**SISTEMA DE**

**RETAURANTE**

**Proyecto:**

**Sistema de Restaurante  
Versión 1**

**Acta de Reunión Nº 1**

Versión 1.0

Abril 2019

**Historial de Versiones**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **VERSIÓN** | **PARTES QUE**  **CAMBIAN** | **DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO** | **FECHA DE CAMBIO** | **MODIFICADO POR** | **APROBADO POR** |
| 1.0 | - | Versión Inicial | 02/04/2019 | Responsable Proyecto | Gestor / Coordinador de Sistemas |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Índice**

[**HISTORIAL DE VERSIONES 2**](#_gjdgxs)

[**ÍNDICE 3**](#_30j0zll)

[**1**](#_3znysh7) **OBJETIVOS 4**

[**2**](#_35nkun2) **IMPORTANCIA 4**

[**3**](#_3dy6vkm) **AGENDA 4**

[**4**](#_1t3h5sf) **LUGAR Y FECHA 4**

[**5**](#_4d34og8) **PARTICIPANTES 4**

[**6**](#_17dp8vu) **TEMAS TRATADOS 4**

[**7**](#_3rdcrjn) **TEMAS PENDIENTES 5**

**8.****FIRMA DE PARTICIPANTES** 5

1. **OBJETIVOS**
2. Determinar las funcionalidades del Sistema de Restaurante en su primera versión.

1. **IMPORTANCIA**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **X** | **Alta** |  | **Media** |  | **Baja** |

1. **AGENDA**
2. Lluvia de ideas de las funcionalidades para un Sistema de Restaurante.

1. **LUGAR Y FECHA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **PROGRAMADA** | **REAL** |
| **FECHA** | 02/04/2019 | 02/04/2019 |
| **LUGAR** | Lab c | Lab c |
| **INICIO** | 10:00 Horas | 10:15 Horas |
| **FIN** | 11:30 Horas | 11:47 Horas |

1. **PARTICIPANTES**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nro** | **NOMBRES Y APELLIDOS** | **ROL** | **LLEGADA** | **SALIDA** |
| 1 | Mercedes Congacha F. | Responsable del Sistema | 10:15 | 11:30 |
| 2 | Rocio Pimentel P. | Responsable del Sistema | 10:20 | 11:47 |
| 3 | Fabrizio Linares Iza | Responsable del Sistema | 10:20 | 11:45 |
| 4 |  |  |  |  |

1. **TEMAS TRATADOS**
2. Elaboración de lluvias de ideas de las funcionalidades del Sistema de Restaurante..
3. Lecciones aprendidas

Lluvia de Ideas:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nro** | **NOMBRES Y APELLIDOS** | **Idea** |
| 1 | Mercedes Congacha F. | Proceso de menús automatizados |
| 2 | Mercedes Congacha F. | Proceso de selección del personal |
| 3 | Mercedes Congacha F. | Proceso del tipo de pago (efectivo, tarjeta) |
| 4 | Rocio Pimentel P. | Proceso de facturación electrónica. |
| 5 | Rocio Pimentel P. | Proceso de selección de comidas. |
| 6 | Rocio Pimentel P. | Proceso de selección de entradas. |
| 7 | Fabrizio Linares I. | Proceso de cobro del pedido |
| 8 | Mercedes Congacha F. | Proceso de Gastos de compras (ingredientes) |
| 9 | Fabrizio Linares I. | Proceso de recepción del cliente |
| 10 | Fabrizio Linares I. | Proceso de actualización del stock de menús |
|  |  |  |

1. **TEMAS PENDIENTES**
2. Determinar las funcionalidades principales del Sistema de Restaurante.
3. Seleccionar qué procesos se automatizan.

8. **FIRMA DE PARTICIPANTES**

Para dar conformidad a los acuerdos expuestos en el acta se requiere las firmas de las personas indicadas en el cuadro siguiente:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Mercedes Congacha F Rocio Pimentel P.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Fabrizio Linares I.

Lunes, 09 de Agosto del 2010