



# UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LEÓN

**Ingeniería en Desarrollo y Gestión de software  
León Guanajuato**

Desarrollo Web profesional

Nombre de la actividad:

**Proyecto final**

presenta:

López López Luis Gerardo

Gómez Rangel Jorge Luis

Claudio Placencia Luis Giovanni

IDGS803

Fecha: 11/04/2025

# Índice

INTRODUCCIÓN	3
CONTENIDO	4
PROCESOS INTERNOS DE LA EMPRESA	4
IDENTIFICACIÓN DE MODULOS	6
DISEÑO DE VENTANAS	8
MODULOS ADICIONALES	10
SOPORTE Y SEGURIDAD DE BASE DE DATOS	11
CONCLUSIONES	12

# INTRODUCCIÓN

En este documento se realizó el proyecto con la la demanda de soluciones tecnológicas confiables y de alta calidad se ha convertido en una necesidad prioritaria para empresas y emprendedores. Gourmet Cookie nació precisamente con este propósito: ofrecer herramientas eficientes para el desarrollo y mantenimiento de servicios web, garantizando no solo un rendimiento óptimo, sino también una experiencia de usuario excepcional.

# CONTENIDO

## PROCESOS INTERNOS DE LA EMPRESA

### **Descripción**

Gourmet Cookie opera bajo un modelo organizacional diseñado para optimizar el desarrollo, implementación y mantenimiento de servicios web. Sus procesos internos están estructurados para garantizar eficiencia, calidad y escalabilidad, respaldados por equipos especializados y metodologías ágiles.

Principales funciones del negocio

Desarrollo de software:

Creación de aplicaciones web y APIs personalizadas, usando tecnologías modernas (ej. JavaScript, Python, frameworks como React o Django).

Diseño UX/UI:

Prototipado y diseño de interfaces centradas en la experiencia del usuario.

Gestión de proyectos:

Coordinación con clientes y equipos mediante metodologías como Scrum o Kanban.

Soporte y mantenimiento:

Monitoreo, actualizaciones y resolución de incidencias post-lanzamiento.

Para nuevos proyectos:

Reunión de descubrimiento (requerimientos del cliente).

Prototipado (diseño preliminar).

