



La Gula del Sur

APLICACIÓN WEB PARA LA GESTION DE UN RESTAURANTE

Pedro Jose Castro Rodriguez | Desarrollo de Aplicaciones Web | Curso 2019-2020

1. Características Económicas Sector de la Informática

El ritmo de destrucción de empleo en nuestro país ha sido mayor que el de creación del mismo en los últimos años, debido a la anterior crisis económica y a la nueva que visibilizamos por el horizonte el mundo laboral en nuestro país está pasando por su peor momento.

Pese a ello, algunos sectores han seguido creando puestos de trabajo y reclamando nueva mano de obra para hacer frente al futuro que se presenta.

La Consultoría, hoy en día es una de las áreas con mayor peso dentro del ámbito de los servicios, durante la última década ha se ha producido un auge en la demanda de trabajadores por parte de esta rama, convirtiéndose en el número 2 en la demanda de empleo.

La informática sigue siendo uno de los que más ofertas de empleo cualificado genera cada año, en concreto, el 5,51% del total, lo que lo sitúa como el tercer sector que más empleo crea en nuestro país.

Además, es el sector que más crece en este último año. En 2010 ocupaba la duodécima posición en el ranking de los sectores que más empleo generan, lo que se traduce en una subida de más de dos puntos porcentuales con respecto al ejercicio anterior.

2. Las ocupaciones/puestos de trabajo más representativos

Está claro que el mundo de las nuevas tecnologías está avanzando a ritmo vertiginoso. Esto también se puede ver reflejado en el empleo en esta área donde la demanda de ciertos profesionales no deja de crecer observando unos niveles de paro muy reducidos para este los profesionales de trabajos tecnológicos.

Cada vez son más las empresas que se suman al carro y necesitan de estos profesionales. Por ello, estudiar una de estas profesiones, puede abrir las puertas hacia un mundo laborar con alta demanda.

Normalmente, todos estos puestos de trabajo están muy bien remunerados, aunque principalmente este factor depende de cada empresa.

➤ Administrador de Redes y Sistemas

Los administradores de redes y sistemas se encargan del desarrollo, soporte y mantenimiento de las redes informáticas de las empresas.

Normalmente, los administradores de redes y sistemas pueden controlar una o más redes de ordenadores ya que la empresa puede tener una o más redes de ordenadores.

Los administradores de redes y sistemas deben tener conocimientos en redes de hardware y software, y estar al día con las nuevas tecnologías, y ser competentes a la hora de analizar la información y evaluar los riesgos, gestionar proyectos y resolver problemas.

➤ Analista de Datos

Es uno de los profesionales que desean tener todas las empresas.

En internet surgen millones de datos al día: tuits, búsquedas, post, vídeos... Las empresas necesitan estructurar y saber aprovechar esta información a su beneficio. Aquí, es donde aparece el perfil del analista de datos.

El analista de datos sabrá reunir, compilar, analizar e interpretar los datos para favorecer la estrategias y rumbo de las empresas.

Normalmente, un analista de datos estudia Matemáticas, Estadística, Informática o Telecomunicaciones y están especializados en determinados ámbitos, por lo que saben buscar con exactitud la información y crear las pautas de actuación necesarias

➤ Ingenieros de Software

Los ingenieros de software son los encargados del diseño y desarrollo de aplicaciones, programas informáticos, así como otros programas que usamos cada día en nuestros ordenadores, tabletas o teléfonos móviles.

El ingeniero de software se encarga de toda la gestión del proyecto.

Un ingeniero de software tiene que realizar un análisis de la situación, diseño del proyecto, desarrollo del software, pruebas para comprobar el correcto funcionamiento así como la implementación en el sistema.

➤ Asesor de Protección de Datos

Cada vez, nuestros teléfonos móviles, nuestros ordenadores, dispositivos de almacenamiento de datos, etc, cuentan con más información relevante, sensible, que puede ser usada de manera malintencionada contra nosotros. Pero gracias a los asesores de protección de datos se consigue mantener todo eso seguro, siendo hoy en día un puesto de empleo fundamental en una empresa debido a las numerosas leyes de protección de datos que están apareciendo en los últimos años.

➤ Analista de Sistemas Informáticos

Se encarga del desarrollo de aplicaciones en torno al diseño y obtención de los algoritmos, además de analizar sus posibles utilidades

Estos profesionales ayudan a las empresas para trabajar de forma más rápida y eficiente. Cuando surge un problema, lo analizan y diseñan o adaptan un sistema informático para mejorar el funcionamiento de la empresa

➤ Desarrollador Web

El desarrollador web es el profesional encargado de la creación de los sitios web de las empresas. Aunque es uno de los perfiles más demandados también es uno de los peores pagados, aunque en esto último varía según la empresa donde se trabaje

3. Evolución en la Formación de los Trabajadores

El mercado laboral está reclamando constantemente trabajadores cualificados y capaces de adaptarse a puestos cambiantes en el menor tiempo posible, ante lo cual los trabajadores deben ser flexibles y capaces de asimilar dichos cambios. Afortunadamente y en paralelo, tanto la disposición a aprender en la empresa como las herramientas para acompañar el proceso de aprendizaje en la consultora de formación han evolucionado convenientemente en los últimos años.

