

	FORMATO	Versión: 1
	Acta de Constitución del Proyecto	F03-PR-GGT-02
		FECHA EDICIÓN 19-11-2025

Universidad Autónoma de Ciudad Juárez



**Desarrollo web para el restaurante
tailandés “Thai Food” en cd. Juárez**

Janeth Guadalupe Castañeda Romero

Matrícula: 211349

Noviembre, 19 de 2025

Ciudad Juárez, Chihuahua

	FORMATO	Versión: 1
	Acta de Constitución del Proyecto	F03-PR-GGT-02 FECHA EDICIÓN 19-11-2025

HISTORIAL DE VERSIONES

Versión	Fecha	Descripción	Autor
1	19/11/25	Primer registro de la información general del proyecto.	Janeth Castañeda

TABLA DE CONTENIDO

	Contenido
1. INFORMACIÓN GENERAL DEL PROYECTO	3
2. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO	3
3. OBJETIVOS.....	4
Objetivo general.....	4
Objetivos Específicos.....	4
4. JUSTIFICACIÓN.....	4
5. ALCANCE	5
6. ENTREGABLES	5
7. CRONOGRAMA.....	6
8. PRESUPUESTO	8
9. SUPUESTOS	8
10. RESTRICCIONES	9
11. RIESGOS DEL PROYECTO.....	9
12. INTERESADOS CLAVES	10
13. ACTIVOS Y FACTORES AMBIENTALES.....	10
14. GLOSARIO Y SIGLAS	11
15. ACEPTACIÓN Y FIRMAS.....	11
16. MARCO TEÓRICO	12

	FORMATO	Versión: 1
	Acta de Constitución del Proyecto	F03-PR-GGT-02 FECHA EDICIÓN 19-11 -2025

Textos utilizados	12
Imágenes utilizadas	15
Tipografías utilizadas.....	17
Iconografía utilizada	17
Paleta de colores	17
Software y hardware utilizados	18
17. BIBLIOGRAFÍA.....	18

1. INFORMACIÓN GENERAL DEL PROYECTO

Nombre del proyecto:	Desarrollo web para el restaurante tailandés “Thai Food” en cd. Juárez
Patrocinadores:	Universidad Autónoma de Ciudad Juárez
Gerente:	Profesor de la materia, Fernando Palacios

2. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

Este proyecto consiste en el desarrollo de un menú digital para el restaurante “Thai Food”, el cual mostrará toda la información relacionada al restaurante, así como llevar un registro de las opiniones que los clientes escriban acerca de los platillos que ofrecen, a partir del registro de cuentas e inicio de sesión.

El trabajo realizado para este cliente está basado en conocimientos previos de diseño, desarrollo web y experiencia de usuarios, conocimientos que se implementarán para cumplir con las expectativas del cliente y entregar un trabajo funcional y beneficioso para el restaurante.

	FORMATO	Versión: 1
Acta de Constitución del Proyecto	F03-PR-GGT-02	FECHA EDICIÓN 19-11 -2025

Finalmente se espera que al término de este proyecto se realice la entrega de la página web funcional, capaz de cumplir con las expectativas del cliente y de solucionar la problemática establecida.

3. OBJETIVOS

Objetivo general

Entregar al cliente una página web capaz de mostrar toda la información relacionada al restaurante tailandés nacido en ciudad Juárez, “Thai Food”, eso incluyen platillos, historia, misión, visión, otras ubicaciones y comentarios para cada platillo.

Objetivos Específicos

1. Crear un diseño web emparejado con la identidad de la marca.
2. Utilizar base de datos para crear una página dinámica, capaz de registrar personas, mostrar platillos y comentarios.
3. Utilizar elementos gráficos eficientes que plasmen la identidad de la marca.
4. Entregar avances periódicos con novedades y modificaciones a gusto del cliente.
5. Desarrollar una web dinámica e interesante basada en la experiencia de usuario.

4. JUSTIFICACIÓN

El restaurante “Thai Food” actualmente es líder en la ciudad a través de su comida única, sin embargo, su popularidad ha creado una necesidad en el restaurante de crear una herramienta digital innovadora, que le permita a todo el público conocer sus platillos y la increíble historia que rodea al restaurante.