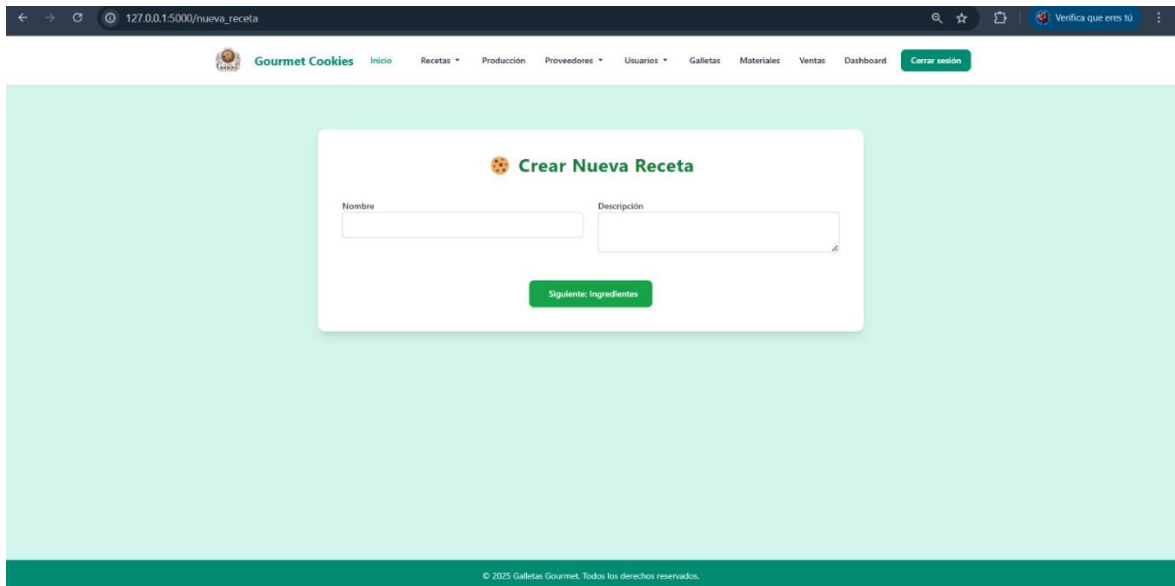
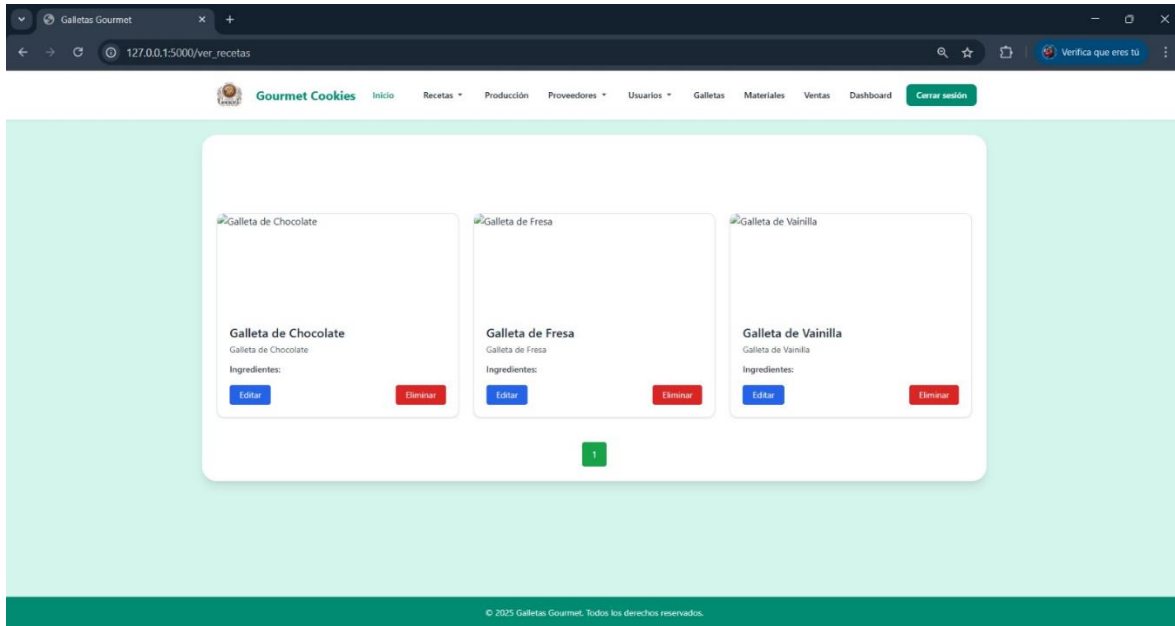
Desarrollo iterativo (sprints con