|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| fesc.png | ***ESTRUCTURA BÁSICA DEL PROYECTO PEDAGÓGICO DE AULA*** | | **Código:** FPESF-4.1-45 |
| **Fecha:** 25/03/2025 |
| **Versión:** 1.1 |
| **FECHA DE INICIO: 20/02/2025** | **PROGRAMA ACADÉMICO: Ingeniería de Software** | | |
| **FECHA DE FIN:** | **NOMBRE DE LOS ALUMNOS PARTICIPANTES:** Juan Felipe Rojas Escalante, Manuel Alejandro Torrado, Wilder Esneider Zapata Páez. | | |
| **SEMESTRE: III** | **NOMBRE DEL MICROCURRICULO DE ÉNFASIS: MiFesc app.** | | |
| **TITULO DEL PROYECTO PEDAGOGICO DE AULA MiFesc:** | | | |
| **DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA:**  Un restaurante de cadena local decide expandirse tras un gran incremento de sus ingresos brutos, las demás localidades mantendrán los platos más famosos, pero variarán según la investigación de mercados revele datos pertinentes para una posición favorable para el buen desarrollo de la empresa. Administrar locales que prestan un servicio como lo son los restaurantes supone una mayor logística , por lo tanto, un inventario o base de datos que proporcione un manejo y compresión más simple de las grandes cantidades de ingredientes y herramientas que se posean en esa localidad(la solución es aplicable para todos locales independientemente de su gestión) . | | | |
| **OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO**  **PEDAGÓGICO DE AULA:**  El inventario es un sistema de gestión que tomará en cuenta las órdenes , los platillos en estas y sus componentes para verificar la transferencia de insumos entre la adición o extracción de estos dentro del almacén. Esto permite un censo a tiempo real de las cantidades exactas de cada producto almacenado, su fecha y disponibilidad al momento de reabastecer el almacén según tenga estipulado el restaurante. | | **OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL PROYECTO:**   * Calcular los censos inmediatos de cualquier producto almacenado * La cocina tendrá  acceso a las órdenes en una sola base de datos que esté conectada con el inventario(almacén) * Crear un sistema POS que permita una rápida conexión entre la cocina y la orden * La creación de una base de datos que recolecte toda la información respecto a los insumos en el almacén. | |
| **PREGUNTAS PROBLEMATIZADORAS:**   * *¿Qué tan importante el inventario?* * *¿Qué datos son necesarios para la eficiente construcción de la base de datos que permita gestionar un inventario de productos?* * *¿Qué técnicas se utilizan para categorizar y administrar los productos?* * *¿Qué tecnologías cumples nuestros requisitos?* * *¿Cómo evitar una discrepancia entre los registros de sistema POS y el inventario?* * *¿Cuántos inventarios o bases de datos tendrá?* | | | |
| **NOMBRE DE LOS DOCENTES PARTICIPANTES EN EL**  **PROYECTO PEDAGÓGICO DE AULA:**   1. Arlene Peñaloza Carrillo | | **MICROCURRICULOS PARA LA INTERDISCIPLINARIEDAD**   * Gestión de una base de datos de inventario y sistema POS | |
| **ANTECEDENTES:**   * **En mercado ecuatoriano , las empresas dedicadas a los restaurantes y relacionados buscan mejorara la velocidad de sus tracciones y la gestión de su materia prima.C.Caicedo y E. Zambrano “Gestión de la rentabilidad económica en restaurantes del cantón Chone, Ecuador”2020** * ***Se realizo una extensa investigación con el objetivo de diseñar e implementar un sistema de inventario(Bases de datos)que cumpliese todos los requisitos como: categorización por valor o rotación de productos experimentando con dos metodología s de almacenamiento como ABC o FIFO(Firts in, Firts out). C.Zamora y C.Rodriguez. “Diseño de un sistema de gestión de inventario para un restaurante manabita”2024*** * ***Análisis del control de inventario dentro de la empresa “Lumu” e implementar posibles estrategias con el objetivo de corregir errores. Deisy Yesenia Tanquil “Análisis al control inventario aplicado al restaurante de comidas típicas Lumu en el barrio 13 de abril, Canton Archidona”2022*** | | | |
| **JUSTIFICACIÓN *(¿Para qué y por qué se desarrolla esa problemática? ¿Cuáles son los resultados esperados?)***  ***Según lo demuestran los antecedentes anteriormente citados, los restaurantes necesitan planeación a favor de ofrecer un servicio que satisfaga al cliente, contribuyendo al crecimiento de su empresa. Para ello una organización estructuradamente bien diseñada alimenta la eficiencia de muchos de los procesos dentro de las actividades que un restaurante realiza para así empezar a recibir cliente, ahí es cuando un inventario y con mayor peso actualmente un software de control de inventario ayudaría a agilizar la mayoría de estos protocolos.*** | | | |