Tras los años de crisis, muchas personas repararon en que su empleabilidad no la garantizaba la empresa que les seleccionaba, sino que dependía en exclusiva de la experiencia que eran capaces de ir acumulando y del desarrollo profesional que podían ir adquiriendo. Por ello, cada vez hay más departamentos de Recursos Humanos que reciben solicitudes de los empleados para cofinanciar formaciones en las que se han inscrito ellos mismos

Las empresas se están dando cuenta de que recurrir a la consultora de formación como recurso de perfeccionamiento y motivación es una estrategia ganadora capaz de retener a este tipo de personas, y que en un entorno tan cambiante y rápido como el actual, resulta clave contar con personas altamente

motivadas en su desarrollo permanente. Es decir, contar con verdaderos profesionales

En lo concerniente a recursos de la consultora de formación para ofrecer itinerarios y metodologías formativas eficaces y adaptadas a las necesidades específicas de empresarios y profesionales dependientes de estos, los mayores avances se han producido sin lugar a dudas en la evolución del “e-learning”.

La flexibilidad horaria y geográfica, el uso de metodologías interactivas, las instituciones profesionalizadas y el seguimiento tutorizado de los alumnos han propiciado que esta modalidad no pare de crecer.

Desde el año 2000 la formación por internet ha crecido un 900% a nivel mundial y el futuro, dice, anuncia perspectivas todavía mejores: el centro, la consultora de formación tradicional mueve ficha para innovar en sus herramientas y diferenciarse de sus competidores en el sector. Optimizar la adaptación a los teléfonos inteligentes y mejorar el reconocimiento de la identidad de los alumnos son otros retos en los que se está invirtiendo.

4.La influencia de la tecnología digital en las empresas del sector

Tecnologías como las redes sociales, la nube, el teléfono inteligente o el big data son los que mas destacan cuando hablamos del impacto de las nuevas tecnologías en las empresas. Su implantación en la sociedad es tan amplia y transversal que era imposible que no afectasen a las empresas. Y no en una, si no en múltiples áreas es dónde se ve cómo influye la tecnología en la empresa

Las nuevas tecnologías han mejorado la gestión del tiempo y el acceso de los trabajadores a cualquier tipo de información con tan solo un click

Internet facilita el contacto y la comunicación con países y mercados que hasta ahora eran inasequibles sobre todo para PYMES. No sólo para expandir

mercado, si no para compartir conocimiento o encontrar posibles socios en cualquier rincón del mundo

el hecho de que los trabajadores puedan realizar una parte de su trabajo desde su casa, acoplando los horarios a sus necesidades personales o familiares. Un aspecto que sólo ha empezado a despuntar, entre otras cosas porque se está demostrando que esta flexibilidad repercute muy positivamente en la productividad

5. Descripción de la aplicación

Tras varios días sin que se me ocurriera un tema que fuese original y a la vez innovador para desarrollar mi proyecto, decidí optar por desarrollar un tipo de aplicación que se acercase a un trabajo real que pudieran encomendarme si estuviese trabajando en una empresa.

Es por ello que opté por desarrollar una aplicación web para la gestión de un restaurante y al no ser una idea original decidí implementarle todas las funcionalidades posibles, (o que me dieran tiempo)

La aplicación cuenta con varias zonas de usuarios que son accesibles en función del rol que tenga asignado el sujeto logeado en ese momento

Los distintos roles son:

- **Visitante:** son los internautas que deciden visitar la web pero no inician sesión
- **Usuario/Cliente:** toda aquella persona que decide registrarse en la web
- **Administrador:** es el responsable del sitio web
- **Gerente:** es aquella persona encargada de la dirección de un restaurante
- **Responsable de compras:** son los empleados encargados de controlar el inventario del restaurante y hacerle pedidos a los proveedores para reponer existencias
- **Jefe de Cocina:** son los encargados de preparar los platos y de dar ordenes al resto de cocineros

- **Cocineros:** se encargan de preparar las comandas
- **Ayudante de Cocina:** se encargan de ayudar a los cocineros y a los jefes de cocina
- **Jefe de Sala:** Se encarga de recibir a los clientes que llegan al restaurante y acomodarlos en sus mesas
- **Camarero:** son los encargados de atender a los clientes
- **Equipo de Limpieza:** se encarga de mantener la correcta higiene en el restaurante
- **Repartidor:** su función es la de entregar a domicilio los pedidos hechos por los clientes

La web cuenta con una vista pública donde cualquier visitante puede acceder y visualizar todo su contenido, allí puede ver todos los restaurantes de la marca la gula del sur junto con el menú que cada uno esta sirviendo al publico y además puede ver las distintas criticas que los clientes han dejado sobre su experiencia con el restaurante