entregables parciales).

Pruebas y ajustes.

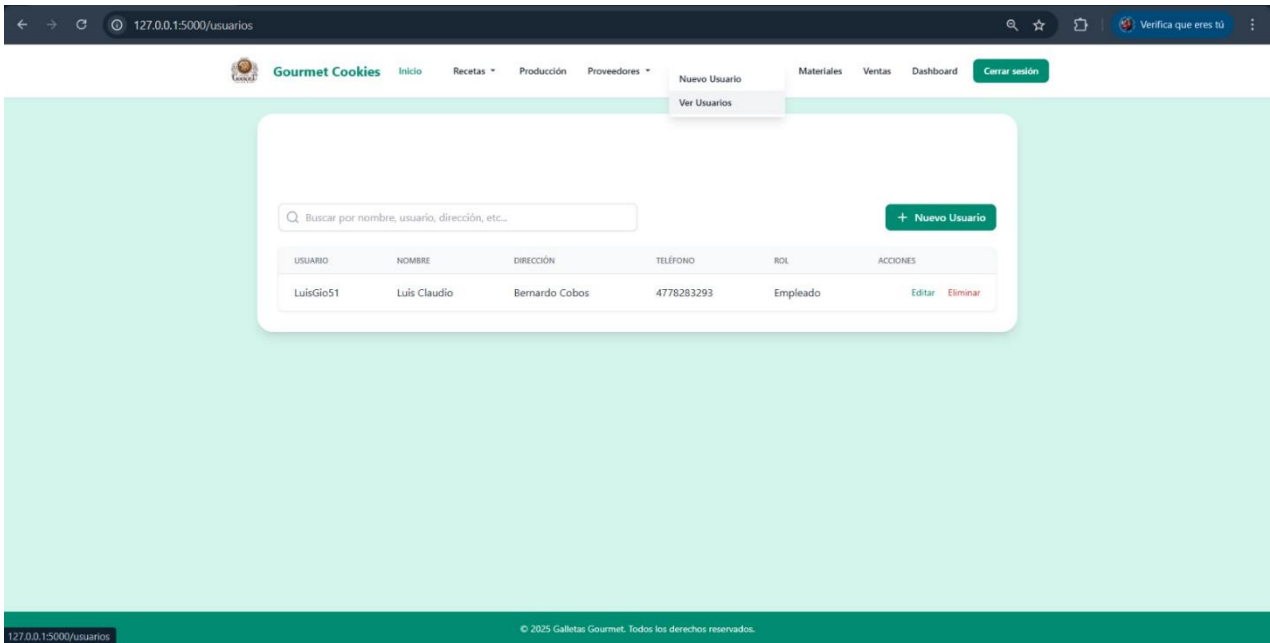
Lanzamiento y soporte continuo.

