**Título del informe:**

Informe de Avance de Proyecto: Servicio Express para “MADY - Sabor Artesanal", 16 de abril de 2025.

**Resumen Ejecutivo**

El restaurante “MADY - Sabor Artesanal” enfrenta desafíos operativos por su gestión manual de pedidos, causando ineficiencias, errores y demoras que afectan el servicio y la experiencia del cliente. Para superar esto, se propone desarrollar la aplicación móvil "Servicio Express" para la gestión integral de pedidos. Esta herramienta permitirá a los meseros tomar órdenes digitalmente, gestionar mesas y comunicarse eficientemente con cocina y caja, reduciendo errores y optimizando la operación. El proyecto busca agilizar procesos, asegurar información en tiempo real y mejorar la comunicación interna, alineándose con el objetivo de elevar la eficiencia y satisfacción en “MADY - Sabor Artesanal”.

**Estado del cronograma**

***Progreso general:*** *40% completado (correspondiente a la fase de análisis de requerimientos).*

***Tareas completadas:***

* *Recopilación inicial de requerimientos de meseros (semanas 1-2).*
* *Realización de entrevistas con el gerente y stakeholders (semana 2).*
* *Elaboración del primer borrador de los casos de uso para la toma de pedidos (semana 3).*

***Retrasos:***

* *Recopilación de requerimientos del personal de cocina y caja: Esta tarea se ha extendido en 5 días hábiles debido a la dificultad para coordinar horarios con el personal durante las horas de mayor actividad del restaurante.*
* *Validación de los flujos de trabajo actuales: La complejidad de algunos procesos internos y la necesidad de obtener la aprobación del dueño del negocio ha añadido 3 días al cronograma de esta tarea.*

**Estado del presupuesto**

**Presupuesto Planificado Inicial:** S/ 50,000

**Costo Real Incurrido hasta la Fecha:** S/ 29,032

* **Recursos de personal:** S/ 17,800
* **Licencias de software:** S/ 2,832
* **Adquisición de equipos:** S/ 8,400

**Presupuesto Restante:** S/ 20,968 (S/ 50,000 - S/ 29,032)

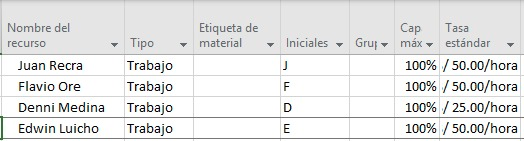
**Análisis del Estado del Presupuesto:**

Hasta la fecha, se ha incurrido en un costo real total de S/ 20,952, lo que representa un 58.06% del presupuesto planificado inicial de S/ 50,000.

| Proyecto | Avance proyectado | Avance real |
| --- | --- | --- |
| "Servicio Express: App para Meseros y Cocina en Tiempo Real para el restaurante MADY" | 50% | 54% |

| Proyecto | Gasto proyectado | Gasto real |
| --- | --- | --- |
| "Servicio Express: App para Meseros y Cocina en Tiempo Real para el restaurante MADY" | S/30,000 | S/29,032 |

**Recursos**

**

**Riesgos**

**Retrasos en la recopilación de requerimientos:** (Riesgo materializado). El tiempo adicional necesario para completar esta fase podría impactar las fechas de inicio de las siguientes etapas del proyecto.

* **Acciones mitigantes:** Se están priorizando las tareas restantes y se están realizando reuniones de seguimiento más frecuentes con el personal del restaurante. Se está ajustando el cronograma de las siguientes fases para minimizar el impacto del retraso actual.

**Resistencia al cambio por parte del personal:** (Riesgo potencial). La adopción de la nueva aplicación podría generar resistencia.

* **Acciones mitigantes:** Se planificarán sesiones de capacitación personalizadas y se destacarán los beneficios de la aplicación para simplificar su trabajo.

**Complejidad en la integración con el sistema de caja:** (Riesgo potencial). La integración podría ser más compleja de lo anticipado.

* **Acciones mitigantes**: Se iniciará la investigación de las APIs del sistema de caja de forma temprana.

**Problemas**

**Problema actual:** La principal dificultad ha sido la coordinación de las entrevistas con el personal del restaurante debido a sus horarios y la alta demanda durante las horas de servicio.

* **Acciones correctivas:** Se están programando entrevistas en horarios menos concurridos y se está comunicando la importancia de su participación para el éxito del proyecto. Se ha solicitado el apoyo de la gerencia para facilitar la disponibilidad del personal.

**Plan de Acción**

* Finalizar la recopilación de requerimientos del personal de cocina y caja para la semana 1
* Validar los flujos de trabajo detallados con el dueño y gerente del establecimiento para la semana 2.
* Iniciar la fase de diseño de la interfaz de usuario (UI) y la experiencia de usuario (UX) tan pronto como se complete la validación de los requerimientos.
* Revisar y ajustar el cronograma general del proyecto para reflejar los retrasos actuales y las acciones de mitigación.
* Mantener una comunicación constante con la gerencia del restaurante sobre el progreso y cualquier posible impacto en la operación.