**ESTABLECER UN PROTOTIPO DE SISTEMA DE INFORMACION SISTEMATIZADO DEL RESTAURANTE AZAEL DE LA CIUDAD DE MOCOA-PUTUMAYO**

**PRESENTADO POR:**

**CAMPO FLOREZ WILMER ALFREDO**

**GUARAMA BETANCOURT OSCAR ARMANDO**

**QUINTERO JILMAR JAIR**

**ZAMBRANO ACOSTA EDGAR ALEXANDER**

**INSTITUTO TECNOLOGICO DEL PUTUMAYO**

**ADMINISTRACION DE SISTEMAS DE INFORMACION**

**MOCOA-PUTUMAYO**

**06 DE MARZO DE 2018**

**ESTABLECER UN PROTOTIPO DE SISTEMA DE INFORMACION SISTEMATIZADO DEL RESTAURANTE AZAEL DE LA CIUDAD DE MOCOA-PUTUMAYO**

**PRESENTADO POR:**

**CAMPO FLOREZ WILMER ALFREDO**

**GUARAMA BETANCOURT OSCAR ARMANDO**

**QUINTERO JILMAR JAIR**

**ZAMBRANO ACOSTA EDGAR ALEXANDER**

**DIRIGIDO A:**

**SAYRA OCORO**

**INSTITUTO TECNOLOGICO DEL PUTUMAYO**

**ADMINISTRACION DE SISTEMAS DE INFORMACION**

**MOCOA-PUTUMAYO**

**01 DE MARZO DE 2018**

**INTRODUCCION**

En las organizaciones se han utilizado sistemas de información que les permite entre muchas cosas administrar de mejor manera el manejo de su información, con lo cual no necesariamente debe existir un sistema basado en computadora para reconocer la existencia de estos tipos de sistemas puesto que estos pueden ser también del tipo manuales permitiendo que el sistema almacene, procese y distribuya datos contribuyendo de una u otra forma a la toma de decisiones empresariales.

En este trabajo se tomará el RESTAURANTE AZAEL en donde la información no se maneja de forma sistematizada ya que esta se trabaja mediante datos llevados en papel. Este trabajo busca establecer los procesos que se ejecutan en esta pequeña empresa y posteriormente realizar un prototipo de Sistema de Información Sistematizada que le permita a la empresa agilizar procesos y llevar su información de una manera más precisa y ordenada en pro del buen funcionamiento de la empresa y en el cumplimiento de sus objetivos.

**ESTABLECER UN PROTOTIPO DE SISTEMA DE INFORMACION SISTEMATIZADO DEL RESTAURANTE AZAEL DE LA CIUDAD DE MOCOA-PUTUMAYO**

**RESTAURANTE AZAEL**

**DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA**

El RESTAURANTE AZAEL es una micro empresa ubicada en Mocoa-Putumayo, Kilometro 0 Avenida Colombia Segundo Piso Edificio Picos. AZAEL abrió sus puertas el 28 de septiembre del año 2016. Cuenta con 5 Empleados y su giro empresarial es la venta de almuerzos ejecutivos y a la carta. Su propietario es el Doctor Harold Francisco Chacua Acosta, quien le dio la administración de este Restaurante a su madre la señora Luceny Acosta quien siempre está abierta a escuchar opiniones para el mejoramiento de la empresa.

**Misión**:

“Brindar el mejor servicio a nuestros clientes, con precios accesibles y con la mejor calidad de comida de Mar, con un ambiente propicio para disfrutar acompañado de una atención de alta calidad satisfaciendo las necesidades y deseos de nuestros consumidores”.

**Visión**:

“Afianzarnos en la zona convirtiéndonos en una empresa sólida y líder en la región, fortaleciendo nuestros procesos que contribuyan a mejorar la calidad en servicio apoyándonos en la búsqueda de la satisfacción de nuestros clientes”.

**Objetivos**

•Convertirnos en restaurante reconocidos a nivel regional con servicios y productos de alta calidad.

•Aumentar las ventas y crecer como empresa en un periodo de 4 años.

•Hacer del Restaurante una empresa rentable y sostenible.

**SERVICIOS QUE PRESTA**

Actualmente el RESTAURANTE AZAEL ofrece el servicio únicamente de Almuerzos tipo ejecutivos, a la carta y alimentación por Tiquetera.

**ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL**

**ADMINISTRADOR:** La administradora del Restaurante Azael es la responsable de llevar a cabo las actividades necesarias para alcanzar las metas de la micro empresa.

* Se encarga de supervisar cada función que se realiza, de llevar las cuentas e información de sus clientes y empleados.
* También se encarga de realizar la recepción de los clientes, el recibimiento y la despedida.
* Es la encargada de la caja.
* Encargada de llevar registro de los clientes, ya sea por deudas o por servicio de tiquetera.
* La administradora por decisión propia decidió que cada dos meses cambia a los auxiliares de cocina y a sus meseros.

**COCINERO:**

* Preparar los ingredientes para consumir o cocinar.
* Comprobar la calidad de la comida.
* Pesar, medir y mezclar ingredientes según las recetas y el criterio personal.
* Condimentar y cocinar el alimento según las recetas.
* Dividir el alimento en porciones y asegurarse de que está bien presentado.
* Entregar los platos a los meseros.
* Preparar menús y calcular las necesidades de alimentos y los costes.
* Controlar y almacenar los suministros de alimentos.
* Inspeccionar y limpiar la cocina, el equipo de cocina, las áreas de servicio.

**AUXILIARES DE COCINA:**

* Limpiar, pelar y cortar las verduras
* Mezclar los ingredientes
* Desplumar aves de corral
* Picar carne
* Desescamar pescado
* Mantener limpia la cocina y los utensilios
* Colaborar en la conservación de las materias primas y los productos de uso en la cocina
* Se encarga de los procedimientos de higiene, salud y seguridad en la cocina.

**MESEROS:**

* Armar mesas, ubicarlas, colocar sillas, colocar forros, decoración de mesas, colocar servilletas, cristalería y cubiertos.
* Atender al cliente.
* Dar a conocer al cliente el menú.
* El mesero sirve el plato.
* Desmontar sillas, mesas, manteles y todos los elementos que fueron necesarios para la realización de la labor diario.
* Atención al cliente
* Conocimiento del menú
* Recoger platos y cubiertos.

**PROCESOS QUE SE LLEVAN A CABO EN LA EMPRESA:**

Los procesos que se realizan en el Restaurante Azael comienzan principalmente cuando llega un cliente en busca del servicio de Almuerzo.

**PROCESOS CON EL CLIENTE.**

* PROCESO ATENCION AL CLIENTE:
* Una vez que un cliente llegue al Restaurante, la administradora lo recibe y lo invita a pasar a la mesa.
* El mesero llega a la mesa del cliente y le ofrece el menú del día o el cliente pide el plato a su gusto.
* El mesero debe asegurarse que el plato pedido se encuentre disponible en la cocina.
* PROCESO VERIFICACION DE DISPONIBILIDAD DE PLATO:
* En caso de que el plato no esté disponible se le comunica al cliente para que este cambie su petición.
* Si el plato está disponible entonces se dispone a pedirlo al auxiliar de cocina y se lo sirve al cliente.
* PROCESO VERIFICACION DE SERVICIO DE TIQUETERA:
* En este punto el mesero, después de haber atendido el pedido debe preguntar al cliente si tiene servicio de tiquetera con el restaurante.
* Si el cliente tiene servicio de tiquetera entonces se procede a traer el libro de registro para hacer que este firme personalmente, con el fin de llevar registro de la cantidad de veces que este ha consumido.
* Si el cliente no tiene el servicio se procede a generar la respectiva cuenta.
* PROCESO VERIFICACION DEUDA Y COBRO:
* La administradora antes de cobrar debe verificar si el cliente tiene o no deudas con el Restaurante.
* Si el cliente tiene deudas, se sumará al valor adquirida por el almuerzo consumido.
* En caso contrario solo se cobrará por lo consumido actualmente y se dará por terminada la atención con el cliente.

**MANEJO DE LA INFORMACION DEL RESTAURANTE AZAEL.**

El encargado de llevar la información de los empleados, clientes y proveedores es la Administradora.

La información que esta a su cargo no se encuentra sistematizada, simplemente la lleva registrada en un libro sin un orden especifico y provocando perdida en la precisión de las cuentas y de la información.