# IDENTIFICACIÓN DE MODULOS

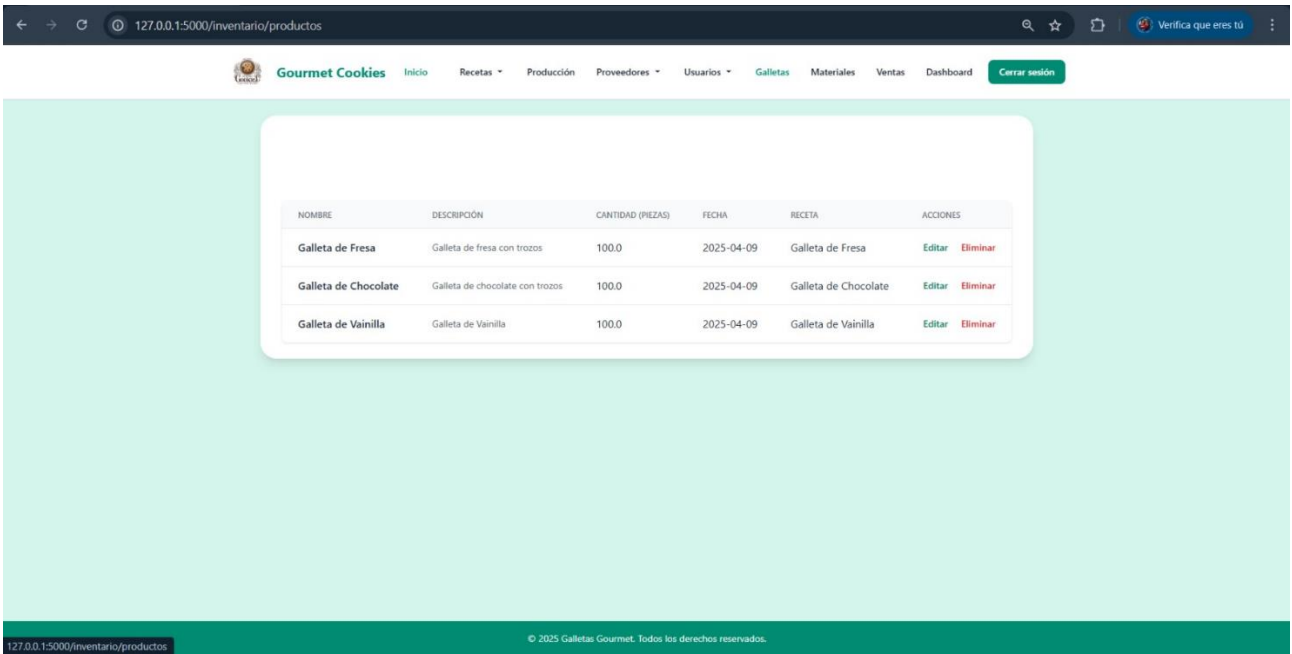
## Módulos de Receta



Módulo de usuarios

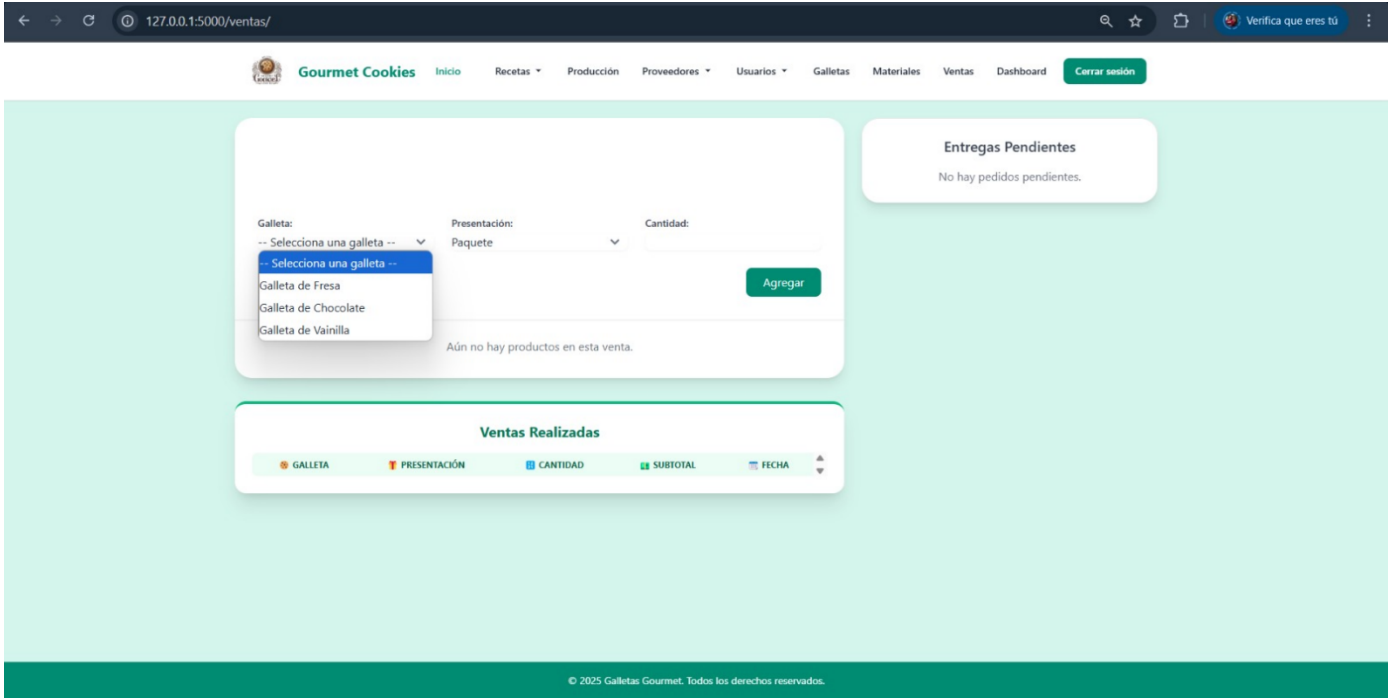


Inventario



# DISEÑO DE VENTANAS

## Ventas







## Dashboard de Ventas

Resumen general de ventas, productos y presentaciones más vendidas

Ventas del Día

\$0

Presentaciones Más Vendidas

individual: 10 vendidos

caja: 5 vendidos

paquete: 2 vendidos

Productos Más Vendidos

Galleta de Fresa: 100 vendidos

Galleta de Chocolate: 20 vendidos

Galleta de Vainilla: 10 vendidos

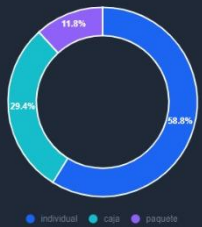
\$630.0

Ventas Totales

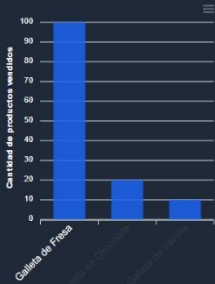
34631  
\$630.8  
\$630.6  
\$630.4  
\$630.2  
\$630  
\$629.8  
\$629.6  
\$629.4  
\$629.2  
\$629

