

UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE COLOMBIA

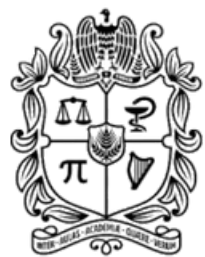
ENTREGABLE 3: Cierre del Proyecto

Juan Sebastian Gil Sánchez

Juliana Parra Caro

Joan Nicolás Hernández Ortegón

Nicolas Alejandro Fajardo Ramírez



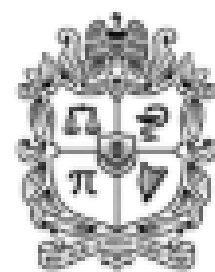
UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE COLOMBIA

Facultad de
INGENIERÍA
Sede Bogotá

¿Qué es?

*Fucking
delicious*
BURGER

Fucking Delicious Burger se conforma en 2017, y nace como una marca de hamburguesas artesanales con una idea clara: provocar emociones a través de los sabores. Su objetivo era que cada ingrediente ofreciera una experiencia sensorial especial a quienes degustarán sus productos.



UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE COLOMBIA

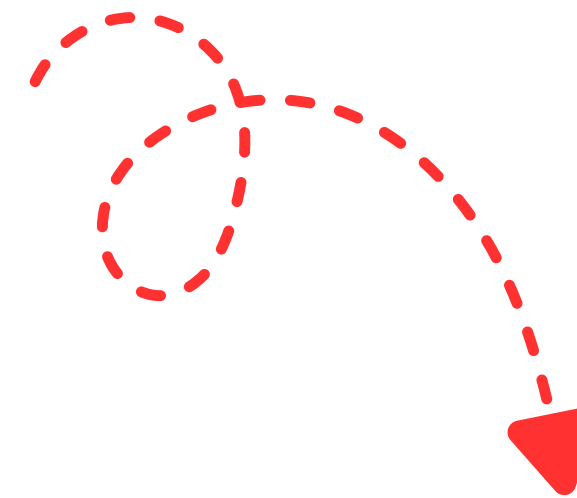
Facultad de
INGENIERÍA
Sede Bogotá

¿A QUE NOS ENFRENTAMOS?



Objetivos corporativos

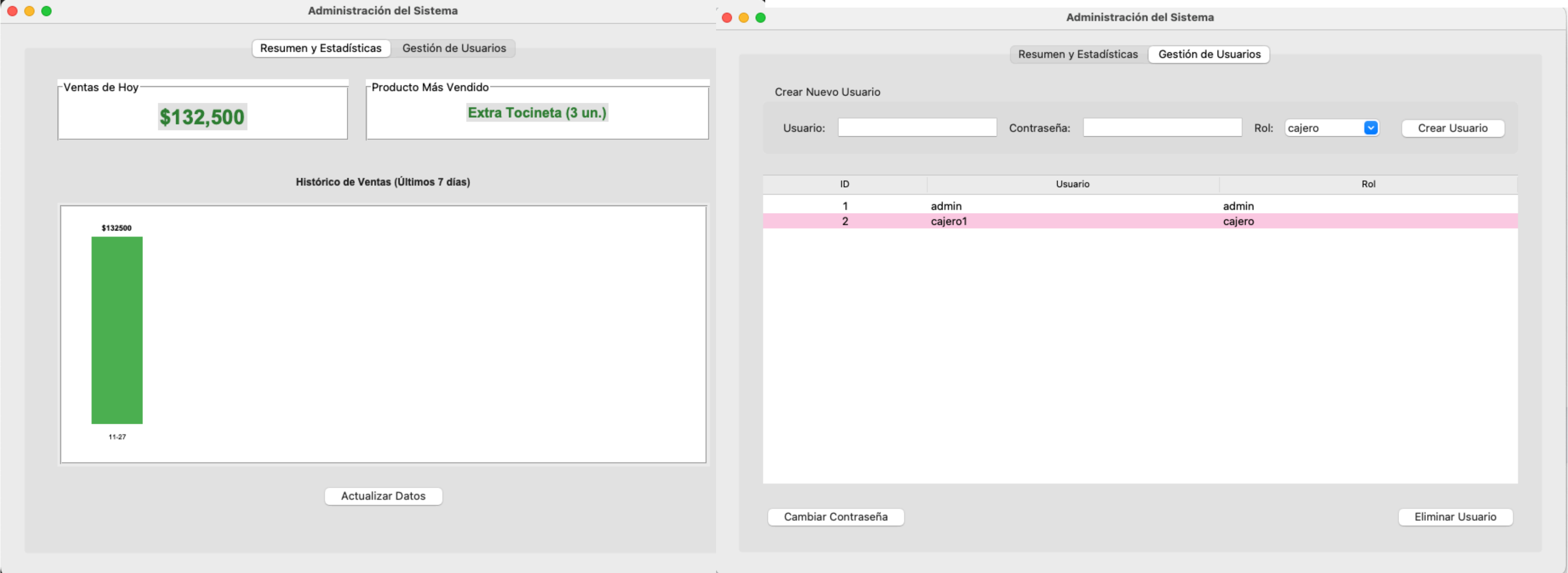
- Asegurar la satisfacción del cliente mejorando la calidad del producto y la atención.
- Establecer la marca como un referente en hamburguesas artesanales.
- Unificar el funcionamiento y el servicio en todas las sucursales.