Si al internauta le gusta lo que ha visto y decide unirse a nuestra comunidad gourmet puede registrase con nosotros proporcionado sus datos personales

Todos los usuarios que se hallan identificado, además de poder acceder al mismo contenido al que podían siendo meros invitados, tendrán a su disposición nuevas funciones como editar su perfil de usuario, reservas mesas en un restaurante para una futura visita , realizar pedidos a domicilio , dejar su propia critica sobre lo que le ha parecido un determinado restaurante y si su visita le ha provocado un gran descontento puede dejar una queja que le llegara al administrador del sitio web

Los administradores ha través de su cuenta de administrador podrán acceder al panel de control donde podrán dar de alta a nuevos trabajadores, editar la información sobre ellos , darles de baja , añadir nuevos platos, crear un nuevo menú y muchas mas cosas que especificare mas adelante

Los camareros una vez se hallan logeado con su cuenta serán redirigidos a un terminal con el que podrán atender fácilmente a los clientes

Los encargados de compras una vez han iniciado sesión accederán una pagina donde se les mostrara todo el inventario de su respectivo restaurante para controlar las existencias de cada ingrediente y además se encargara de hacerles pedidos a los distintos proveedores para reponer existencias

6.Objetivos Principales

A Continuación voy a presentar una lista de todos los objetivos principales que fije al inicio del proyecto:

- Los visitantes y los usuarios podrán visualizar la pagina principal de cada restaurante
- Cualquier visitante podrá registrarse e iniciar sesión en la pagina web
- Los usuarios una vez iniciada la sesión podrán editar su perfil
- Los usuarios podrán escribir una critica en la pagina de un restaurante
- Los usuarios podrán escribir una queja en la pagina de un restaurante
- Los usuarios podrán realizar una reserva desde la pagina de un restaurante
- Los usuarios podrán hacer un pedido desde la pagina de un restaurante
- Los camareros tendrán a su disposición un terminal para cobrar a los clientes del restaurante
- Los camareros podrán desde su terminal editar su perfil

- Los encargados de compras podrán visualizar el inventario del restaurante en el que trabajan y realizar compras a los distintos proveedores con el fin de reponer existencias
- Los encargados de compras dispondrán de la opción de modificar su perfil
- Los administradores desde el panel de control podrán ver información de todos los restaurantes
- Los administradores desde el panel de control podrán crear un nuevo restaurante
- Los administradores podrán editar la información de cualquier restaurante
- Los administradores podrán eliminar un restaurante
- Los administradores podrán visualizar los ingredientes y la cantidad de estos de cualquier restaurante
- Los administradores podrán asignar que menú/carta servirá un restaurante
- Los administradores podrán añadir mesas a un restaurante
- Los administradores podrán editar el numero de sillas de cada mesa
- Los administradores podrán eliminar una mesa de un restaurante
- Los administradores podrán ver una lista con todos los empleados
- Los administradores podrán crear nuevos empleados
- Los administradores podrán eliminar un empleado de la base de datos

- Los administradores podrán editar la información de un empleado
- Los administradores podrán asignar que role ocupara cada empleado
- Los administradores podrán asignar en que restaurante trabaja cada empleado
- Los administradores podrán ver una lista de todos los clientes/usuarios que se han registrado en la web
- Los administradores podrán eliminar un cliente de la base de datos
- Los administradores podrán ver todas las criticas que han escrito los clientes
- Los administradores podrán aprobar un critica para que esta se haga publica y todo el mundo pueda verla en la pagina de su respectivo restaurante
- Los administradores podrán eliminar una critica
- Los administradores podrán ver todas las quejas expedidas por los clientes
- Los administradores podrán eliminar una queja
- Los administradores podrán ver todos los ingredientes de la base de datos
- Los administradores podrán dar de alta un nuevo ingrediente
- Los administradores podrán borrar un ingrediente
- Los administradores podrán editar un ingrediente

- Los administradores podrán visualizar, crear, editar y borrar proveedores
- Los administradores podrán importar un Excel a la base de datos con los distintos ingredientes y precios de un proveedor
- Los administradores podrán visualizar, crear, editar y eliminar platos
- Los administradores podrán asignar los distintos ingredientes con los que se prepara un plato
- Los administradores podrán visualizar, crear, editar y eliminar menus
- Los administradores podrán elegir que platos compondrán un menú
- Los administradores podrán especificar cuanto costara cada plato en un menú
- Los administradores podrán ver las distintas facturas cobradas a cada cliente
- Los administradores podrán ver las distintas facturas emitidas por los proveedores
- Los administradores podrán ver y eliminar todas las reservas de la base de datos
- Los administradores podrán ver y eliminar todos los pedidos de la base de datos
- Los administradores podrán editar su perfil desde el panel de control

7. Medios Hardware y Software

7.1 MEDIOS UTILIZADOS PARA LA ELABORACION DEL PROYECTO

He utilizado las siguientes tecnologías para la elaboración del proyecto:

