PROYECTO

“MasterChef”

|  |  |
| --- | --- |
| **Autores:** | **Versión:**1.0 |
| ArraezKaronay  Brito Daniela  Rodríguez Arquímedes  Rodríguez Johnderson | **Fecha:**22/10/2014 |

Contenido

[**1.** **Aprobaciones.** 4](#_Toc401760292)

[**2.** **Revisiones.** 4](#_Toc401760293)

[**3.** **Introducción.** 4](#_Toc401760294)

[3.1. Antecedentes. 4](#_Toc401760295)

[3.2. Identificación del Proyecto. 4](#_Toc401760296)

[3.3. Justificación. 5](#_Toc401760297)

[3.4. Propósito del Proyecto. 5](#_Toc401760298)

[3.5. Alcance del Proyecto. 5](#_Toc401760299)

[3.6. Áreas Beneficiadas. 5](#_Toc401760300)

[3.7. Integración con otros Proyectos relacionados. 6](#_Toc401760301)

[3.8. Beneficios Funcionales. 6](#_Toc401760302)

[3.9. Entregable. 6](#_Toc401760303)

[**4.** **Organización del Proyecto.** 6](#_Toc401760304)

[4.1. Lugar de Ejecución. 6](#_Toc401760305)

[4.2. Costo Estimado del Proyecto. 7](#_Toc401760306)

[4.3. Recursos Afectados. 7](#_Toc401760307)

[4.4. Ciclo de Vida del Proyecto. 8](#_Toc401760308)

[4.5. Estructura del Proyecto. 9](#_Toc401760309)

[4.6. Responsabilidades del Proyecto. 10](#_Toc401760310)

[4.7. Recursos Humanos. 10](#_Toc401760311)

[**5.** **Administración del Proyecto.** 11](#_Toc401760312)

[5.1. Objetivos, Metas y Prioridades. 11](#_Toc401760313)

[5.2. Supuestos, Dependencias y Restricciones. 11](#_Toc401760314)

[5.3. Administración de Riesgo. 12](#_Toc401760315)

[5.4. Variable de Control y Monitoreo. 12](#_Toc401760316)

[5.5. Aspecto Claves a Comunicar. 12](#_Toc401760317)

[**6.** **Recursos Técnicos necesarios y productos.** 12](#_Toc401760318)

[6.1. Métodos, herramientas y productos. 12](#_Toc401760319)

[6.2. Estándares y Procedimientos. 12](#_Toc401760320)

[6.3. Productos. 13](#_Toc401760321)

[**7.** **Criterios de Cierre del Proyecto.** 13](#_Toc401760322)

[**8.** **Anexos.** 14](#_Toc401760323)

[a. Plan Detallado. 14](#_Toc401760324)

1. **Aprobaciones.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Unidad** | **Aprobado** | **Firma** | **Fecha**  **(día/mes/año)** |
| Acta constitutiva | **Si □** |  |  |
|  | Si □ No□ |  |  |

1. **Revisiones.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Versión** | **Fecha** | **Autor** | **Descripción** |
| 1.0 | 22-10-14 | Arraez Karonay  Brito Daniela  Rodríguez Arquímedes  Rodríguez Johnderson | Descripción de la situación del proyecto, enmarcada en el Acta constitutiva. |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

1. **Introducción.**
   1. Antecedentes.

Tomando como ejemplo CADUCEUS, que es un sistema experto médico programado para realizar diagnósticos en medicina interna. De igual manera este proyecto está basado en un sistema experto, que busca una mejor calidad y rapidez en las respuestas, dando así lugar a una mejora de la productividad del propio experto al usar este tipo de sistemas informáticos basado en recetas culinarias, en la cual estará orientada a la web.

* 1. Identificación del Proyecto.

Habitualmente existen infinidades de recetas culinarias, que en el transcurrir de los años sean derivados en nuevos platos, adoptando otra gama de ingredientes. Esto conlleva a una complicada preparación y en especial si se trata de un chef de poca experiencia, ocasionando un retardo en el servicio y generando molestia en los comensales, sumándole a esto la poca variedad de platillos en el menú.

* 1. Justificación.

Los restaurantes hoy en día necesitan periódicamente ampliar su menú, así sus clientes pueden escoger de una variedad más extensa y no siempre ver lo mismo, pero esto implica un conocimiento y adecuado uso de los ingredientes en la preparación. Es por ello que la implementación de un sistema experto desarrollado entorno a las nuevas tecnologías del mercado y orientado a la web, provea el conocimiento que se requiera al momento de la preparación de un nuevo plato. Así no solo el restaurant podrá disfrutar de nuevas recetas, si no también personas que le gusta el arte de cocinar.

* 1. Propósito del Proyecto.

