

**PROYECTO FORMATIVO \ SOFTWARE BUFFET**

**CENTRO DE FORMACION  
CHIA – CUNDINAMARCA**

**PROGRAMA  
ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE**

**FICHA  
2834909**

**INSTRUCTOR  
LUIS FELIPE LAITON CORTES**

**APRENDIZ  
HAROLD EDISON CRUZ REYES**

**BOGOTA D.C.; 29 DE JUNIO DE 2025**

## **INTRODUCCION**

**En la actualidad, los negocios del sector gastronómico enfrentan el reto de adaptarse a nuevas tecnologías que permitan una mejor administración, optimización de recursos y una experiencia más satisfactoria para el cliente. En particular, los buffets, al ofrecer un modelo de autoservicio con alto volumen de clientes y una rotación rápida de productos, requieren un sistema digital que facilite el control de operaciones, gestión de inventarios, atención al cliente, reservas, facturación y seguimiento de servicios.**

**Este proyecto propone el diseño y desarrollo de un software integral para la gestión de un buffet, que permita automatizar y mejorar los procesos administrativos, operativos y de atención al cliente. La solución está orientada tanto a buffets presenciales como aquellos que ofrecen catering a domicilio o servicios para eventos empresariales.**

# **PLAN DE CAPACITACIÓN**

## **1. Objetivo General**

**Capacitar a todos los usuarios del buffet en el uso adecuado del software, fortaleciendo sus habilidades tecnológicas y garantizando un aprovechamiento óptimo de las funcionalidades del sistema.**

## **2. Objetivos Específicos**

- Familiarizar a los usuarios con la interfaz gráfica y las funciones principales del software**
- Desarrollar competencias prácticas en la gestión de inventarios, ventas, reservas, menú y reportes**
- Formar a los responsables de áreas en la interpretación de datos y toma de decisiones**
- Promover el uso responsable del sistema mediante buenas prácticas de seguridad informática**
- Establecer canales de soporte post-capacitación para resolver dudas o incidencias**

### 3. Público objetivo

**El plan de capacitación está dirigido a todos los perfiles de usuarios que interactúan con el sistema:**

ROL DE USUARIO	NIVEL DE ACCESO	MODULOS RELEVANTES
Administrador General	Completo	Todos los módulos
Cajero / Punto de Venta	Medio	Ventas, facturación, menú del día
Chef / Cocina	Medio	Gestión de menú, inventario, pedidos internos
Personal de Almacén	Medio	Inventario, control de insumos, alertas
Coordinador de Eventos	Medio	Reservas, eventos, cotizaciones
Meseros / Atención	Básico	Toma de pedidos, consulta de menú, reservas
Personal de Soporte	Completo	Administración técnica, auditoría, copias de respaldo

### 4. Metodología

**La capacitación se llevará a cabo de forma teórico-práctica, con sesiones presenciales o virtuales según la disponibilidad del personal. Se emplearán recursos visuales, ejemplos prácticos y simulaciones en el sistema real o entornos de prueba.**

**Modalidades:**

- Talleres presenciales en grupos reducidos
- Video tutoriales grabados
- Manual de usuario impreso y digital
- Plataforma de simulación online
- Sesiones de preguntas y respuestas en vivo

### 5. Contenido Programático

#### **Módulo 1: Introducción al Sistema (1 hora)**

- Presentación del software: propósito y beneficios
- Requisitos técnicos y navegación general
- Tipos de usuario y niveles de acceso
- Buenas prácticas de uso y seguridad

#### **Módulo 2: Gestión del Menú (2 horas)**

- Creación y edición
- Asociación de ingredientes y cantidades
- Gestión del menú por horarios (desayuno, almuerzo, cena)

- Actualización de precios y disponibilidad

#### **Módulo 3: Control de Inventario (2 horas)**

- Registro de productos y materias primas
- Ingreso y egreso de inventario
- Alertas por vencimiento y escasez
- Reportes de consumo y pérdidas

#### **Módulo 4: Ventas y Facturación (2 horas)**

- Punto de venta (POS)
- Generación de facturas electrónicas
- Métodos de pago y manejo de devoluciones
- Anulación de ventas y arqueo de caja

#### **Módulo 5: Reservas y Eventos (1.5 horas)**

- Registro de reservas individuales y grupales
- Cotización de eventos empresariales o familiares
- Gestión de requerimientos especiales
- Calendario y recordatorios automáticos

#### **Módulo 6: Reportes e Indicadores (1.5 horas)**

- Generación de reportes automáticos
- Análisis de ventas, productos más consumidos y rendimiento
- Exportación de datos a Excel/PDF

#### **Módulo 7: Seguridad y Administración (1.5 horas)**

- Creación de usuarios y asignación de roles
- Auditoría de movimientos y logs de acceso
- Copias de respaldo automáticas y recuperación

### **6. Duración total del programa**

**Total estimado: 12 horas de capacitación distribuidas en 3 días**

DIA	HORARIO	TEMAS CUBIERTOS
1	8:00 - 12:00	Módulos 1, 2 y 3
2	8:00 - 12:00	Módulos 4 y 5
3	8:00 - 12:00	Módulos 6 y 7 + evaluación final

## **7. Evaluación de la capacitación**

### **7.1 Evaluación Diagnóstica**

**Antes de iniciar, se aplicará una encuesta para conocer el nivel de conocimiento previo en sistemas.**

### **7.2 Evaluación Práctica**

**Durante las sesiones, se propondrán ejercicios en el sistema real o de prueba.**

### **7.3 Evaluación Final**

**Se aplicará una prueba teórico-práctica (presencial u online) para validar el dominio del software.**

### **7.4 Certificación**

**Se entregará un certificado digital o físico a los participantes que aprueben el 80% del contenido.**

## **8. Soporte Post-Capacitación**

**Una vez finalizado el plan, se brindará acompañamiento continuo a través de:**

- Manual de usuario digital**
- Soporte técnico vía correo o WhatsApp**
- Videos tutoriales alojados en la nube**
- Acceso a una base de conocimientos con preguntas frecuentes (FAQ)**
- Canal privado de comunicación interna para incidencias**

## **9. Responsables del plan**

<b>ROL</b>	<b>RESPONSABLE</b>	<b>FUNCIONES CLAVE</b>
Coordinador TIC	Equipo de Desarrollo	Planificación, ejecución y seguimiento del plan
Facilitador / Instructor	Especialista funcional	Capacitación teórica y práctica
Líder de Usuarios	Administrador del Buffet	Apoyo en la logística y validación del aprendizaje