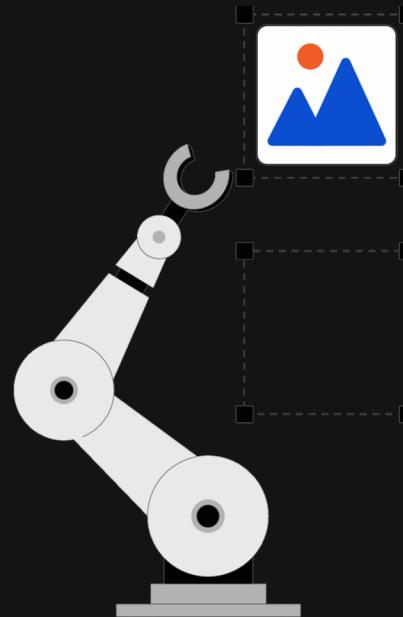
ESPECIFICOS

- Identificar las debilidades, oportunidades, fortalezas y amenazas del restaurante ETITC.
- Diseñar un método de organización que permita mejorar la estructura del restaurante ETITC basado en su DOFA.
- Presentar al restaurante ETITC la propuesta de estructuración para validar su posible implementación.

Aspectos Fundamentales

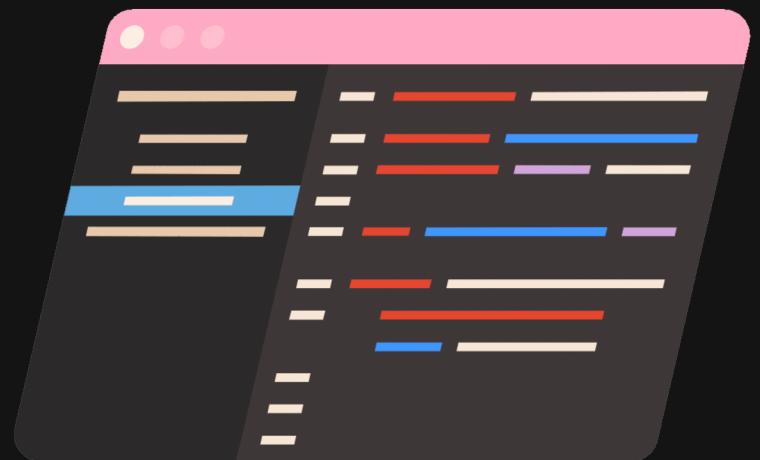
GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN

El proyecto permite administrar toda la información relacionada con el restaurante, como clientes, ventas, inventarios, empleados y proveedores, utilizando una base de datos bien estructurada.



AUTOMATIZACIÓN

El proyecto incluye consultas SQL para obtener información clave, como ventas realizadas, productos más vendidos, clientes frecuentes y control de inventarios.



ESCALABILIDAD Y ADAPTABILIDAD

La estructura del proyecto permite personalizar y escalar las funcionalidades según las necesidades del restaurante, como agregar nuevas consultas, tablas o integraciones con otros sistemas.