	FORMATO	Versión: 1
	Acta de Constitución del Proyecto	F03-PR-GGT-02 FECHA EDICIÓN 19-11-2025

Beneficios generales:

- Dar a conocer la identidad, historia y platillos del restaurante.
- Hacer que el alcance del restaurante se expanda.
- Darle una experiencia única a los clientes que visiten el lugar.
- Agilizar los pedidos al mostrar los platillos de forma práctica.

5. ALCANCE

Se espera que el resultado final del proyecto llegue a todas las personas de Juárez y El paso, que disfruten de los nuevos sabores que ofrece el restaurante.

6. ENTREGABLES

Entregables del alcance del producto		
No.	Fase	Entregable
1.	Análisis de requerimientos	<ul style="list-style-type: none"> • Bocetos y wireframes que engloben la idea del cliente. <p>Entregados mediante una reunión presencial</p>
2.	Desarrollo de “inicio” y formularios	<ul style="list-style-type: none"> • Diseño y funcionalidad de las primeras tres secciones de la página web <p>Entregados mediante una demostración en vivo</p>
3.	Desarrollo de “nosotros” y “ubicaciones”	<ul style="list-style-type: none"> • Diseño y funcionalidad de las últimas dos secciones de la página web <p>Entregados mediante una demostración en vivo</p>
4.	Entrega final	<ul style="list-style-type: none"> • La página web funcionando completamente con correcciones y

	FORMATO	Versión: 1
	Acta de Constitución del Proyecto	F03-PR-GGT-02
		FECHA EDICIÓN 19-11 -2025

	ajustes. Entregados mediante una demostración en vivo
--	--

Este proyecto es realizado bajo las buenas prácticas de dirección de proyectos, mediante el establecimiento de entregables se espera dar fe al cliente de la disposición del desarrollador para realizar un trabajo completo y de calidad.

Entregables de la dirección de proyectos – alcance del proyecto		
No.	Componente/Paquete	Entregable
1.	Iniciación	<ul style="list-style-type: none"> • Un resumen del análisis hecho por el desarrollador con base a una primera reunión con el cliente.
2.	Planeación	<ul style="list-style-type: none"> • Una planeación del diseño, acomodo, funcionalidades y pantallas de la página web, según las necesidades, gustos y opiniones del cliente.
3.	Ejecución	<ul style="list-style-type: none"> • Avances de la página web según la etapa de desarrollo, es decir el frontend y el backend, en ese orden, sujetos a cambios según el cliente.
4.	Monitoreo y control	<ul style="list-style-type: none"> • Devolución de la página con los cambios establecidos por el cliente, así como con la revisión de su buen funcionamiento.
5.	Cierre del proyecto.	<ul style="list-style-type: none"> • Entrega final del proyecto en un host, a la disposición del cliente.

7. CRONOGRAMA

El trabajo será realizado a lo largo de cuatro semanas, durante las cuales cliente y desarrollador tendrán reuniones presenciales para dar retroalimentación a los avances realizados.

	FORMATO	Versión: 1
	Acta de Constitución del Proyecto	F03-PR-GGT-02
		FECHA EDICIÓN 19-11 -2025

- Durante la semana uno se realizará un análisis de las necesidades del cliente para entregar un prediseño web donde se plasmen todas las ideas creativas, así como iniciar con la creación de los diagramas del proyecto y la base de datos.
- Para la segunda semana se dedicará tiempo para el desarrollo del frontend y backend de la página principal, así como de los formularios
- En la semana tres, se dedicará tiempo al desarrollo frontend y backend de las páginas extras, es decir “nosotros” y “ubicaciones”.
- Finalmente, en la semana cuatro se realizarán pruebas unitarias de todos los elementos que conforman la página, para después entregar el producto terminado al cliente dentro de un host.