- **PHP (con LARAVEL)**
- **JQUERY**
- **AJAX**
- **HTML5**
- **CSS3**
- **BOOTSTRAP**
- **PHPMYADMIN**

7.2 REQUISITOS MINIMOS SERVIDOR WEB

- Versión **PHP 7.2** o superior con las siguientes extensiones
 - **OpenSSL**
 - **XML**
- **Gestor de Bases de datos MYSQL 5.5 o posterior**

Ademas de que permita alojar imagenes

7.2 REQUISITOS MINIMOS CLIENTE

Al ser una aplicación web estándar no requiere de un sistema con una capacidad y un rendimiento fuera de lo normal. Cualquier ordenador que pueda cargar una página web actual podrá acceder a ella. El único requisito indispensable, y a su vez obvio, es una conexión a internet que permita consultar la dirección web de la aplicación.

8. Modelo Entidad Relacion

Debido a que mi proyecto contiene muchísimas tablas y muchísimas relaciones me he visto obligado a dividir tanto el modelo entidad relación como el modelo relacional en varias partes ya que estaba tan enrevesado que era imposible de entender algo, pido perdón de antemano por haber complicado tanto mi proyecto y por el dolor de cabeza que os va a dar

9. Guías de Estilo

De los estilos de mi sitio web lo más interés puede suscitar en cuanto a diseño es:

Carousel del index



```

<div class="col-lg-12 mensaje text-center">'La Gente Que Ama Comer Siempre Sera Bienvenida, Ya Que No Hay Amor Mas Sincero Que El Amor
<div id="carouselExampleControls2" class="carousel slide" data-ride="carousel">
  <div class="carousel-inner">
    <div class="carousel-item active">
      
    </div>
    <div class="carousel-item">
      
    </div>
    <div class="carousel-item">
      
    </div>
  </div>
  <a class="carousel-control-prev" href="#carouselExampleControls2" role="button" data-slide="prev">
    <span class="carousel-control-prev-icon" aria-hidden="true"></span>
    <span class="sr-only">Anterior</span>
  </a>
  <a class="carousel-control-next" href="#carouselExampleControls2" role="button" data-slide="next">
    <span class="carousel-control-next-icon" aria-hidden="true"></span>
    <span class="sr-only">Siguiete</span>
  </a>
</div>

```

La animación keyframe de la vista de restaurante



La Gula de Valencia



```
@keyframes cambiarFondo {  
  0% {  
    background-image: url('../media/foto1.jpg');  
  }  
  
  10% {  
    background-image: url('../media/foto2.jpg');  
  }  
  
  20% {  
    background-image: url('../media/foto3.jpg');  
  }  
  
  30% {  
    background-image: url('../media/foto4.jpg');  
  }  
  
  40% {  
    background-image: url('../media/foto5.jpg');  
  }  
}
```


El despliegue del menú del restaurante

<u>platos principales</u>		
		
Chicharrón de Pollo Trocitos de pollo bien sazonados y fritos a punto de chicharrón, remojados en aderezo de limón, salsa a la huancaína o salsa de huacatay, no tienen pi... 72.14 €	Saltado de vainitas es una preparación que se usa como base para preparar muchos otros platillos. Esta "base" culinaria puede contener: cebolla, zanahoria, apio, tomate... 65.31 €	Hamburguesas con papas Las cheeseburgers son, por el añadido de las rodajas de queso, hamburguesas con un mayor contenido graso. Por regla general unas 95 calorías y unos 4... 52.47 €
<u>sopas</u>		
		
Sopa de Semola La sopa Juliana, es un producto de alimentación que se vende, normalmente, desecado, aunque se pueda preparar fresco, y que al cocerse, junto con fide... 79.08 €	Lomo Saltado El lomo en adobo (denominado también como lomo adobado) es un plato de cerdo muy típico en la cocina española. Se prepara el lomo de cerdo en un adobo... 31.24 €	Caldo de Gallina Aunque las estaciones andan un poco a su aire, no se sabe bien casi donde termina una y comienza la siguiente, si que es cierto que el frío acaba lleg... 52.52 €

```

</div>
<div class="container-fluid">
  <h2 class="my-5">entrantes</h2>
  <div id="entrantes" class="carousel slide mover" data-ride="carousel">
    <div class="carousel-inner row w-100 mx-auto slider">
      @foreach($restaurante->menu->entrantes as $plato)
        <div class="carousel-item col-md-4 ">
          <div class="card menuPlato">
            
            <div class="card-body">
              <h4 class="card-title">{{ $plato->nombre }}</h4>
              <p class="card-text">{{ \Illuminate\Support\Str::limit($plato->descripcion, 150, $end='...') }}</p>
              <p class="card-text fixed-bottom mb-3"><small>{{ $plato->pivot->precio }} €</small></p>
            </div>
          </div>
        </div>
      @endforeach
    </div>
  </div>

