

## ETAPA 4

### GLOSARIO

#### INTRODUCCIÓN

El presente **Glosario** tiene como propósito unificar y clarificar la terminología utilizada a lo largo del proyecto de desarrollo del *Sistema de Gestión Hotelera*. Contiene dos secciones principales: Definiciones (términos del dominio) y Diccionario de Datos.

#### PROPÓSITO

Su objetivo es asegurar que todos los participantes —analistas, desarrolladores, testers y responsables del hotel— compartan una comprensión común de los conceptos involucrados, evitando interpretaciones ambiguas o inconsistentes.

#### ALCANCE

El glosario cubre los subsistemas principales: gestión de reservas, registro de huéspedes, gestión de habitaciones, facturación, y la planilla de asistencia del personal (control de turnos y horarios).

#### DEFINICIONES

Término	Definición / Información	Alias
Reserva	Acción mediante la cual un cliente solicita y asegura una habitación para fechas específicas.	Reserva de habitación
Huésped	Persona que se aloja temporalmente en el hotel.	Cliente, invitado.
Habitación	Unidad física destinada al hospedaje identificada por un número o código.	
Check-in	Proceso de registro en el hotel cuando el huésped llega.	
Check-out	Proceso de salida y cierre de estadía del huésped.	

Cancelación	Anulación de una reserva con o sin penalidad según política.	
Tarifa	Precio aplicado a una habitación para un periodo o tipo de cliente.	Cuenta.
Planilla de Asistencia	Registro diario de la presencia y horarios del personal del hotel.	Asistencia.
Empleado	Persona contratada por el hotel con un rol y horario asignado.	Personal.
Turno	Periodo de trabajo asignado a un empleado.	
Factura	Documento que detalla cargos por servicios y consumos del huésped.	Boleta.
Pago	Transacción que liquida total o parte del importe facturado.	
Código de Reserva	Identificador único asignado a una reserva.	ID de reserva
Estado de Reserva	Indicador del ciclo de vida de la reserva (Reservada, Confirmada, Cancelada, Check-in, Check-out).	Estado de reserva

## DICCIONARIO DE DATOS

Huésped:

Categoría	Nombre del Atributo	Descripción	Formato	Rango de Valores
Cliente	DNI	Identificador único del huésped.	Entero	Mayor que 0 menor a 100000000.

Cliente	Nombre	Nombre(s),	alfanumérico	No vacío.
Cliente	Apellido	Apellido(s)	Alfanumérico	No vacío.
Cliente	Mail	Correo electrónico	Alfanumérico	Debe ser válido.
Cliente	Teléfono	teléfono de contacto	Alfanumérico	Según país de origen

Reserva:

Categoría	Nombre del Atributo	Descripción	Formato	Rango de Valores
Reserva	ID_reserva	Identificación única de reserva	Entero	Mayor a 0 menor a 1000000
Reserva	Habitación	Número de habitación	Entero	Mayor a 0 menor a 31
Reserva	CUIL/CUIT	Identificación de titular de reserva	Alfanumérico	Válido
Reserva	Fecha Llegada	Fecha prevista de llegada	DD/MM/AAA A	Igual o siguiente al día actual
Reserva	Fecha Salida	Fecha prevista de egreso	DD/MM/AAA A	Siguiente al día de llegada
Reserva	Estado	Estado de reserva	Alfanumérico	Confirmada, cancelada, Check-in, Check-out

Reserva	Tarifa	Valor total del servicio	Decimal	Mayor a 0
---------	--------	--------------------------	---------	-----------

Habitación:

Categoría	Nombre del Atributo	Descripción	Formato	Rango de Valores
Habitación	Número Habitación	Identificación de habitación	Entero	Mayor a 0 menor a 31
Habitación	Tipo	Tipo de habitación	Alfanumérico	Single, doble, matrimonial, triple single, matrimonial + 1 cama.
Habitación	Estado	Disponibilidad	Alfanumérico	Disponible, no disponible
Habitación	Costo	Precio por noche	Alfanumérico	Mayor a 0

Empleado:

Categoría	Nombre del Atributo	Descripción	Formato	Rango de Valores
Empleado	DNI empleado	Identificador único del Empleado	Entero	Mayor que 0 menor a 100000000.
Empleado	Nombre	Nombre(s),	alfanumérico	No vacío.
Empleado	Apellido	Apellido(s)	Alfanumérico	No vacío.