Se quiere que el usuario pueda entrar a la página web y que al solicitar la receta el sistema de manera dinámica e inteligente muestre la receta y que a su vez al no poseer la receta pueda aprenderla o sugerirla.

* 1. Alcance del Proyecto.

Este proyecto es el primer paso hacia ese concepto global. En este caso, el proyecto se concentra en un sistema para chef de calidad suficientemente alta como para poder llamarlo sistema experto, esto incluye:

* En primer lugar, el sistema pueda aprender nuevas recetas
* En segundo lugar, avisar si el inventario ya no está existiendo algún ingrediente necesario para la preparación de alguna receta.
* En tercer lugar, sugerir alguna receta que contenga los ingredientes existente en el inventario en el caso, de que la receta solicitada contenga algún ingrediente que no esté en el stock
  1. Áreas Beneficiadas.

Las principales áreas que serán beneficiadas con este proyecto son los restaurantes que contaran con un amplio listado de recetas, como también cualquier usuario que este navegando en la web que quiera disponer de una receta o platillo. Además de describir el inventario que de igual forma es un área beneficiada ya que los usuarios involucrados solo deben estar monitoreando el stock por si está disminuyendo rápidamente un ingrediente y así poder surtirlo.

* 1. Integración con otros Proyectos relacionados.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Depende de** | **Nombre del Proyecto** | **Factores relacionados** | **Estado** |
| Si | Servidor Hosting | Alojamiento y dominio en un sitio web. Operatividad del Sistema y servicio de base de datos, entre otros servicios web. | En preparación |
| Si | Base de Datos | Creación de tablas relacionales, para el almacenamiento, de los atributos y valores. | En producción |
| Si | Red Distribuida | Comunicación de los clientes con el Servidor, para interactuar con el sistema experto. | En Ejecución |

* 1. Beneficios Funcionales.

Proporcionará una amplia gama de recetas y patillos, suministrando los ingredientes e informando de su preparación; una característica relevante es que mantendrá actualizado el stock de inventario.

* 1. Entregable.

Al fin de curso se entregara un software orientado a la web distribuido portable que generara documentación del desarrollo en cuando al análisis y diseño.

1. **Organización del Proyecto.**
   1. Lugar de Ejecución.

En un servidor web (hosting).

* 1. Costo Estimado del Proyecto.
     1. Recursos Humanos.



* + 1. Adiestramiento y Documentación.



* 1. Recursos Afectados.

Con la implementación de este proyecto se verán afectados de manera negativa ciertos recursos en el ambiente que rodea la empresa, por ejemplo el buen uso de los manuales de usuario ya que de lo contrario se les dificultara a los usuarios utilizar el sistema. A su vez afecta en gastos el uso de un video vean, aparte del gasto de corriente que este genera.

* 1. Ciclo de Vida del Proyecto.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Actividades** | **Octubre 2014** | | | | | | | | **Noviembre 2014** | | | | | |
| **Sem1** | | **Sem2** | **Sem3** | | **Sem4** | | **Sem5** | **Sem6** | | **Sem7** | | **Sem8** | **Sem9** |
| Recopilación de la Información |  |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |
| Análisis de requerimientos. |  | |  |  |  |  | |  |  | |  | |  |  |
| Diseño |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |
| Desarrollo |  | |  |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |
| Evaluación y Auditoria |  | |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  |
| Adiestramiento y Documentación |  | |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  |
| Implantación |  | |  |  | |  | |  |  | |  |  |  |  |

* 1. Estructura del Proyecto.
  2. Responsabilidades del Proyecto.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Rol** | **Responsabilidades** | **Siguiente Nivel de Administración** |
| Líder del Proyecto | Es el encargo de supervisar e involucrarse en la realización del proyecto. | Gerente del Restauran |
| Comité Técnico | Es el equipo encargado de conectar y verificar el funcionamiento | Líder del Proyecto |
| Comité Operativo | Son los encargados de verificar la operatividad del sistema | Líder del Proyecto |
| Comité Administrativo y Financiero | Este equipo se encarga de realizar presupuesto y administrar los recursos | Líder del Proyecto |
| Plataforma Tecnológica | Equipo que verifica si con cual plataforma tecnológica es más factible trabajar | Líder del Proyecto |
| Comité Usuario |  | Líder del Proyecto |
| Control del Calidad | En este rol tiene como responsabilidad verificar si las entradas y salidas que está recibiendo el sistema son las correctas | Líder del Proyecto |
| Análisis y Programación | Equipo que se encarga en trabajar en el código fuente del sistema | Líder del Proyecto |
| Auditoria y Seguridad | Rol que se encarga de verificar si el sistema cumple con los estándares de implementación o cuenta con una seguridad confiable | Líder del Proyecto |
| Documentación | El encargado de este rol trabaja para la realización de la documentación de todo el sistema como el manual de usuario, diccionario de dato y manual del sistema | Líder del Proyecto |
| Adiestramiento | Equipo de trabajo capacitado para la explicación del sistema a los usuarios que trabajaran directamente con él. | Líder del Proyecto |