```

```

}

#desayunos .menuPlato {
    background-color: ■ rgb(233, 215, 203);
}

#entrantes .menuPlato {
    background-color: ■ rgb(187, 209, 177);
}

#sopas .menuPlato {
    background-color: ■ rgb(231, 226, 156);
}

#platosPrincipales .menuPlato {
    background-color: ■ rgb(245, 130, 130);
}

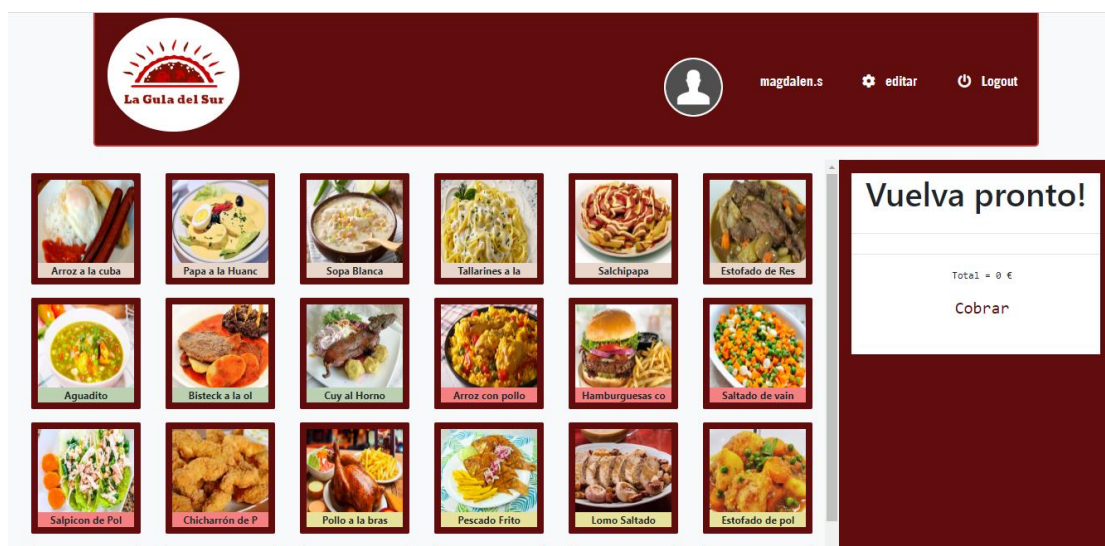
#postres .menuPlato {
    background-color: ■ rgb(195, 243, 247);
}

.critica {

```

10.PROGRAMACION ORIENTADA AL CLIENTE

Algo que destacar de mi proyecto del lado de la programación orientada al cliente sería el desarrollo del terminal que los camareros utilizan para atender a los clientes que acuden físicamente al restaurante



Simplemente haciendo click en uno de los platos que se encuentran en la carta del restaurante se añadirá automáticamente a la factura

```
$(document).ready(function() {  
    //ala hacer click en un plato lo añade al ticket, en caso de que ya  
    //halla un plato de ese tipo incrementara la cantidad en 1  
    $('#plato').click(function(e) {  
        var plato = $(this);  
        var factura = $('#platosFactura');  
        var identificadorPlato = $('#plato' + plato.data('id'));  
        if (identificadorPlato.length) {  
            var cantidad = $(identificadorPlato).find('.cantidad');  
            var subtotal = $(identificadorPlato).find('.subtotal');  
            cantidad.text(parseInt(cantidad.text()) + 1);  
            subtotal.text(parseInt(cantidad.text()) * plato.data('precio'));  
        } else {  
            factura.append(' <p data-id="' + plato.data('id') + '" data-precio="' + plato.data('precio') + '" id="plato' + plato.data('id') + '">' + plato.data('nombre') + ' ' + plato.data('precio') + '</p>');  
        }  
    });  
});
```

Si ha habido una equivocación a la hora de añadir un plato al ticket simplemente hay que pulsar en la marca con forma de X que aparece al lado de la línea del plato para que este se elimine de la factura al instante



```
//elimina un plato del ticket
$(document).on('click', ".eliminar", function() {
    $(this).closest('p').remove();
    actualizarTotal();
});
```

Finalmente una vez que todo el pedido ha sido anotado y el cliente esta conforme con su elección podemos pulsar el botón de 'cobrar' y se generara una factura dinámicamente que se almacenara directamente en la base de datos junto con toda la información necesaria

Vuelva pronto!

Sopa Blanca X 1 = 30.36€ X

Chicharrón de Pollo X 1 = 72.14€ X

Total = 102.50€

Cobrar

```
$('#cobrar').on('click', function(e) {  
  
    var total = parseFloat($('#total').text());  
    var restaurante = $(this).data('restaurante');  
  
    if (!total == 0) {  
  
        $.ajaxSetup({  
            headers: {  
                'X-CSRF-TOKEN': $('meta[name="_token"]').attr('content')  
            }  
        });  
  
        $.ajax({  
            url: "{{ url('/camarero/facturas/clientes/crear') }}",  
            method: 'post',  
            data: {  
                total: total,  
                restaurante: restaurante  
            }  
        });  
    }  
});
```

```

$("#platosFactura p").each(function() {

    var plato = $(this).data('id');
    var precio = $(this).data('precio');
    var cantidad = parseFloat($(this).find('.cantidad').text());

    $.ajaxSetup({
        headers: {
            'X-CSRF-TOKEN': $('meta[name="_token"]').attr('content')
        }
    });

    $.ajax({
        url: "{{ url('/camarero/facturas/clientes/platos/crear') }}",
        method: 'post',
        data: {
            plato: plato,
            precio: precio,
            cantidad: cantidad
        }
    });

});

$('#platosFactura').empty();
actualizarTotal();

