



PROPUESTA DE PROYECTO



Presentación a cargo de Jorge Alegre

ÍNDICE



- | | | | |
|-----------|------------------------------------|-----------|-----------------------------|
| 01 | Justificación y problema detectado | 04 | Tecnologías y arquitectura |
| 02 | Objetivos del proyecto | 05 | Usuarios y beneficios |
| 03 | Funcionalidades principales | 06 | Conclusión y próximos pasos |

JUSTIFICACIÓN Y PROBLEMA DETECTADO

¿Por qué este proyecto?

- En la hostelería, la **trazabilidad** y el control de productos se hace de forma manual o en papel.
- Esto **provoca errores** y desorganización.
- Se necesita una **herramienta interna** que centralice todo: productos, fechas y zonas.
- El proyecto busca **digitalizar el proceso** de trazabilidad.



OBJETIVOS DEL PROYECTO

• OBJETIVO 1

- Crear una aplicación web interna para registrar y consultar productos.



• OBJETIVO 2

- Clasificar productos por zonas del almacén y fechas de caducidad.



• OBJETIVO 3

- Ayudar al cocinero a planificar menús semanales según la disponibilidad.



• OBJETIVO 4

- Implementar roles y permisos (Cocinero / Jefe de cocina).



FUNCIONALIDADES PRINCIPALES

• J E F E D E C O C I N A

- Supervisar todo el almacén.
- Gestionar usuarios y zonas.
- Consultar informes e históricos.

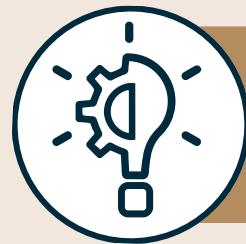


• C O C I N E R O

- Registrar productos y subir fotos.
- Consultar caducidades y zonas.
- Planificar menús semanales.



TECNOLOGÍAS Y ARQUITECTURA



BACKEND



FRONTEND

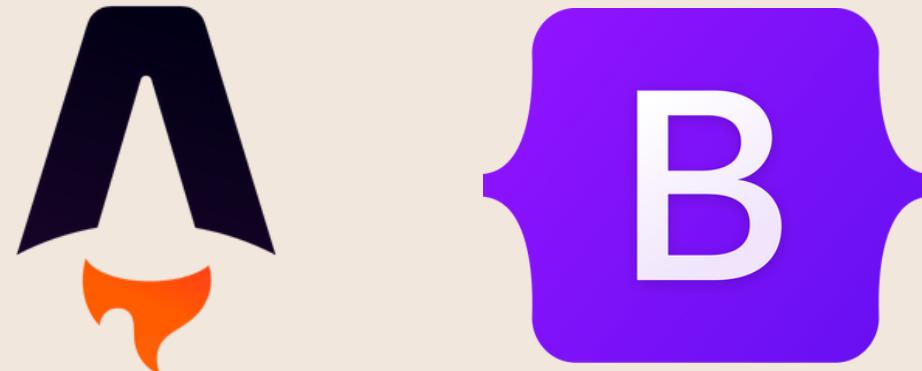


BASE DE DATOS

- **SPRING BOOT (Java):**
 - lógica y API REST.



- **ASTRO y BOOTSTRAP:**
 - interfaz rápida y responsive.



- **SUPABASE:**
 - excelente configuración para aplicaciones full-stack



Arquitectura (MVC):
Frontend ⇌ Backend ⇌ Supabase

USUARIOS Y BENEFICIOS



JEFE DE COCINA



COCINERO

BENEFICIOS

- Mayor control de trazabilidad y caducidades.
- Reducción de errores y papeles.
- Ahorro de tiempo en la gestión del almacén.
- Cumplimiento más fácil de las normativas sanitarias.

CONCLUSIÓN Y PRÓXIMOS PASOS

1. Proyecto útil, real y aplicable a cualquier cocina profesional.
2. Integración de todos los conocimientos del ciclo DAW.
3. Posibles mejoras futuras: alertas automáticas, informes avanzados, app móvil.



MUCHAS
GRACIAS



Presentación a cargo de Jorge Alegre