* 1. Recursos Humanos.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Rol** | **Nivel Mínimo** | **Personal** |
| Programador | PHP, MYSQL, HTML, CCS | 2 |
| Gerente | Liderazgo | 1 |
| Adiestrador | Dominio de Grupo, Ofimática | 1 |
| Diseñador | UML, MER, MYSQL | 1 |

1. **Administración del Proyecto.**
   1. Objetivos, Metas y Prioridades.

El Objetivo del proyecto es implantar en un 100 % el sistema exporte en un restaurant para facilitar el manejo de recetas al momento de modificar el menú, y así, si el restaurant cuenta con un chef de poca experiencia poder servir platos de alta calidad culinaria.

La meta primordial es poder posicionar de numero uno al sistema en los motores de búsqueda de cualquier navegador y que pueda no solo ser manejado por un chef de algún restaurant, si no que cualquier persona que esté en internet y solicite alguna plato de su preferencia pueda conseguirlo.

Como prioridad es poder alimentar la base de dato del sistema lo necesario para culminar en el tiempo establecido, Con el objeto de que sea optimo al momento de que un chef solicite la preparación de algún plato para la creación de un nuevo menú o actualización del mismo.

* 1. Supuestos, Dependencias y Restricciones.

Los Supuestos del sistema, es que se requiere que el chef o cualquier otro usuario utilicen un navegador web para acceder a la información, no será necesario el uso de un navegador en específico, pero este debe ser compatible con css3 y js.

Como dependencia, tenemos que el servidor donde se hospede nuestro sistema pueda admitir:

* Ejecución de código PHP
* Procesos transaccionales con base de dato MySql.

Tenemos como restricción general, que para acceder al sistema se debe disponer de algún hardware necesario para conectarse a internet, siendo posible vía ordenador, Tablet, Smartphone.

* 1. Administración de Riesgo.

|  |  |
| --- | --- |
| **Riesgo** | **Administración** |
| Usuarios renuente al cambio | Mediante talleres dinámicos explicar lo fácil que es manejar el sistema. |
| No ser posicionado en los primeros lugares en los motores de búsquedas | Implementar algún nuevo cambio ocurrido en SEO (SearchEngineOptimization) |

* 1. Variable de Control y Monitoreo.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Descripción** | **Tipo** | **Mecanismo** | **Responsable** |
| Costos | Control |  | Administrador |
| Calendario | Control |  | Gerente |
| Funcionalidad | Monitoreo |  | Programador 1,2 |
| Recursos críticos | Control |  | Gerente |
| Calidad | Ambas |  | Programador, Diseñador |

* 1. Aspecto Claves a Comunicar.

|  |  |
| --- | --- |
| **Aspectos a Comunicar** | **Periodicidad** |
| Hitos |  |
| Estado del proyecto |  |
| Retrasos |  |
| Satisfacción del Usuario |  |

1. **Recursos Técnicos necesarios y productos.**
   1. Métodos, herramientas y productos.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Cantidad** | **Descripción** | **Tipo** |
| 1 | PC, para la interacción del Chef con el sistema experto. | Insumo |
| 2 | Adiestramiento del personal que labora en el Restaurante | Método |
| 1 | Manual de Usuario | Herramienta |
|  |  |  |
|  |  |  |

* 1. Estándares y Procedimientos.

1. Diagrama UML
2. Diagrama de Grantt
3. Extreme Program (Xp)
4. HTML5, CCS3 JavaScript
   1. Productos.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Producto** | **Fecha de Culminación** | **Entregable** |
| Análisis de requerimientos. | Semana 3 |  |
| Diseño (Prototipo) | Semana 4 | Si |
| Auditoria | Semana 6 | Si |
| Adiestramiento | Semana 6 | Si |
| Documentación | Semana 6 | Si |
| Implementación | Semana 7 | SI |

1. **Criterios de Cierre del Proyecto.**

|  |
| --- |
| **Criterio** |
| 1. Realizar pruebas |
| 1. Entrega de manuales y documentación |
| 1. Adiestramiento |
| 1. Informe de auditoria |
| 1. Revisión del proyecto con la directiva del Restaurante. |
| 1. Comunicar eficiencia de los recurso |
| 1. Declaración de cierre de proyecto |

1. **Anexos.**
   1. Plan Detallado.

Diagrama de GRANTT elaborado en EXCEL.