

ETS de Ingenierías Informática y de Telecomunicación

MÁSTER EN INGENIERÍA INFORMÁTICA

PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN DE PROYECTOS INFORMÁTICOS

Planificación de una fiesta

## Realizado por:

Ramón García Verjaga José Alberto Gómez García Juan Paños Basterra Juan José Peiró Garrido Laura Rosón Lavín

# Planificación de una fiesta

# Requerimientos de organización de la fiesta

- Fiesta de graduación en julio de 21:00 en adelante (hasta las 00:00).
- 4 invitados como máximo por persona.
  - o Control de aforo, alguien que controle las entradas.
- Bebida, comida y tapas.
  - ¿Catering?
- Decoración.
- Tenemos un escenario, mesas y sillas.
- Grupo de música de directo, no un DJ.
  - ¿Subcontrata?
  - ¿Alguno de los graduados/profesores?
- Presentador del evento.
- Viene una persona importante al evento.
  - Gastos de desplazamiento.
  - Gastos de manutención (en caso de que acuda el día anterior a la ceremonia o ese mismo día antes de la hora del almuerzo).
  - Gastos de hospedaje.
- Dicha persona importante, así como el director de la escuela, darán sendas charlas/discursos.
- Se baraja la realización de una "fiesta de la espuma".
- Se dispone de un presupuesto de 3000 €, pagados por la Escuela.

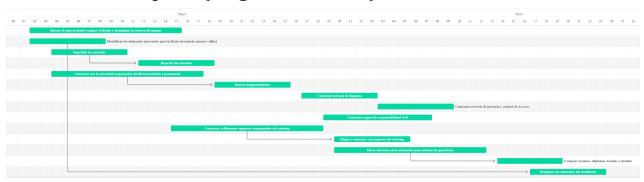
#### Tareas a realizar

- 1. Lista de tareas
- 2. Asignación de recursos
  - a. Humanos
  - b. Materiales
- 3. Planificación temporal (Diagrama de Gantt)
- 4. Presupuesto
- 5. Planificación de riesgos
  - a. Evitar
  - b. Mitigar
- 6. Gestión de la calidad
  - a. Factores de calidad
  - b. Medición de la calidad en función de los factores

### Lista de tareas y asignación de recursos

- Buscar el espacio donde realizar el festejo y formalizar la reserva del mismo.
  (Ramón)
- Identificar los elementos necesarios para la fiesta (escenario, mesas y sillas) y desplazar todo convenientemente. (Juan José, José Alberto y Laura, dado que es trabajo físico)
  - Asegurar la limpieza y calidad del material, y que es suficiente.
- Concertar con la autoridad responsable del discurso/charla a pronunciar (persona externa y director de la escuela). Se debe concertar desplazamiento, posible manutención en función de la hora de llegada y alojamiento para la noche posterior a la fiesta de la persona externa a la universidad. (José Alberto)
- Entradas. (Juan Paños)
  - o Imprimir las entradas.
    - Repartir las entradas.
- Contratar servicio de limpieza. (José Alberto)
- Contratar servicio de portería y control de accesos. (José Alberto, Juan José)
- Contratar seguro de responsabilidad civil. (Juan Paños)
- Contactar a diferentes empresas responsables del catering (bebida + tapas) y pedir presupuesto. Elegir la opción más conveniente en función de diversos criterios de calidad. (Laura)
- Planificar entrega de premios a alumnos destacados. (Ramón)
  - Hacer encuesta entre alumnado para obtener los ganadores.
  - Conseguir premios, normalmente diplomas, bandas y/o medallas.

## Planificación temporal (Diagrama de Gantt)



Esta imagen se encuentra adjunta en la entrega, para facilitar su visualización.

#### **Presupuesto**

Se calcula el siguiente presupuesto:

- Espacio donde realizar el festejo, así como el uso de escenario, mesas y sillas. Se estima un costo de 0€ dado que la facultad dispone de los mismos.
- Servicio de catering para 100 personas aproximadamente. Dado que el costo medio ronda los 22,50€ por persona, se estiman 2250€. El catering consta de tapas, así como de barra libre de refrescos, cerveza y tinto de verano. El servicio de catering incluye dos camareros, los platos y cubiertos reutilizables de plástico duro y el posterior servicio de limpieza propio de la cena.
- Contratación del grupo de música en directo (de diversos gustos musicales), se estiman 450 €.
- Servicio de iluminación para escenario y áreas colindantes, se estiman 50 €.
- Costo de alojamiento y desplazamiento de la persona invitada, se estiman 75 €.
- Contratación del seguro de responsabilidad civil, se estiman 150 €.
- Contratación del personal de seguridad y limpieza, se estiman 125 €.
- Impresión de entradas y trípticos, se estiman 50 €.
- Obtención de premios para el concurso, se estiman 75 €.
- Pago al comité organizador, se estiman 250 €.
- Costo de la decoración (guirnaldas, accesorios, confetti) para el evento, se estiman 75 €.
- Instalación de una carpa en caso de lluvia, se estiman 150€

#### TOTAL PRESUPUESTADO: **3700** €

Se aconseja al cliente no realizar la fiesta de la espuma dado que:

- Se puede salir del presupuesto, y hay cosas con mayor prioridad en las que invertir el dinero.
- Los asistentes podrían no estar satisfechos y/o considerarlo inapropiado, dado que van arreglados y se pueden mojar, se les podría estropear la ropa, no hay lugares para cambiarse, etc.
- La inhalación/ingesta de la espuma puede causar problemas médicos a los asistentes.

## Planificación de riesgos

- Se contratará un seguro de responsabilidad civil, como medida de mitigación de riesgos, por si ocurre algún accidente a algún asistente.
- El servicio de catering se hace responsable de todos los problemas que puedan surgir a raíz del menú (cuenta con comida para celíacos, vegetarianos y veganos). Se tiene en cuenta que la vajilla (vasos, platos, cubiertos, etc.) será de plástico duro reutilizable, evitando el uso de cristal y los posibles riesgos del mismo.
- Si llueve en el evento habrá una carpa.
- Se disponen de los extintores propios de la facultad para ser usados en el imprevisible caso de que suceda un incendio.
- Se dispone de material médico, como botiquín y desfibriladores, propios de la facultad.
- Un retraso en la realización de las tareas podría producir desajustes.

- Este riesgo se podría mitigar asignando a las personas que no tengan ninguna labor que realizar en paralelo, o que hayan terminado las propias con antelación, a dichas tareas que sufren de retrasos.
- La falta de uno de los conferenciantes, por motivos ajenos a la organización, podría compensarse en parte con una ligera extensión o improvisación del otro conferenciante (en su defecto el director de la escuela), o con una ligera extensión de la ceremonia de reparto de premios.

#### Gestión de la calidad

- Se deben cumplir los horarios que se han establecido.
- Debe haber suficiente iluminación.
  - Comprobación previa en las mismas condiciones del evento (el suelo y los espacios principales se deben ver).
- Los asistentes tienen que estar satisfechos con la cantidad de comida y bebida.
- La música debe ser variada.

Todos estos factores se podrían medir a través de una encuesta enviada a los asistentes el día posterior a la fiesta.

 Se controlará la cantidad de ruido con sonómetro de forma que siempre esté regulada de forma que no moleste ni al entorno ni a los invitados.