

# Proyecto de Ponce Juan Pablo

---

2do año

Materia: Taller de Software

Ciclo: 2025

Título del proyecto:

**Aplicación/Web de gestión gastronómica: “Sabores de mi Tierra”**

## **Objetivo**

El objetivo principal del proyecto es digitalizar el funcionamiento de un local gastronómico, facilitar las ventas, organizar los pedidos y promociones, controlar el stock, las ganancias y gestionar de forma más profesional los distintos procesos del negocio.

## **Descripción del proyecto**

Este proyecto consiste en una aplicación pensada inicialmente para la rostisería “Sabores de mi Tierra”, pero con la idea de que sirva como modelo reutilizable para otros locales gastronómicos como pizzerías, heladerías y restaurantes. Cada local podrá contar con su propia app personalizada a partir de esta base.

La aplicación ofrece un catálogo digital de productos (platos y comidas disponibles todos los días), gestión de promociones basadas en esos productos, control de sucursales con su respectiva información (direcciones, teléfonos y mapa), y la posibilidad de gestionar pedidos tanto para delivery como para retiro en local.

## **Usuarios y Roles**

- Cliente: realiza pedidos y puede contratar viandas.
- Empleado: gestiona productos, stock y pedidos.
- Dueño: administra todo el sistema, incluyendo productos, promociones, sucursales y usuarios.

## **Entidades principales**

- Producto: comidas que se venden diariamente, identificadas con productoid y opcionalmente un código único (productocb).
- ProductoPrecio: histórico de precios por mes, para mantener registro de la evolución de

costos.

- Promoción: descuentos o combos especiales que se basan en productos existentes.
- Sucursal: información de cada local físico, incluyendo dirección y teléfono.
- Usuario: personas que interactúan con el sistema, diferenciados por rol.
- Pedido: solicitud de productos por parte de clientes, con estados definidos (pendiente, en preparación, en camino, entregado).
- Vianda: suscripción mensual que permite al cliente pedir una comida por día durante el período contratado.