Asistencia:

Categoría	Nombre del Atributo	Descripción	Formato	Rango de Valores
Asistencia	DNI_empleado	Identificador único del empleado	Entero	Mayor que 0 menor a 100000000.
Asistencia	Fecha_Registro	Fecha del registro.	DD/MM/AAAA	Fecha del día.
Asistencia	Entrada	Horario de entrada	Hora HH:MM	Horario de ingreso, tolerancia 5 min.
Asistencia	Salida	Horario de salida	Hora HH:MM	Horario de salida tolerancia de 5 min.
Asistencia	Planilla	Estado de asistencia	Alfanumérico	Presente, ausente, tardanza.

## INFORME DE VIABILIDAD

### VIABILIDAD TÉCNICA

#### RECURSOS DE HARDWARE

El sistema de gestión hotelera utilizará los recursos disponibles para soportar reservas, control de asistencia del personal y administración general.

Especificación de los recursos Hardware
Tecnologías de Entrada de datos: Lector facial y de huella, etc.
Tecnologías de Salida: controlador fiscal.

<b>Tecnologías de Procesamiento:</b> Servidores Intel Xeon, PCs i5 para recepción.
<b>Tecnologías de Almacenamiento:</b> SSD 1TB para servidor, almacenamiento en la nube.
<b>Tecnologías de Comunicaciones:</b> Red LAN, WiFi corporativo, módems de respaldo.

## RECURSOS DE SOFTWARE

### VIABILIDAD ECONÓMICA

### ESTIMACIÓN DE COSTOS HARDWARE

**Divisa:** pesos argentinos AR\$.

Especificación de los recursos de Software				
<b>Sistema operativo:</b> Windows Server 2019 / Windows 11.				
<b>Lenguaje de programación:</b> Java / Python.				
<b>Antivirus:</b> Windows Defender / Avast Business.				
Recursos de Hardware	Costos	Proveedor	Garantía /	
	Base de Datos: MySQL / PostgreSQL		Soporte	
→ Tecnologías de Entrada (lector de huella).	240.000	Torgina seguridad	6 meses.	
→ Tecnologías de Salida (controlador fiscal).	250.000	POSVENT	18 meses	
→ Tecnologías de Procesamiento	700.000	Todo PC	12 meses	
→ Tecnologías de Almacenamiento	223.000	Todo PC	12 meses	
→ Tecnologías de Comunicaciones	300.000	Todo PC	12 meses	
Costo Total	1.730.000			

### ESTIMACIÓN DE COSTOS DEL SOFTWARE A ADQUIRIR

Software	Licencia (\$)	Cantidad	Tiempo
----------	---------------	----------	--------

Sistema operativo	270.000	1	-
Lenguaje de programación	Libre		
Antivirus	100.000	1	12 meses
Costo Total	370.000		

### ESTIMACIÓN DE COSTOS DE DESARROLLO

Desarrollo e implantación del Sistema de Información	Costo	Tiempo
Costo Total	2.100.000	

### ESTIMACIÓN DE COSTOS DEL PERSONAL

Equipo de Desarrollo	Costos	Cantidad	Tiempo
Gestor del proyecto			
Programadores			
Costo Total			

### VIABILIDAD OPERACIONAL

Las entrevistas y análisis demostraron que los usuarios finales están predispuestos a capacitarse y adoptar el nuevo sistema. El personal considera que mejorará la eficiencia y reducirá errores.