A pesar de su éxito y crecimiento, enfrentamos problemas en la gestión manual de la facturación y los reportes.

- Cada local maneja sus ventas de forma independiente, utilizando hojas de cálculo o incluso cuadernos para registrar transacciones.

SISTEMA



Punto de Venta - Cajero

SIN Carne
\$-4000

SIN Cebolla
\$0

SIN Lechuga
\$0

SIN Pan
\$0

SIN Pepinillos
\$0

SIN Tomate
\$0

COMBO
\$-3000

Hamburguesa
\$25000

Papas Fritas
\$8000

Pan 1 (Normal)
\$0

Pan 2 (Artesanal)
\$0

Pan 3 (Sesamo)
\$0

Pan 4 (Picante)
\$0

Extra Carne
\$4000

Extra Cebolla
\$500

Extra Lechuga
\$500

Extra Pepinillos
\$500

Extra Queso
\$2000

Extra Tocineta
\$3000

Extra Tomate
\$500

Agua
\$5000

Cerveza
\$10000

Gaseosa
\$8000

Cliente

123456789

Buscar

Alice

Nuevo Cliente

Ticket de Venta

Item	#	Valor
Hamburguesa	1	\$25000
COMBO	1	\$-3000
Cerveza	1	\$10000
Papas Fritas	1	\$8000
Pan 3 (Sesamo)	1	\$0
Extra Cebolla	1	\$500
Extra Queso	1	\$2000
Extra Tocineta	1	\$3000