Cronograma del proyecto												
Tareas	Semana 1			Semana 2			Semana 3			Semana 4		
Análisis del problema	■											
Creación de prediseño		■	■									
Desarrollo de diagramas y base de datos				■	■							
Desarrollo y funcionalidad del index y formularios					■	■	■	■				
Desarrollo y funcionalidad de “nosotros” y “ubicaciones”								■	■	■	■	
Pruebas de funcionalidad										■	■	
Entrega final											■	

	FORMATO	Versión: 1
	Acta de Constitución del Proyecto	F03-PR-GGT-02
		FECHA EDICIÓN 19-11 -2025

8. PRESUPUESTO

Para este proyecto se presenta un estimado de costos, tomando en cuenta el tipo de trabajo, la duración y especificaciones, esta estimación puede variar conforme avance el proyecto.

Estimado de costos por trabajo	
Elemento	Costo
Material físico de trabajo (computadora, mouse, área de trabajo etc.)	\$3000.00
Software especializado para el desarrollo del trabajo	\$1000.00
Servicios básicos	\$500.00
Desarrollador	\$5000.00
Comisión por imprevistos	\$3500.00
Total, aproximado	\$13,000.00

9. SUPUESTOS

Se espera que para el buen desarrollo de este proyecto:

- El restaurante esté dispuesto a compartir la información completa, requerida en la página.
- El restaurante le brinde al desarrollador textos, imágenes e información que considere importante.
- El restaurante muestre disponibilidad de colaborar con el desarrollador compartiendo opiniones.
- El desarrollador esté dispuesto a cumplir con las peticiones y expectativas del cliente.
- El desarrollador sea transparente durante el proyecto para evitar malentendidos.

	FORMATO	Versión: 1
	Acta de Constitución del Proyecto	F03-PR-GGT-02 FECHA EDICIÓN 19-11-2025

10. RESTRICCIONES

Para este proyecto se tienen las siguientes restricciones:

- El desarrollador no podrá incluir nada que no haya sido aceptado por el cliente previamente.
- El cliente solo podrá sugerir cambios con un tiempo mínimo de 2 días antes del final de la semana de trabajo.
- El cliente realizará los pagos en el tiempo establecido por el desarrollador.
- Al finalizar el proyecto, todos los derechos relacionados a este pertenecerán al cliente.
- Los costos pueden variar según la necesidades, peticiones o extensión del tiempo de desarrollo.

11. RIESGOS DEL PROYECTO

Para el desarrollo del proyecto el cliente deberá tener en cuenta los posibles riesgos

- Aumento de clientes en las instalaciones del restaurante.
- Mejoría en la identidad visual de la marca.
- Posibles quejas por la modernización del menú.
- Posibles buenas reseñas por la eficiencia del restaurante.

	FORMATO	Versión: 1
	Acta de Constitución del Proyecto	F03-PR-GGT-02
		FECHA EDICIÓN 19-11 -2025

12. INTERESADOS CLAVES

No	Nombre	Cargo – Rol en proyecto	Dependencia	Correo	Teléfono
01	Universidad Autónoma de Ciudad Juárez	Patrocinador /Dueño	Ninguna	uacj@gmail.com	(656) 111 1111
02	Fernando Palacios	Profesor de la materia y representante de la institución	Dueño	fernando.palacios@uacj.mx	(656) 000 0000

13. ACTIVOS Y FACTORES AMBIENTALES

Para el buen desarrollo de este proyecto serán necesarios elementos como la infraestructura del desarrollador, softwares, tiempo de desarrollo y planeación, así como cada uno de los puntos específicos a cumplir que cubran los requerimientos del cliente.

También se requerirá del uso de un host en donde albergar la página, elemento que le corresponderá al cliente financiar y obtener, a menos que esto sea modificado en acuerdos previos.

	FORMATO	Versión: 1
	Acta de Constitución del Proyecto	F03-PR-GGT-02
		FECHA EDICIÓN 19-11 -2025

14. GLOSARIO Y SIGLAS

Frontend: Diseño externo de la página web.

Backend: Programación que le permite a la página funcionar.

Bocetos: Prediseños hechos a mano alzada.