2025-04-12

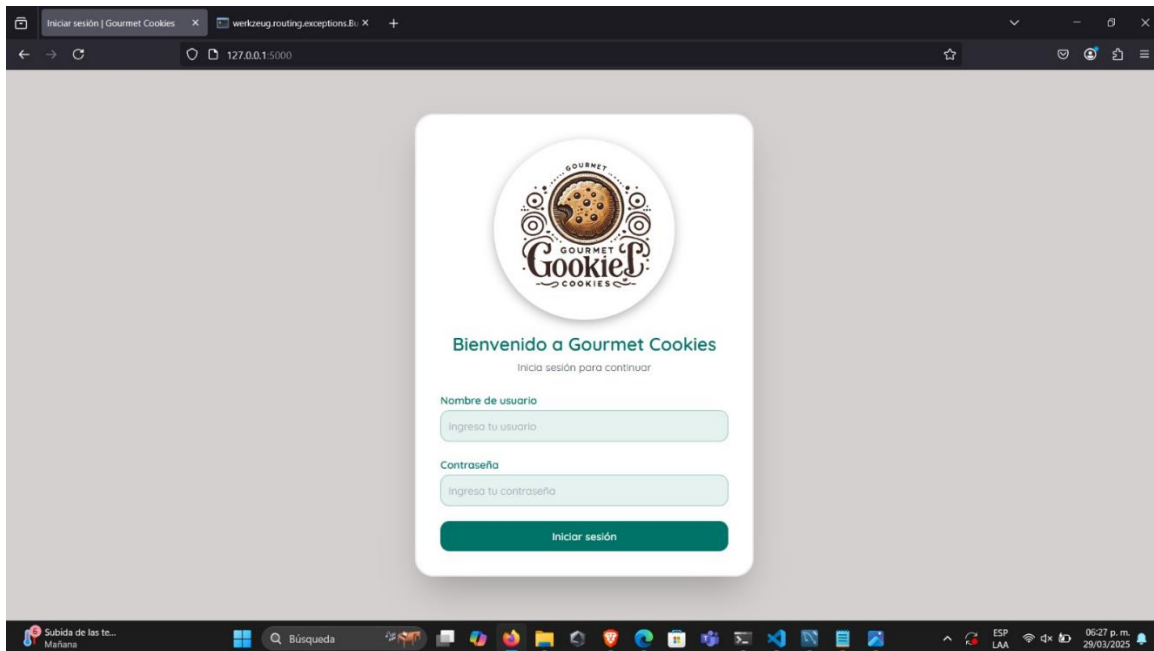
Presentaciones más vendidas



Productos más vendidos



# MODULOS ADICIONALES



## Registro de Cliente

Completa todos los campos para crear tu cuenta

Nombre de usuario\*

Ej: juan\_perez

Contraseña\*

• Mínimo 8 caracteres

La contraseña debe tener al menos 8 caracteres, una mayúscula y terminar con un número.

Nombre\*

Ej: Juan

Apellido\*

Ej: Pérez

Dirección

Ej: Calle Principal #123

Teléfono

Ej: 5512345678

# SOPORTE Y SEGURIDAD DE BASE DE DATOS

La base de datos diseñada proporciona una infraestructura sólida para gestionar de forma eficiente la producción, compras, ventas y control de inventario de una empresa dedicada a la fabricación y venta de productos alimenticios, como galletas. El modelo incluye tablas bien estructuradas y relacionadas para mantener la integridad de los datos y facilitar la trazabilidad.

Funcionalidades soportadas:

Gestión de Compras y Proveedores

Las tablas compra, detallecompra y proveedor permiten registrar cada adquisición de materia prima, su proveedor, la cantidad adquirida y la fecha de caducidad.

Estas relaciones aseguran trazabilidad y control de stock desde el momento de compra.

Gestión de Producción y Recetas

Tablas como recetas, recetas\_ingredientes y produccion permiten definir fórmulas de producción y registrar lotes elaborados, con control detallado de insumos y fechas.

La tabla productos\_terminados vincula la producción a un resultado concreto para su posterior venta.

Control de Inventario y Ventas

Tablas como galleta, venta y detalleventa gestionan productos disponibles para venta, sus precios, existencias y ventas registradas.

Esto permite generar reportes de ingresos y análisis de demanda.

#### Control de Merma

Las tablas merma y detallemerma registran pérdidas por producto terminado o materia prima, permitiendo controlar el desperdicio y analizar puntos críticos en el proceso productivo.

#### Integridad referencial

Se han implementado múltiples claves foráneas que garantizan que los registros estén correctamente relacionados y se mantenga la coherencia de los datos.

## CONCLUSIONES

En ese proyecto se tuvo un arduo y exigente trabajo por parte de todos los integrantes ya que, estuvimos investigando técnicas y formas de cómo podríamos realizar este sistema de la forma correcta y al final se lograron los objetivos.