**ANEXO B**

| MATRIZ DE PROCESOS |
| --- |

**FECHA DE ENTREGA:**

**INTEGRANTES:**

| CÓDIGO | NOMBRE Y APELLIDOS |
| --- | --- |
| 56157 | ELIAN ANDRES VALENCIA DEL RIO |
| 55868 | OBED HARBEY SANJUAN TREJOS |
| 55805 | HAIDER DAVID SABALZA RUIZ |
| 56229 | HARLEY JOSE SALAS CASSIANI |

1. Diligencie la siguiente matriz para la contextualización del proceso.

| Nombre de la Empresa ó Escenario del Problema a intervenir | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Proceso** | **Usuarios** | **Necesidades** | **Causas** | **Consecuencias** |
| llevar el registro de la cantidad de ingresos y egresos | Administrador | Registrar en libretas y/o notas a mano. | se dificulta el cálculo de los datos y esto puede provocar inconsistencias en los resultados. | Demora en el registro de datos y la búsqueda de los mismos. Se pueden perder los datos en cualquier momento. |
| saber la cantidad de alimentos disponibles. | Administrador | Adquisición indiscriminada de alimentos para el restaurante. | no saber la cantidad exacta de los alimentos y su posterior deterioro. | se concentran en el conteo de un solo alimento el cual puede ser tardío. |
| mesero |
| cliente |
| saber la cantidad de empleados y su sueldo. | administrador | Contratación irregular e informal. | inasistencia y mal manejo de los alimentos por parte de los empleados | los empleados pueden faltar ya que no tienen ningún contrato legal vigente. |

**Cuadro 1 – Matiz de contextualización**

1. Diligencie la siguiente matriz para el levantamiento del proceso.

| Nombre de la Empresa ó escenario del problema a intervenir | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Proceso** | **Tareas** | **Entradas** | **Salidas** | **Usuarios** | **Documentos Asociados** |
| reserva de una mesa | Reserva de mesa  Cantidad de personas | Número de mesas  Disponibilidad de espacio | Mensaje (“mesa Asignada”) | administrador  cliente | Reserva |
| Registro de menú | Verificar Disponibilidad de plato En el menú | Número de platos  Hora del pedido | Estado del plato en el menú (Disponible/No disponible) | Mesero  cliente | NA |
| Valor total gastado. | facturación | Datos Personales (Documento de Identidad, Nombre, total gastado) | Mensaje (“facturación Exitosa”) | Mesero  cliente | Factura. |
| Revisión de inventario | Revisar el estado de alimentos.  Fecha de caducidad de algunos alimentos. | alimentos  disponibles  Caducidad de alimentos | Número disponible de cada ingrediente  Calidad de los ingredientes | administrador | Listados y “base de datos”. |

**Cuadro 2 – Matiz de levantamiento de procesos**