```

11. Programación Orientada al Servidor

Dentro del lado del servidor algo que me gustaría comentar es la utilización de la clase 'Mail'

Con Laravel existen una gran variedad de forams de enviar emails desde la aplicación, yo en mi caso he optado por la siguiente

```
MAIL_DRIVER=smtp
MAIL_HOST=smtp.gmail.com
MAIL_PORT=587
MAIL_USERNAME=laGuladelSurProyecto@gmail.com
MAIL_PASSWORD=laqueseavecina
MAIL_ENCRYPTION=tls
```

Dentro de mi archivo .env he añadido la siguiente información para después a continuación a través de la siguiente línea de código:

```
$datos = [
    'titulo' => 'Reserva Cancelada',
    'contenido' => "Lamentamos informarle que nos hemos visto obligados ha cancelar la reserva que
    tenia prevista el dia $reserva->fecha a las $reserva->hora debido a un contratiempo de ultima hora
    si desea realizar una consulta tiene a su disposicion nuestro numero de telefono en nuestra pagina web junto a un enlace para que
    . Lamentamos las molestias",
];

Mail::send('emails.correo', $datos, function ($mensaje) use ($reserva) {

    $mensaje->subject('Reserva Cancelada');
    $mensaje->to($reserva->cliente->email);
});
```

Se pase el contenido del mensaje que deseo enviar a una plantilla

```

<!DOCTYPE html>
<html lang="en">

<head>
  <meta charset="UTF-8">
  <meta name="viewport" content="width=device-width, initial-scale=1.0">
  <title>Document</title>
</head>

<body>

  <h1>{{ $titulo }}</h1>

  <p>{{ $contenido }}</p>

</body>

</html>

```

Y finalmente enviar el mensaje al usuario que se desee ha través de la cuenta Gmail incluida en el archivo .env

Obviamente para poder enviar un email desde esta aplicación Laravel era necesario activar en la cuenta Gmail la opción que permitirá el acceso de aplicaciones poco seguras



← Acceso de aplicaciones poco seguras

Algunos dispositivos y aplicaciones utilizan una tecnología de inicio de sesión poco segura, lo que aumenta la vulnerabilidad de tu cuenta. Te recomendamos que desactives el acceso de estas aplicaciones, aunque también puedes activarlo si quieres usarlas a pesar de los riesgos que conllevan. Desactivaremos este ajuste de forma automática si no lo utilizas. [Más información](#)

Permitir el acceso de aplicaciones poco seguras: Sí

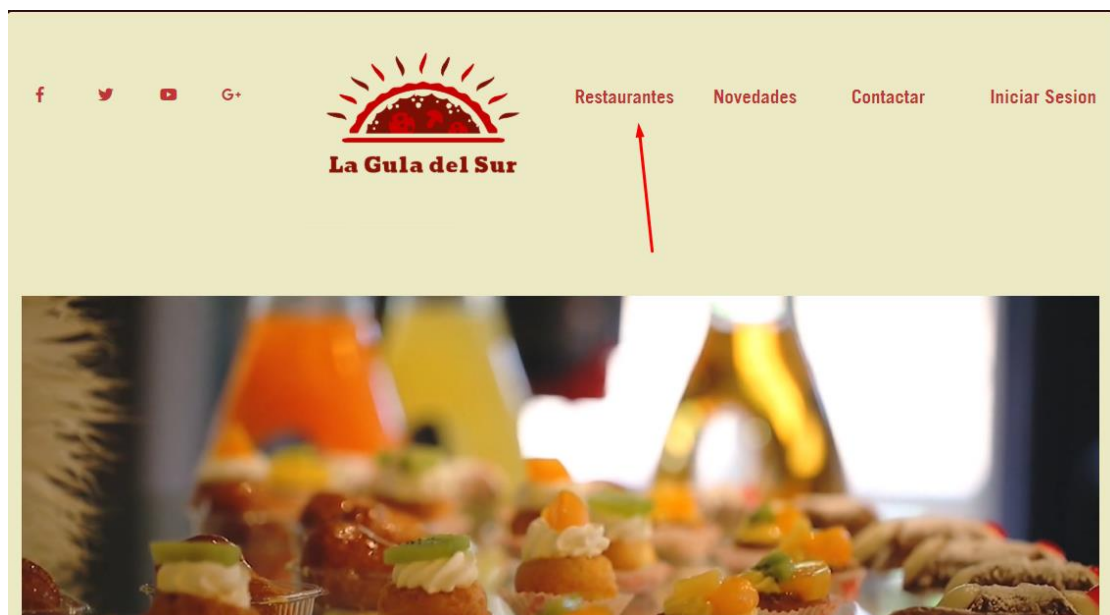


12.Manual del Usuario

Todos los usuarios nada mas ingresar se les mostrara la siguiente vista



Al pinchar en la opción de restaurantes serán redirigidos a una pagina donde se les mostrara todos los restaurantes que posee la cadena de restaurantes