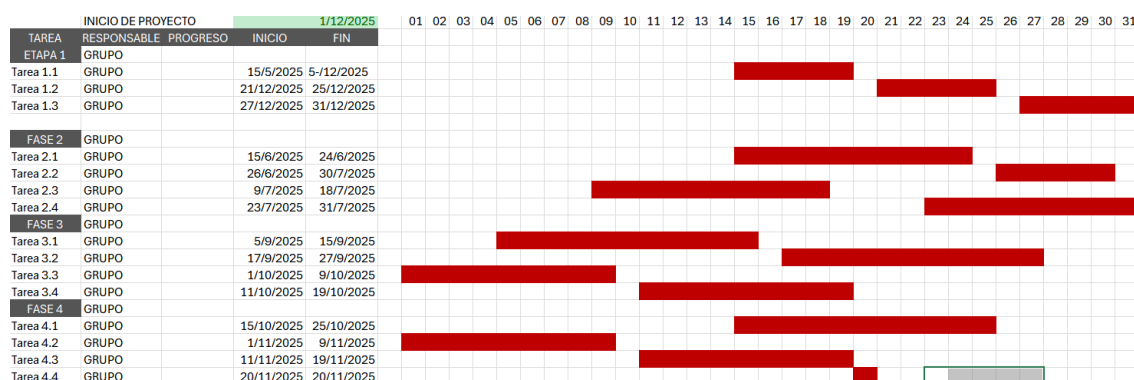
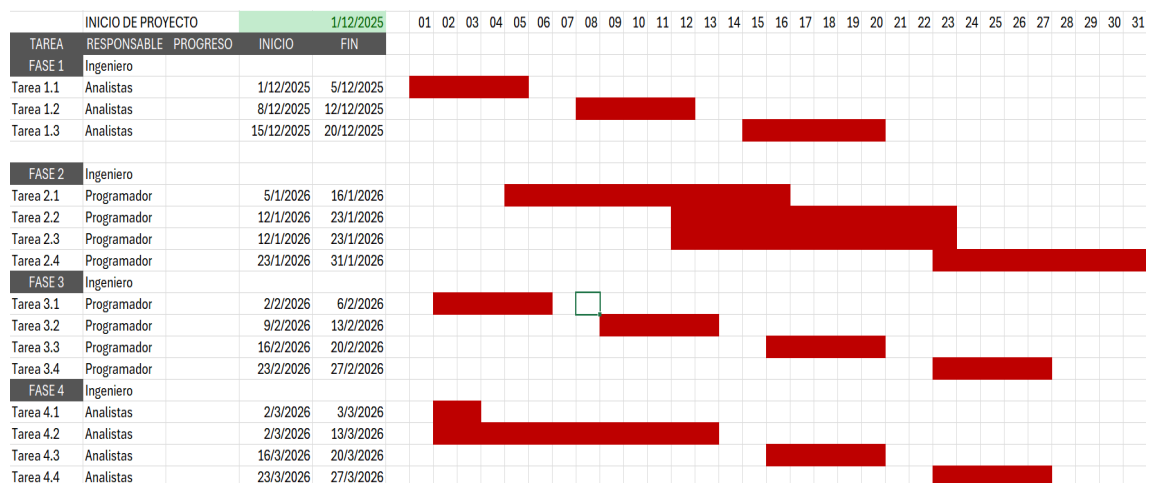
### GESTIÓN DEL PROYECTO

#### ESTUDIO DE RIESGOS DEL PROYECTO

Tipo de Riesgo	Posible riesgo
----------------	----------------

Tecnológico	Fallas en infraestructura.
Personal	Falta de capacitación.
Organizacional	Resistencia al cambio.
Requerimientos	Cambios inesperados.
Herramientas	Incompatibilidad entre sistemas.

### CALENDARIO DEL PROYECTO – DIAGRAMA DE GANTT



### CONCLUSION

La investigación realizada sobre la empresa hotelera *Enricar* permitió identificar diversas falencias en sus procesos internos, particularmente en el **registro de reservas** y en el **control de asistencia del personal**. Estos problemas no solo generaban demoras operativas, sino también riesgos de errores humanos, pérdida de información y dificultades en la toma de decisiones administrativas.



A partir del análisis, se plantearon soluciones organizacionales orientadas a optimizar la gestión diaria del establecimiento, mejorando la comunicación interna y estandarizando los procedimientos. Asimismo, se desarrolló una **propuesta computarizada** capaz de automatizar ambos procesos críticos, garantizando un manejo más eficiente, seguro y centralizado de la información.

La implementación del sistema propuesto permitirá al Hotel Enricar mejorar su eficiencia operativa, reducir errores, fortalecer el control interno y ofrecer un servicio de mayor calidad a sus clientes. Este trabajo demuestra la importancia de incorporar herramientas tecnológicas adecuadas para avanzar hacia una gestión moderna, confiable y sustentable.

#### BIBLIOGRAFIA

UML Y PATRONES 2DA EDICIÓN LARMAN.

DOCUMENTOS DE CÁTEDRA DE ANÁLISIS DE SISTEMAS DE INFORMACIÓN UTN-FRT  
CAMPUS VIRTUAL.