Metodología SCRUM

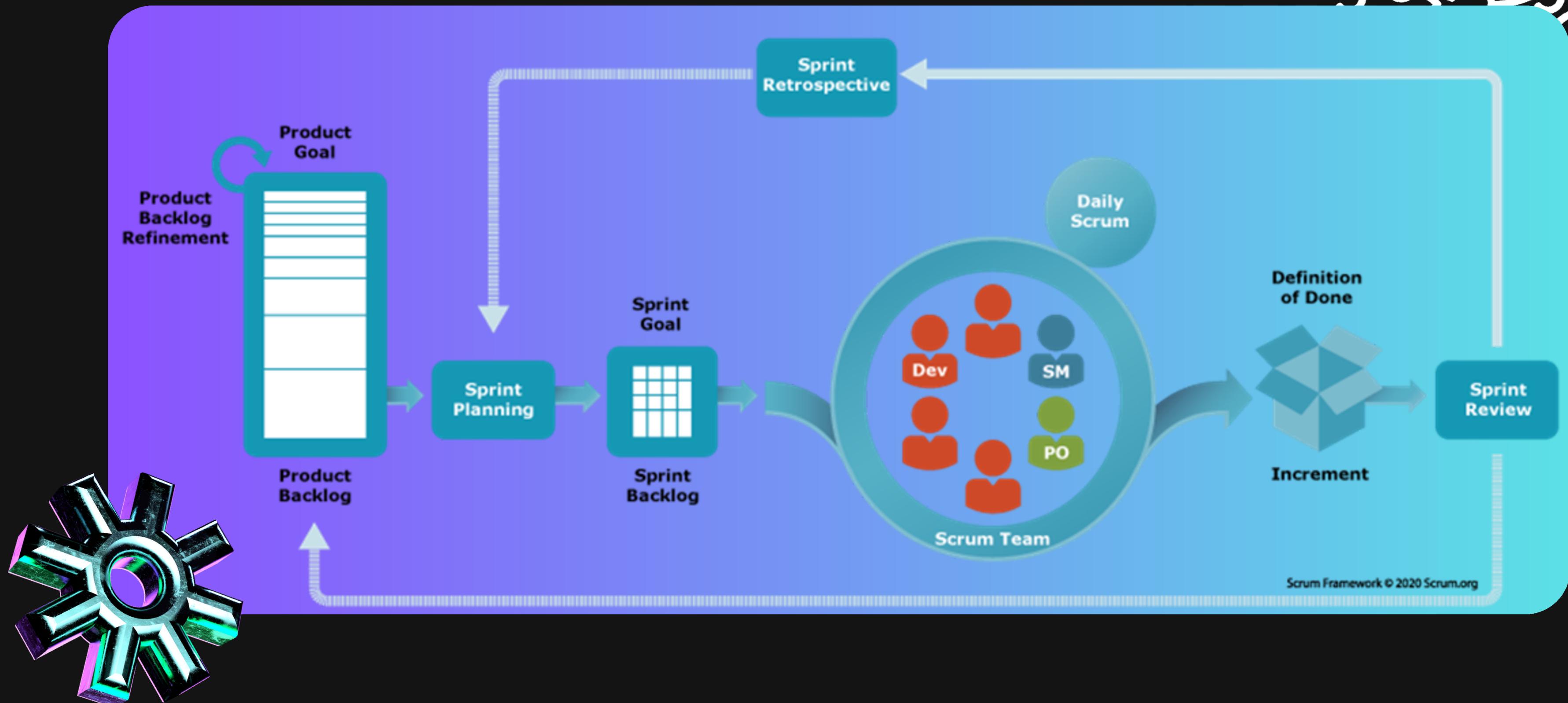


Diagrama ER