Quitar Item

TOTAL: \$45500

★ APLICAR COMBO

COBRAR

Limpiar / Cancelar

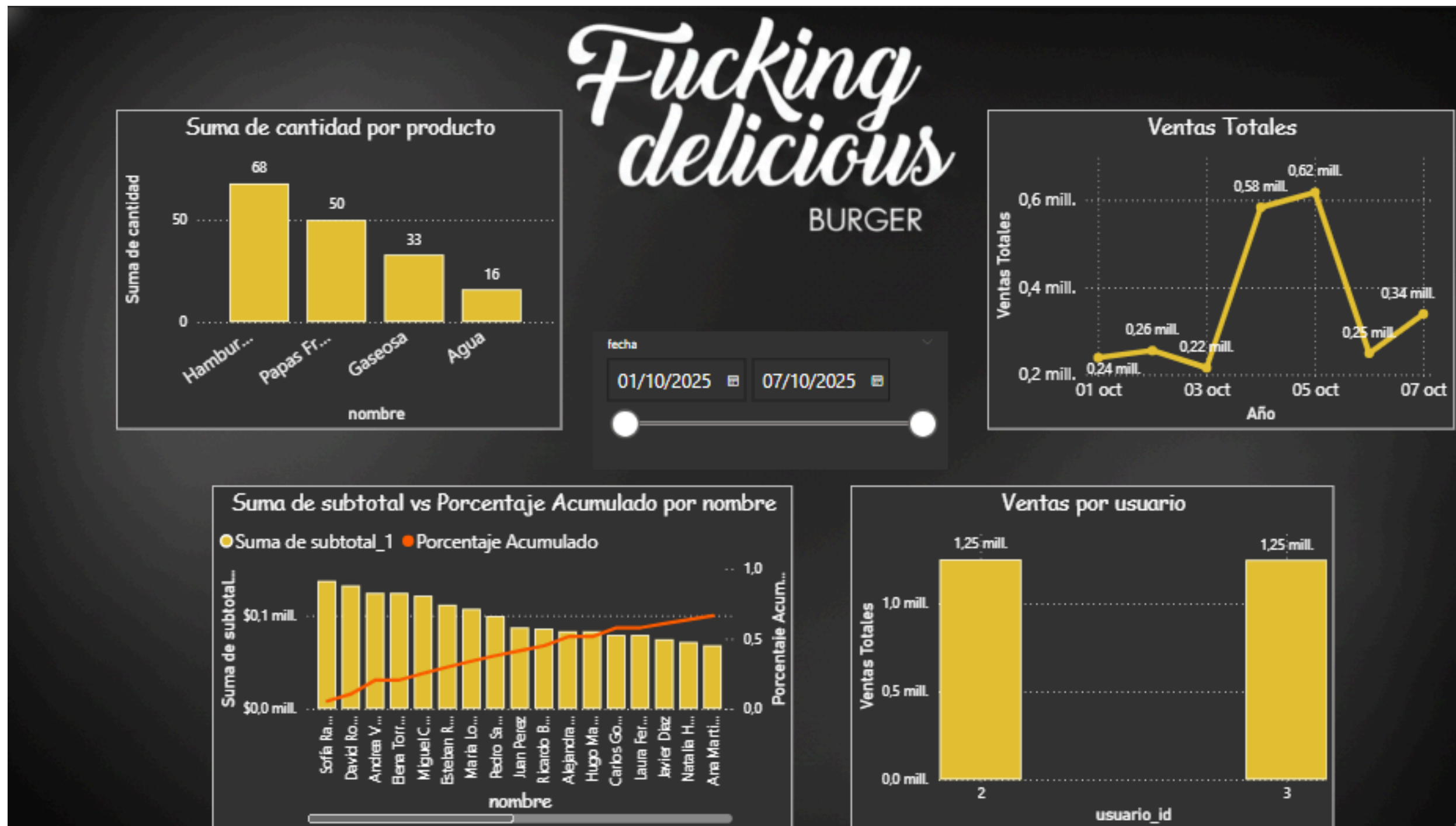
```

ventas_logs > ≡ factura_3.txt
1  FACTURA #3
2  Fecha: 2025-11-27 14:57:18
3  Cliente: Bob
4  -----
5  1 x COMBO = $-3000
6  1 x Hamburguesa = $25000
7  1 x Agua = $5000
8  1 x Papas Fritas = $8000
9  1 x SIN Tomate = $0
10 2 x Extra Carne = $8000
11 1 x Extra Queso = $2000
12 1 x Extra Tocineta = $3000
13 1 x Extra Pepinillos = $500
14 =====
15 TOTAL: $48500
16
17

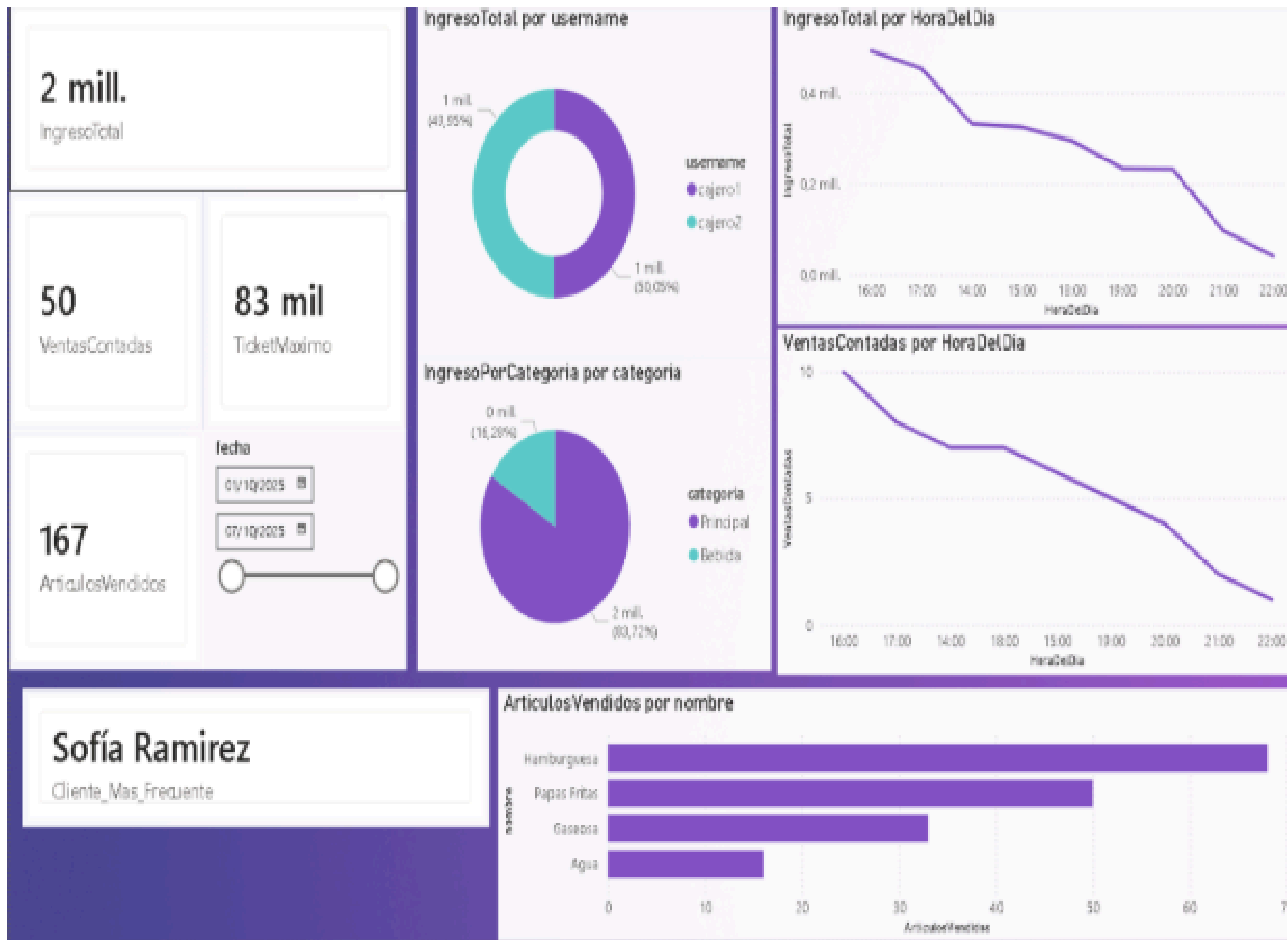
```

