

**UNIVERSIDAD PRIVADA TELESUP**

**FACULTAD DE INGENIERIA Y ARQUITECTURA**

**ESCUELA DE INGENIERIA DE SISTEMAS**

**CUARTO CICLO**

**LENGUAJE DE PROGRAMACION II**

**PROYECTO FINAL**

Restaurante “Tormenta Marina”

Alumnos:

Herrera, Kenneth

Medina Cajusol, William

Rodríguez Loaiza, José Luis

Quispe Ramírez, Ilcan

1. **Descripción de la empresa**
   1. Presentación
   2. Reseña Histórica
   3. Entorno
   4. Visión
   5. Misión
   6. Objetivos Estratégicos
   7. Productos y/o Servicios que Brinda la Empresa
   8. Descripción de los Procesos de la Empresa
   9. Flujo de Procesos de la Empresa
   10. Matriz de FODA
   11. Estructura Organizacional de la Empresa
2. **Planeamiento del Problema**
   1. Descripción de la realidad problemática y solución
   2. Objetivo General
   3. Objetivos Específicos
   4. Justificación e Importancia
3. **Documentación del Software**
   1. **Requisitos del Sistema**
      1. Entrevistas, reuniones
      2. Requerimientos funcionales y no funcionales
      3. Prototipos de Pantallas
      4. Mapa de Navegabilidad
      5. Actores de sistema
      6. Módulo o paquetes del sistema
      7. Modelo de casos de uso del sistema
      8. Especificación de los casos de uso del sistema con sus respectivos prototipos de pantallas
   2. **Análisis del Sistema**
      1. Diagrama de actividades x caso de uso
      2. Diagrama de Secuencia x caso de uso
      3. Modelo conceptual
   3. **Diseño del Sistema**
      1. **Modelo conceptual**
      2. **Modelo Lógico**
      3. **Normalización**
   4. **Implementación**
      1. **Modelo Físico (Modelo de Datos)**
      2. **Código Fuente (PHP)**
   5. **Manual de usuario**
   6. **Publicación en YouTube del Funcionamiento del Sistema**
4. **Descripción de la empresa**
   1. **Presentación**

El presente proyecto de la estructura del proyecto final de lenguaje de programación II, donde tiene como objetivo desarrollar e implementa un producto software a nivel web.

El Proyecto se denomina creación e implementación del Restaurante “Las Sirenitas de Oquendo”, es muy importante destacar este proyecto porque nos permitirá desenvolvernos como profesionales y emprendedores.

Como alumnos de la Escuela de Ingeniera y Sistemas, tenemos muchas metas y objetivos entre los más resaltantes es la capacidad para la realización de diversos proyectos de formulación e implementación de software, para lo cual obtuvimos muchas herramientas, que nos ayudaron para realizar estas investigaciones que nos servirá en nuestras vidas profesionales y laborales.

El Restaurante “Las Sirenitas de Oquendo” es planteado como una opción practica de prestar un gran servicio a la comunidad, mediante exquisitos platos, cercano a su lugar de trabajo o residencia. Este proyecto busca crear un servicio a la comunidad pensando en el bienestar y desarrollo del sector, ya que este contribuye de manera sana y saludable a la buena alimentación de quienes se den la oportunidad de utilizar el restaurante.

El restaurante ofrecerá una gran variedad de platos peruanos para que los comensales puedan disfrutar placenteramente cada plato, satisfaciendo sus necesidades gastronómicas.

* 1. **Reseña Histórica**

El Restaurante “Las Sirenitas de Oquendo”, se creó el 17 de noviembre del año 2018, nuestra empresa nace con el objetivo lograr que cada empleado del restaurante trabaje conjuntamente y en armonía, orientado hacia la cultura de los clientes y sus familiares. Asegurar el desarrollo sostenible; garantizar la seguridad integral, proteger el ambiente y promover el bienestar social, además para dar a conocer la gastronomía peruana a los más sensibles paladares del mundo; ser reconocidos a nivel nacional por la calidad y buen servicio, Innovando con ofertas por temporada: para fechas especiales, día de la madre, por fiestas patrias, etc.

La meta principal es Obtener el incremento en ventas en cuanto a restaurantes y esa manera acrecentar el flujo turístico.

La empresa “Las Sirenitas de Oquendo” sigue innovado, conservando la calidad y sabor que será su ventaja competitiva.

La finalidad es el crecimiento interno y externo de la empresa, para lograr un desarrollo sostenido.

* 1. **Entorno**

Este proyecto de creación e implementación del restaurante “Las Sirenitas de Oquendo”, es totalmente diferente al resto porque es una alternativa nueva que creara expectativas al visitante tanto nacionales y extranjeros la mayoría vienen a la zona porque prefieren realizar turismo gastronómico, y encontrarse con la riqueza de nuestra localidad, nuestros servicios serán únicos el ambiente fresco lejos de toda preocupación especialmente para usted, al analizar la oferta de estos servicios en este distrito se ve que son muy pocas personas que prestan este servicio con garantía y muchos de ellos no son profesionales idóneos para su realización, para la complementación de este restaurante turístico contara con garantía de calidad y personal calificado.

En el Perú, existe una gran variedad de comidas regionales que mantiene la tradición. Así mismo existe una cultura culinaria que se ha ido transmitiendo de generación en generación.

* 1. **Visión**

El Restaurante “Las Sirenitas de Oquendo” se enfoca en el año 2019 ser líder, en servicio de restaurante para todos los usuarios contando con proyección expansión de más sedes en el departamento de Lima, convirtiéndonos en restaurantes de cadena, competiendo con calidad para satisfacer a todos los clientes y usuarios.

* 1. **Misión**

El Restaurante “Las Sirenitas de Oquendo” es un restaurante comprometido con la innovación, la creatividad, que cumple las expectativas de nuestros clientes con una variedad de comidas y bebidas en general.

Crear alimentos de calidad, basándose en ingredientes de primera y procesos con estricta higiene.

* 1. **Objetivos Estratégicos**
* Buscar siempre hacer una negociación gana-gana, con precios, productos, bebidas, ofertas, descuentos y valores agregados de beneficios para el cliente, para mejorar las ventas entre semana.
* Lograr una mayor gestión de la publicidad y la promoción de nuestros productos, con ofertas y descuentos para gestionar el crecimiento de la organización en un 15% en el año 2016.
* Negociar un establecimiento cercano a nuestra organización para que nuestros clientes puedan guardar sus vehículos confiablemente ya un precio más bajo.
* Lograr en los próximos 3 años posicionarse como uno de los mejores restaurantes del área Metropolitana, por la atención personalizada, ambiente cómodo y calidad en sus productos.
* En un periodo de 5 años crecer como organización y tener 3 sucursales más del restaurante en centros comerciales.
* En un lapso de 1 año elevar el reconocimiento del restaurante y sus productos con los clientes, esto basado a la atención personalizada.
* Generar utilidades para mantener la solidez financiera, impulsar el crecimiento de la organización y la estabilidad de los empleados.
* Lograr que los clientes se sientan satisfechos con el servicio brindado por cada uno de los miembros de la organización, fidelizarlos, estimularlos y asesorarlos de la mejor forma.
* Planear, organizar, ejecutar y velar por el crecimiento, satisfacción, servicio y estabilidad de todos, para así poder dar más oportunidades a personas de laborar en la organización.