|  |  |
| --- | --- |
| **Título del proyecto** |  |
| **Programa académico** |  |
| **Autores** | *<<*ELIAN ANDRES VALENCIA DEL RIO*>> <<***56157***>>*  *<<* *Elianvadel@gmail.com >>*  *<<* *3145339926 o>>* |
| *<<*OBED HARBEY SANJUAN TREJOS*>> <<***55868***>>*  *<<* *obedhst@gmail.com >>*  *<<* *3105466494 >>* |
| *<<*HAIDER DAVID SABALZA RUIZ*>> <<***55805***>>*  *<<* *haiderdavidsabalza@gmail.com >>*  *<<* *3128085660 >>* |
| *<<*HARLEY JOSE SALAS CASSIANI*>> <<***56229***>>*  *<<elafrikita@gmail.com>>*  *<<3015277492>>* |
| **Ponentes \*[[1]](#footnote-1)** | *<<Nombres Completo>>*  *<<Nombres Completo>>* |
| **Tutor** | *<<Brian Martínez>>*  *<<Martinezgb@tecnocomfenalco.edu.co>>*  *<<3045739786>>* |
| **Resumen** | Máx. 2000 palabras  La base de datos que se ha diseñado para los restaurantes de Cartagena tiene como objetivo optimizar el manejo de los datos relacionados con el funcionamiento de estos negocios. Queremos que los restaurantes cumplan con las normas sanitarias y legales que les corresponden, y que puedan ofrecer un servicio de calidad a sus clientes. Con la base de datos, los restaurantes podrán registrar y controlar los ingresos y egresos, el inventario de ingredientes, el personal, los proveedores, los menús y las reservas. Así, podrán evitar problemas como el desperdicio de comida, las enfermedades transmitidas por alimentos, las multas o sanciones, y la pérdida de clientela. Nuestro proyecto busca mejorar la situación de los restaurantes y de las personas que los visitan, ya que consideramos que la alimentación es un aspecto fundamental para la salud y el bienestar. |
| **Palabras claves** | *<<, AMBIENTE, ADMINISTRADOR, PROYECTO, RESTAURANTE, JAVA >>.* |
| **Semestre** | 2 |

HAIDER DAVID SABALZA RUIZ, HARLEY JOSE SALAS CASSIANI

**De los autores, relacionar el nombre de máximo dos estudiantes que serán los ponentes del proyecto en el evento.**

1. [↑](#footnote-ref-1)