DASHBOARDS IMPLEMENTADOS

Aspectos generales



- Filtro por fecha: El usuario puede ajustar el rango de fechas.
- Productos más vendidos: Gráfico de barras que identifica cuáles ítems generan mayor movimiento.
- Ventas totales por día: Línea temporal que permite visualizar el comportamiento de las ventas y detectar picos o caídas en la demanda.



HALLAZGOS

- **Hallazgo 1: Concentración Crítica del Flujo de Caja en la Tarde**

El análisis de las curvas de Ingreso Total por Hora del Día y Ventas Contadas por Hora del Día evidencia una concentración de la actividad comercial entre las 16:00 y las 20:00 horas.

¿Qué Recomendación al Negocio?

- Optimización Operacional
- Estrategia de Cierre

- **Hallazgo 2: Oportunidad de Crecimiento en la Categoría de Bebidas**

El gráfico de torta Ingreso por categoría indica que la categoría Bebida solo contribuye con un porcentaje reducido (aproximadamente el 16.28%) al Ingreso Total, en contraste con el dominio de la categoría Principal (aproximadamente 83.72%).

¿Qué Recomendación al Negocio?

- Estrategia de *Upselling*
- Análisis de Margen

HALLAZGOS

- **Hallazgo 3: Equilibrio en el Rendimiento del Personal de Caja**

El gráfico Ingreso Total por username revela un rendimiento casi idéntico entre los dos operadores de caja: Cajero 1 (49.95%) y Cajero 2 (50.05%). Este balance indica que el sistema de asignación de turnos o la distribución de la carga de trabajo está siendo justa y equitativa.

¿Qué Recomendación al Negocio?

- Implementar Incentivos
- Capacitación Cruzada

GRACIAS