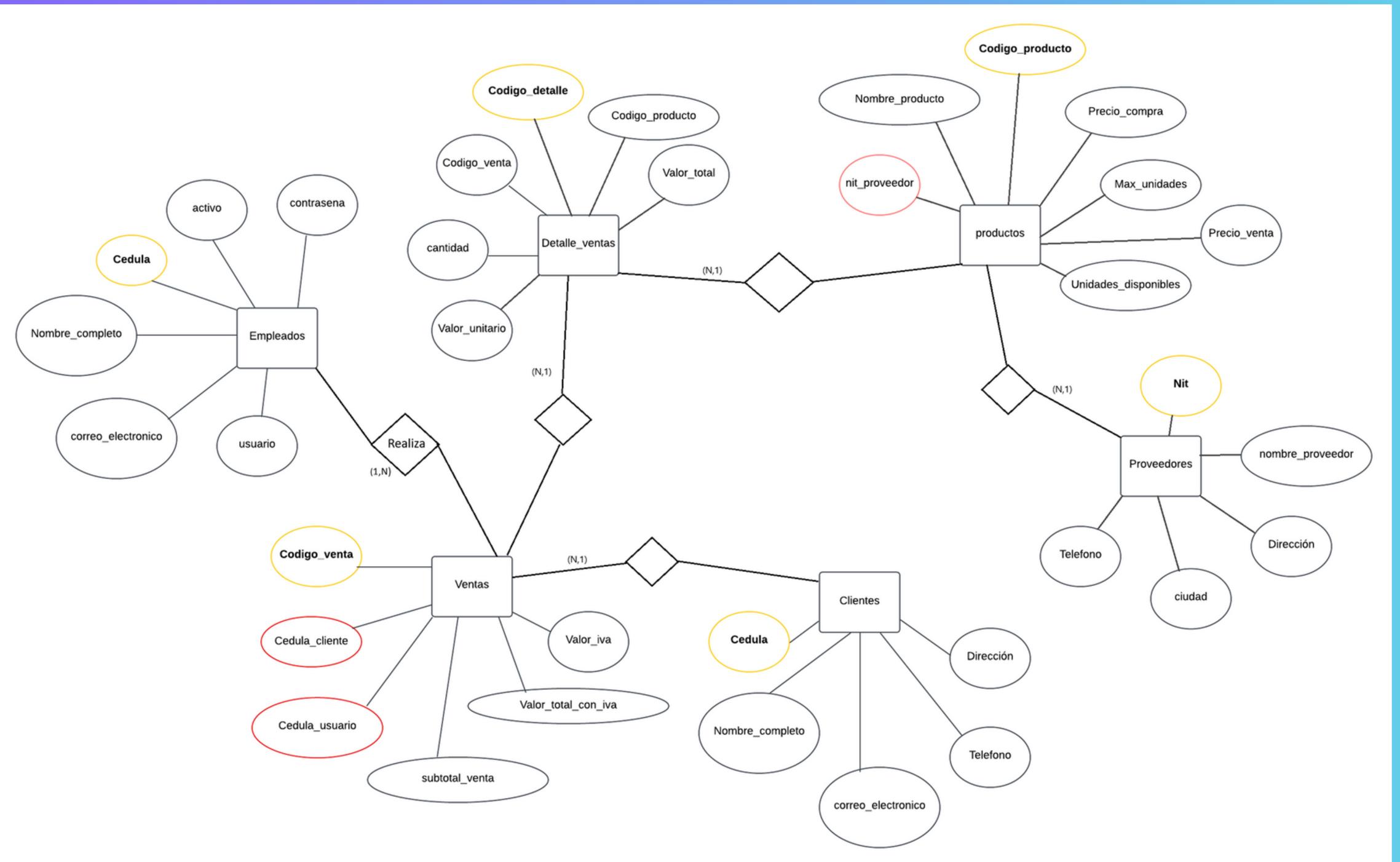
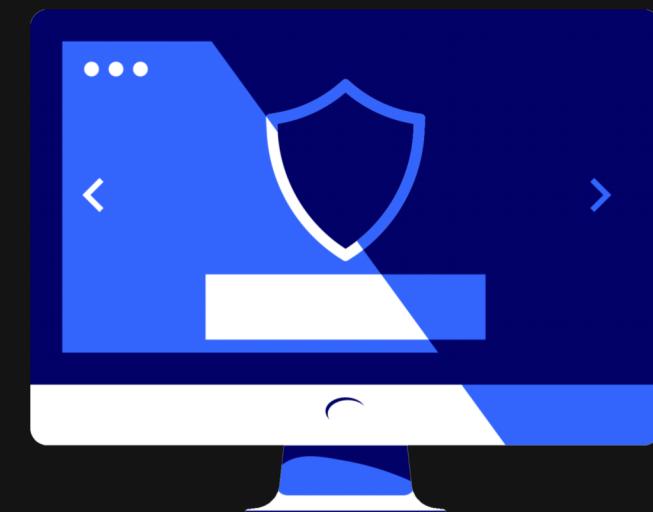