Al pinchar en cualquiera de ellos se nos redirigirá a la pagina web de de ese mismo restaurante, por ejemplo vamos a visitar La Gula de Sevilla



La Gula del Sur

[Restaurantes](#)

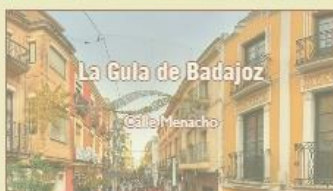
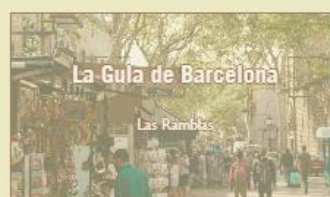
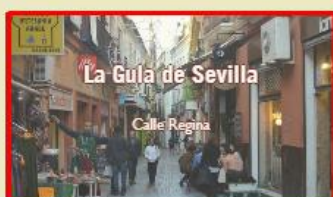
[Novedades](#)

[Contactar](#)

[Iniciar Sesión](#)



Restaurantes



La Gula de Sevilla



Justo debajo de una serie de diapositivas encontramos el menú del restaurante dividiendo los platos en los siguientes tipos: desayunos, entrantes, platos principales, sopas y postres

Menu

desayunos



Papa a la Huancaína

Sed qui ea quidem. Molestiae vitae aliquam animi aut sed voluptatem. Illo



Sopa Blanca

La sopa es una preparación culinaria que consiste en un líquido con sustancia y



Tallarines a la Alfredo

Los tallarines (del italiano tagliolini) son un tipo de masa (pasta) alargada, de

entrantes



◀ Bistec a la olla

La olla de carne es un cocido tradicional de Costa Rica, que consta de un caldo con carne en trozos pequeños a medianos y abundantes verduras. Es una...

51.39 €



Aguadito

Un oloroso y calentito Aguadito de Pollo con unas gotas de limón y un punto de ají, era el plato más esperado por los invitados en cualquier fiesta q...

12.44 €



Cuy al Horno ▶

El cuy al Horno es un plato muy típico de la region de la sierra del Perú, y gracias a la afluencia de turistas, Cusco es uno de los destinos donde po...

16.44 €



◀ Salpicon de Pollo ▶

Normalmente el cóctel de gambas se presenta dentro de una copa de vidrio con una pequeña ensalada muy sencilla, a base de lechuga y salsa cóctel, una...

44.2 €



Arroz con pollo

La historia mas conocida y contada del arroz con pollo peruano, es de que este platillo nació como segunda opción del Arroz con pato norteno, ante la...

70.91 €



Chicharrón de Pollo ▶

Trocitos de pollo bien sazonados y fritos a punto de chicharrón, remojados en aderezo de limón, salsa a la huancaína o salsa de huacatay, no tienen pi...

72.14 €

sopas



◀ Pollo a la brasa ▶

El pollo asado, rostizado, en brasas o a la brasa es un plato genérico elaborado con un pollo expuesto directamente al fuego, que puede provenir de un...

64.91 €



Estofado de pollo

El guiso realizado mediante esta técnica culinaria evita la evaporación manteniendo gran parte de los jugos iniciales y reteniendo de esta forma los s...

28.38 €



Lentejas con arroz ▶

La sopa de lentejas es una sopa típica de la cocina mediterránea cuyo principal ingrediente es la lenteja. Se sabe que es muy importante en la recu...

24.3 €

postres

 <p>Riz de Chaufa</p> <p>...fa o también conocido ...oz frito. Es un plato ...ue proviene del vocablo ...eliciosa receta, proviene ...de los...</p> <p>9.51 €</p>	 <p>Tallarines verdes</p> <p>Los tallarines (del italiano taglierini) son un tipo de masa (pasta) alargada, de ancho pequeño y forma achatada que integran el conjunto de las paste...</p> <p>37.54 €</p>	 <p>Sopa de moron</p> <p>es un caldo elaborado con miga de pan típico de la cocina gaditana,2 y malagueña (donde con alguna variante se le denomina lavapuetas). La denominac...</p> <p>76.06 €</p>
--	--	---

Justo debajo podremos ver las ultimas criticas que han dejado los clientes que han disfrutado la comida del restaurante

Criticas

Por: tokuneva	Fecha: 2020-06-14	Puntuacion: ★★★
El mejor Lugar para Comer		
La buena comida y un ambiente agradable hacen que este sea uno de los mejores restaurantes para visitar en Sevilla		
Por: lklocko	Fecha: 2020-06-14	Puntuacion: ★★★★★
Un buen Restaurante		
un buen lugar para comer y tomarse unas birras de vez en cuando		
Por: bjacobson	Fecha: 2020-06-14	Puntuacion: ★★