Wireframes : Boceto limpio de la página web usando simbolismos

15. ACEPTACIÓN Y FIRMAS

Patrocinador del proyecto	
Universidad Autónoma de Ciudad Juárez	
Dueño	
uacj@gmail.com	
<u>(656) 111 1111</u>	
Gerente del proyecto	
Fernando Palacios Profesor y representante	
fernando.palacios@uacj.mx	
<u>(656) 000 0000</u>	

	FORMATO	Versión: 1
	Acta de Constitución del Proyecto	F03-PR-GGT-02 FECHA EDICIÓN 19-11-2025

16. MARCO TEÓRICO

Textos utilizados

Inicio : ¡Conoce la comida tailandesa, una experiencia única del sudeste asiático, llena de texturas, aromas e intenso sabor!

Información de platillos

- Curry Massaman
 - Descripción: plato tailandés rico, sabroso y ligeramente picante, reconocido como una de las comidas más deliciosas del mundo.
 - Ingredientes: proteína (pollo, ternera, pato, cordero o tofu), pasta de curry, cardamomo y canela, leche de coco, caldo y pasta de tamarindo, patatas y cebolla, hojas de laurel, canela, anís estrellado, azúcar de y salsa de, cacahuetes tostados para añadir textura crujiente y cilantro fresco (como guarnición).
- Gaeng kiew wan
 - Descripción: plato de curry verde tailandés, fragante y picante, que se prepara con pasta de curry verde y leche de coco.
 - Ingredientes: pasta de curry verde, leche de coco, proteína (pollo o pescado, también se pueden usar otras carnes, tofu o mariscos.), berenjenas, tailandesas, brotes de bambú y ajíes para dar textura y sabor, hojas de lima kaffir, albahaca tailandesa, salsa de pescado y azúcar de palma.
- Khao Soi
 - Descripción: sopa cremosa y aromática del norte de Tailandia, especialmente popular en Chiang mai.
 - Ingredientes: leche de coco, pasta de curry rojo, pollo o res, fideos de huevo (hervidos y fritos), cebolla morada, lima, pepinillos encurtidos y chile seco frito.
- Nám tok

	FORMATO	Versión: 1
	Acta de Constitución del Proyecto	F03-PR-GGT-02 FECHA EDICIÓN 19-11-2025

- Descripción: conocido como “ensalada de carne”, es un plato del noreste con carne asada cortada en tiras, mezclada con hierbas frescas, arroz tostado molido y salsa picante.
- Ingredientes: carne de cerdo o res a la parrilla, jugo de lima, salsa de pescado, arroz tostado molido, chile seco molido, menta, cebolla morada y cilantro.
- Pad Thai
 - Descripción: son fideos de arroz salteados con salsa agridulce, tofu, camarones o pollo, y brotes de soya, servidos con cacahuates y lima.
 - Ingredientes: fideos de arroz, huevo, tofu, camarones o pollo, brotes de soya, cebollín, cacahuates, salsa de tamarindo, azúcar de palma, salsa de pescado y chile seco.
- Poh piah
 - Descripción: rollos primavera tailandeses, que pueden ser frescos o fritos, rellenos con vegetales, fideos y a veces carne o camarones.
 - Ingredientes: papel de arroz o masa de trigo, zanahoria, repollo y brotes de soya, fideos de arroz, cerdo o camarones, ajo y salsa dulce de chile.
- Satay
 - Descripción: brochetas de carne marinada a la parrilla, servidas con una salsa cremosa de cacahuate y una salsa agria de pepino.
 - Ingredientes: pollo, cerdo o res, leche de coco, curry amarillo, cúrcuma, azúcar, salsa de soya, salsa de cacahuate y pepinos en vinagre.
- Som tam
 - Descripción: ensalada fresca, picante y ácida hecha con papaya verde rallada. Es crujiente, sabrosa y una de las más representativas del noreste de Tailandia.
 - Ingredientes: papaya verde, chile, ajo, jugo de lima, salsa de pescado, azúcar de palma, tomate, cacahuates y camarones secos.
- Tom Yum
 - Descripción: sopa tailandesa agria y picante con aroma a hierbas frescas.