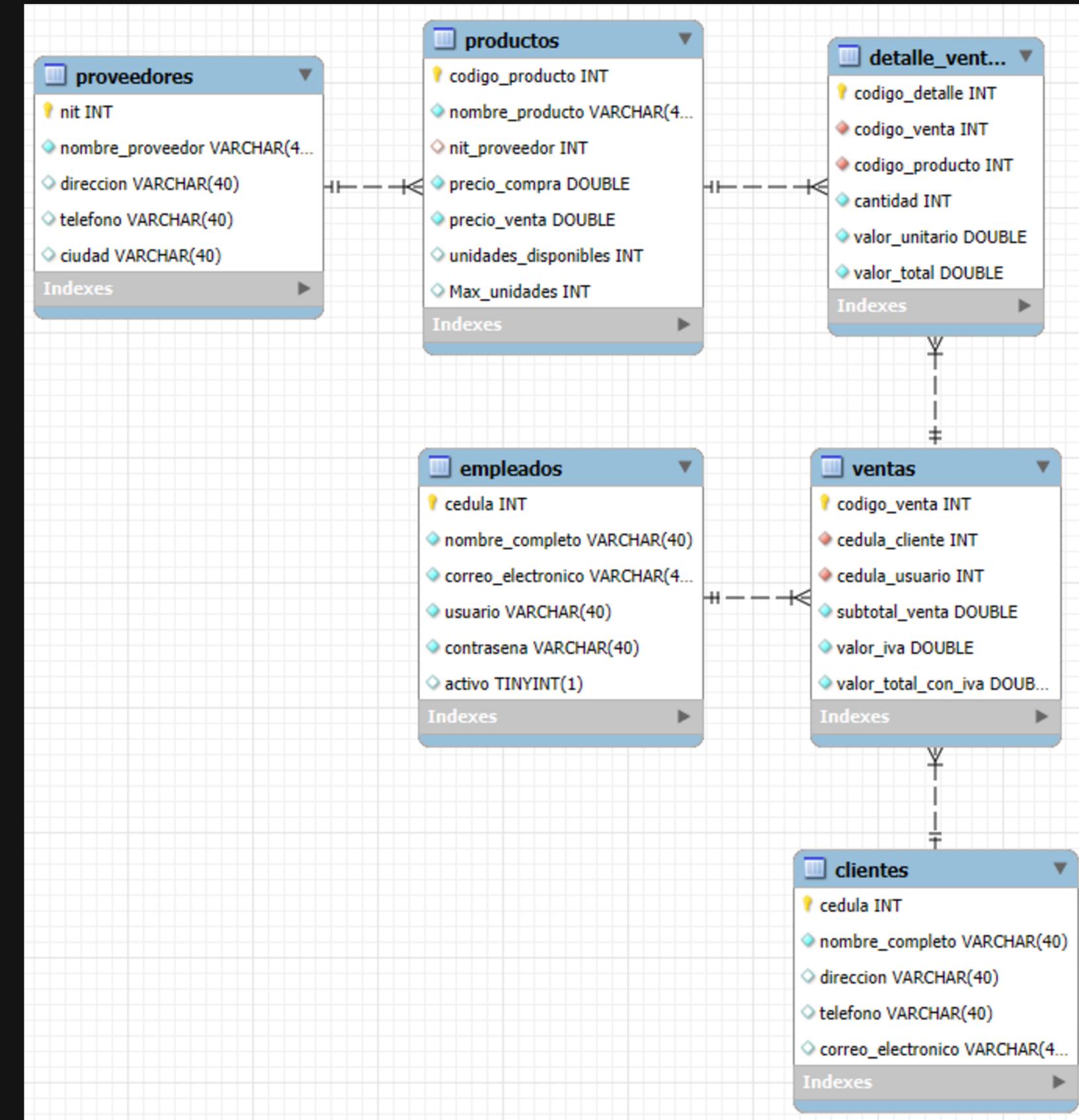
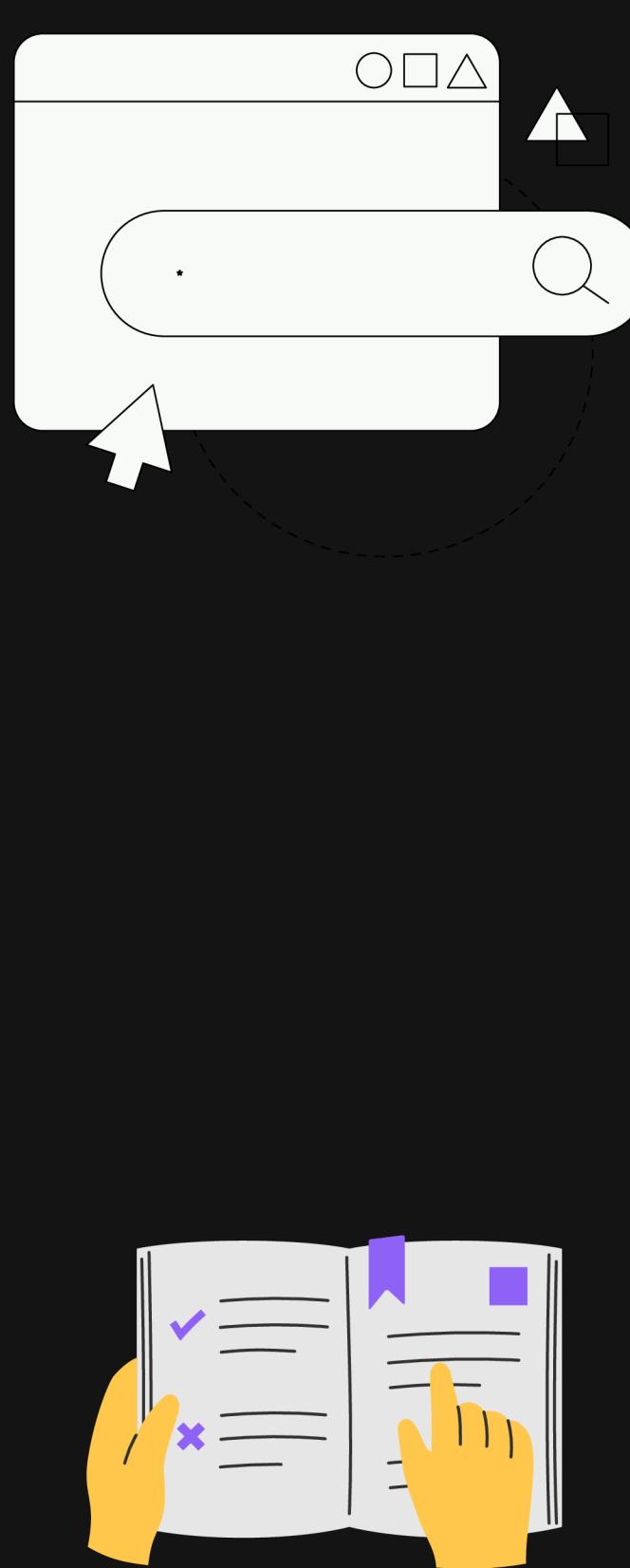