* En cuanto a la información de los clientes, la administradora lleva la información de estos en hojas y en un libro, en donde registra con los datos básicos a los clientes que adquieren el servicio de tiquetera. Entre los datos de los clientes que se registran están: el nombre, identificación, fecha de inicio, precio del plato adquirido y un espacio para la firma del cliente que adquiere el servicio. Además, se lleva el registro de los clientes que tienen una deuda por concepto de consumo de alimento para poder estar al tanto de los deudores.
* La información de los empleados se lleva registrada en el mismo libro de los clientes, apuntando los nombres de cada empleado, identificación, dirección, teléfonos, fecha de inicio, salario, fecha de finalización.
* La información de los proveedores también se lleva registrada en el libro de la empresa, donde se apuntan nombre del proveedor, dirección, fecha, teléfono.
* En cuanto a la facturación se refiere, solo se expide a petición del cliente lo que hace que no sea posible tener una información clara de lo que se vende diariamente.
* Sobre el inventario no se lleva registro, es decir, que no se puede llevar un orden claro en las cuentas.

**PROBLEMAS SOBRE LA INFORMACION QUE MANEJA LA EMPRESA**

En el Restaurante Azael, el problema que mas resalta en cuanto a manejo de la Información, se refleja principalmente en la deficiencia y escasez de los datos que se registran, provocando que la poca información que se apunta no sea base suficiente para tener claridad sobre la realidad de la empresa en torno a los recursos económico y humanos. Además, la poca información a la que se tiene acceso no permite tomar decisiones importantes en pro del cumplimiento de los objetivos empresariales.

Algunos de los problemas que provoca esta situación son los siguientes:

* **No hay agilidad en los procesos:** Este es un factor muy importante en el Restaurante, puesto que al no haber agilidad en los procesos se emplea más tiempo en ejecutarlos y desaprovechándolo para el cumplimiento de otras labores diarias. Por ejemplo:
  + Si se desea buscar empleados que tienen deuda, se debe realizar una búsqueda tediosa del nombre de la persona hoja por hoja que termina en muchos casos en una búsqueda sin éxito y perdida de tiempo.
* **Procesos menos precisos:** Al no existir orden ni precisión en el manejo de los datos hay mucho margen de error, ya que los datos son difíciles de encontrar o se pueden borrar y perder.

**SOLUCION A LOS PROBLEMAS:**

La solución que proponemos a los problemas en cuanto a la deficiencia en el manejo de la información es el desarrollo de un sistema de información sistematizado, que disminuya en gran medida los problemas actuales.

Mediante el desarrollo del sistema de información del Restaurante Azael, se busca principalmente que los procesos que a diario se realizan en la empresa sean en cierta medida mas agiles, precisos y mucho menos tediosos de realizar, permitiendo que se disminuya el tiempo de ejecución de estos procesos.

El sistema de información que se desarrollara se basara principalmente en llevar la información de los clientes, empleados y proveedores de manera más ordenada y precisa, de modo que la micro empresa mediante el uso del S.I. disminuya esfuerzos y los encamine hacia el cumplimiento de sus objetivos organizacionales.

Los procesos de verificación de tiquetera, disponibilidad de platos, verificación de deudas; se agilizarían en gran medida permitiendo no solo que estos se ejecuten de manera eficiente, sino también de manera clara, precisa y necesaria, con menos margen de error.

**CONCLUSIONES**

A través de los procesos diarios realizados dentro de una organización se puede generar una gran cantidad de conocimiento y de reportes, que en muchos casos se utilizan para la toma de decisiones empresariales.

Mediante este trabajo se puede concluir la gran importancia y determinación de la información que una empresa maneja mediante un sistema de información que no necesariamente este basado en computadoras. Si un sistema de información que no este basado en computadoras, también puede ejecutar los procesos o reportes de manera eficiente siempre y cuando estos datos se manejen de una forma adecuada y precisa.

Este proyecto nos permite como estudiantes fortalecer nuestro conocimiento sobre la importancia del manejo oportuno y preciso de los datos, aprendiendo sobre el procesamiento y salidas de estos con el objetivo de dar utilidad a la información, ya que los datos en forma desordenada e imprecisa no tiene valor que sea determinante para una organización, pero si manejamos los datos de una empresa de manera lógica y pensando en los objetivos de la organización, podemos ver reflejados beneficios que determinen o apoyen el progreso de la empresa.