# Acta de Constitución del Proyecto Restaurant\_SDF

## 1. Datos Generales

| **Campo** | **Descripción** |
| --- | --- |
| **Nombre del Proyecto** | Sistema de Gestión y Control de Pedidos “Restaurant SDF” |
| **Tipo de Proyecto** | Desarrollo de sistema transaccional con componentes de inteligencia de negocios |
| **Versión** | 1.0 |
| **Fecha de Inicio** | 14 de agosto de 2025 |
| **Duración Estimada** | 18 semanas |
| **Equipo de Proyecto** | *(Completar con nombres de integrantes)* |
| **Profesor / Supervisor** | *(Nombre del profesor guía)* |

## 2. Propósito del Proyecto

Desarrollar un sistema que centralice y optimice la gestión de pedidos de un restaurante, mejorando la coordinación entre meseros, cocina y administración.   
El sistema permitirá registrar, editar y monitorear pedidos en tiempo real, incluir encuestas breves a clientes para extraer información relevante de consumo,   
y aplicar análisis de datos que faciliten la toma de decisiones en el negocio.

## 3. Justificación

Actualmente, muchos locales de comida manejan pedidos de manera manual o con herramientas no integradas. Esto genera pérdida de control, errores en los tiempos de entrega y poca trazabilidad.   
El proyecto “Restaurant SDF” busca ofrecer una solución tecnológica accesible y adaptable para negocios medianos o pequeños, promoviendo la digitalización sin requerir infraestructura compleja.

## 4. Objetivo General

Diseñar y desarrollar un sistema transaccional que permita gestionar los pedidos de un restaurante en tiempo real, facilitando la coordinación entre el personal y generando información útil para la toma de decisiones.

## 5. Objetivos Específicos (basados en KPI)

| **Nº** | **Objetivo Específico** | **Indicador de Éxito (KPI)** |
| --- | --- | --- |
| 1 | Optimizar en un 80% la gestión de pedidos... | Tasa de errores ≤ 5%, tiempo promedio ≤ 20 min |
| 2 | Detectar y reportar el 98% de pedidos retrasados... | % de detección ≥ 98% |
| 3 | Recopilar y analizar feedback del 90%... | 3 decisiones estratégicas implementadas / año |
| 4 | Disminuir en un 30% el tiempo manual de los meseros... | Reducción ≥ 30% en tiempo de gestión |

## 6. Alcance del Proyecto

El sistema permitirá:  
- Registrar y editar pedidos.  
- Controlar el estado de cada producto dentro del pedido.  
- Visualizar reportes y estadísticas.  
- Aplicar encuestas opcionales a clientes.  
- Permitir registro y autenticación de usuarios según su rol.  
- Administrar mesas (unir, dividir o inhabilitar).

## 7. Restricciones

- No se incluirán cálculos financieros ni módulos de facturación.  
- Tiempo total limitado a 18 semanas.

## 8. Supuestos

- El equipo tendrá disponibilidad horaria semanal.  
- Los datos de prueba serán ficticios.

## 9. Aprobaciones

| Rol | Nombre | Firma / Fecha |
| --- | --- | --- |
| Líder de Proyecto | Diego Alejandro Jiménez Carvajal |  |
| Integrante 1 | (Agregar nombre) |  |
| Profesor Guía | (Agregar nombre) |  |