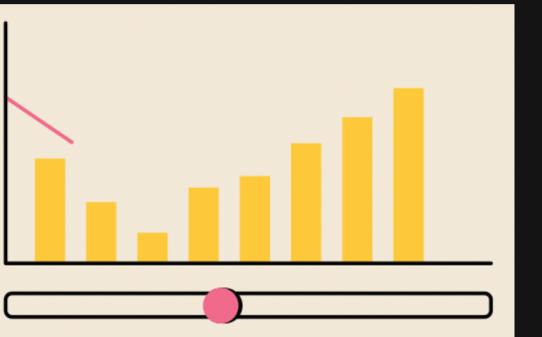
Diagrama EER



Conclusión:

Este proyecto cumplió con los objetivos planteados, resolviendo el problema identificado de manera efectiva. Se diseñó un sistema bien estructurado, con una base de datos optimizada y un modelado claro que garantiza un buen manejo de la información.

Las pruebas realizadas confirmaron que el sistema funciona correctamente, cumpliendo con los requisitos técnicos. Además, se dejaron bases para futuras mejoras que permitan ampliar las capacidades del proyecto y adaptarlo a nuevas necesidades. En resumen, el proyecto es funcional, escalable y cumple con su propósito, mostrando la importancia del trabajo en equipo y la buena planificación



¿Tienes alguna
pregunta?



Gracias!