	FORMATO	Versión: 1
	Acta de Constitución del Proyecto	F03-PR-GGT-02 FECHA EDICIÓN 19-11 -2025

- Ingredientes: hierba limón, hojas de lima kaffir, galanga, chile, camarones o pollo, hongos, jugo de lima, salsa de pescado y cilantro.
- Kuay Teow Lui Suan
 - Descripción: rollos frescos de fideos de arroz llenados de verduras, hierbas y carne, servidos con una salsa picante a base de chile y ajo.
 - Ingredientes: láminas de fideos de arroz, lechuga, zanahoria, hierbas frescas (albahaca, menta), pollo o camarones, salsa de chile con ajo y limón.
- Tom Kha Kai
 - Descripción: sopa cremosa de pollo con leche de coco y galanga, menos picante que el tom yum, con sabor suave y aromático.
 - Ingredientes: pollo, leche de coco, galanga, hierba limón, hojas de lima kaffir, chile, jugo de lima y cilantro.
- Kai Med Ma Muang
 - Descripción: salteado de pollo con anacardos, verduras y salsa agridulce, muy popular tanto en Tailandia como internacionalmente.
 - Ingredientes: pollo, anacardos, cebolla, pimiento, ajo, salsa de soya, salsa de ostras, azúcar y chile seco.
- Panaeng mu
 - Descripción: curry espeso y ligeramente dulce con carne de cerdo, leche de coco y pasta de curry panaeng.
 - Ingredientes: carne de cerdo, leche de coco, pasta de curry panaeng , hojas de lima kaffir y azúcar de palma.

	FORMATO	Versión: 1
	Acta de Constitución del Proyecto	F03-PR-GGT-02 FECHA EDICIÓN 19-11-2025

Imágenes utilizadas



	FORMATO	Versión: 1
		F03-PR-GGT-02
Acta de Constitución del Proyecto		FECHA EDICIÓN 19-11 -2025



	FORMATO	Versión: 1
	Acta de Constitución del Proyecto	F03-PR-GGT-02 FECHA EDICIÓN 19-11 -2025

Tipografías utilizadas

- Playfair Display

Whereas disregard and contempt for human rights have resulted

- Lato

Whereas disregard and contempt for human rights have resulted

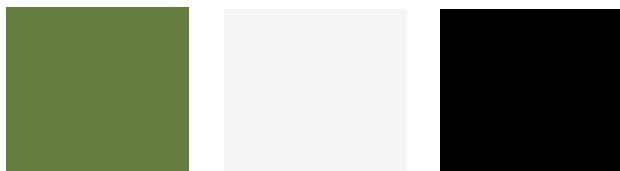
- Fira Sans

Whereas disregard and contempt for human rights have resulted

Iconografía utilizada



Paleta de colores



	FORMATO	Versión: 1
	Acta de Constitución del Proyecto	F03-PR-GGT-02
		FECHA EDICIÓN 19-11 -2025

Software y hardware utilizados

Para desarrollar este proyecto fue necesario utilizar computadora, mouse, cargador, escritorio, silla, servicio de internet, gestor de base de datos (phpMyAdmin), host remoto (Awardspace) y local (mysql), Visual Studio Code, XAMPP, ilustrador, Google Font, Google fotos, Word y los recursos presentados anteriormente.

17. BIBLIOGRAFÍA

DIRECTIA TRAVEL. (s.f.). *Qué comer en Tailandia: los 12 platos típicos que debes probar.*

<https://directiatravel.com/viajes-tailandia/guia/consejos/comida-tipica#6.MassamanCurry>

Exoticca. (s.f.). *Qué comer en Tailandia.* <https://www.exoticca.com/mx/asia/sudeste-asiatico/tailandia/gastronomia>

Javier. (2023). *Los 10 platos más típicos de la cocina tailandesa.* The fork.

<https://www.thefork.es/blog/cocina-tailandesa>

Sharma, R. (2025). *Los 10 postres tailandeses más populares que debes saber.* Kampá Tour.

<https://kampatour.com/postres-tailandia>