Y ya para finalizar el recorrido de la vista del restaurante tenemos el siguiente submenú con las siguientes opciones

<h3>La Gula de Sevilla</h3> <p>Abrimos todos los días</p> <p>De 09:00:00 a 22:00:00</p> <p>Calle Regina/Sevilla</p> 	<h3>Deja tu Critica</h3> <p>Tanto si su visita a La Gula de Sevilla ha sido un placer para los sentidos como si no nos complaceria que escribiese una critica sobre su experiencia en nuestro restaurante concreto el fin de que futuros clientes esten al corriente del servicio que ofrecemos</p> <p>Registrate para compartir tu critica</p>	<h3>Comunica una Queja</h3> <p>Si su visita a La Gula de Sevilla a sido una autentica decepcion y cree que los responsables del restaurante deben estar al tanto de un factor negativo importante sobre el restaurante le rogamos que nos notifique su queja pinchando en el enlace de mas abajo</p> <p>Registrate ahora para notificarnos tu queja</p>
---	---	---

Proyecto Daw 2019/2020 -- Pedro Jose Castro Rodriguez -- La Gula del Sur

De izquierda a derecha tenemos el nombre del restaurante junto con el horario y la dirección de este, si hacemos click en el icono se nos abrirá una pestaña en google maps indicándonos el camino a seguir para llegar al restaurante

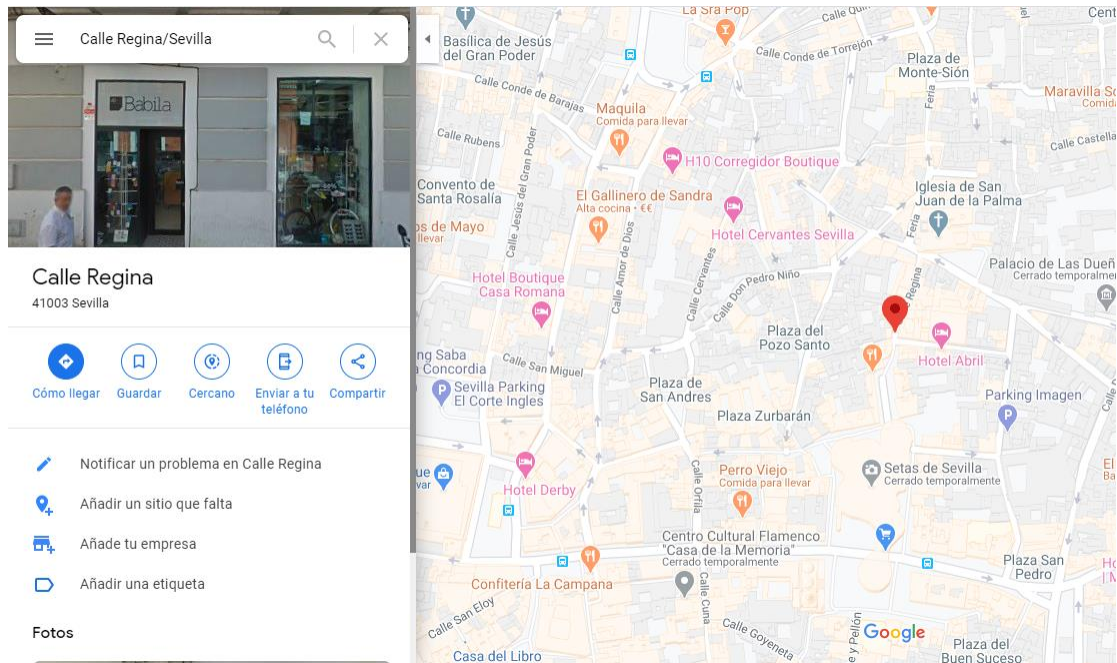
La Gula de Sevilla

Abrimos todos los días

De 09:00:00 a 22:00:00

Calle Regina/Sevilla





A Continuacion tenemos la opción de dejar nuestra critica sobre nuestra experiencia en el restaurante que será publicada en la pagina del restaurante para que todos los visitantes puedan leerla, en este caso como no nos hemos registrado aun no tenemos esa opcion

Deja tu Critica

Tanto si su visita a La Gula de Sevilla ha sido un placer para los sentidos como si no nos complaceria que escribiese una critica sobre su experiencia en nuestro restaurante concreto el fin de que futuros clientes esten al corriente del servicio que ofrecemos

Registrate para compartir tu critica

Y por ultimo pero no menos importante si deseas quejarte a la dirección del restaurante de un factor negativo de dicho restaurante sin que nadie nada mas que ellos puedan leer dicha información puedes hacerlo pinchando en el enlace de la seccion comunica tu queja, en este caso como aun no nos hemos registrado no podemos comunicar ninguna queja

Comunica una Queja

Si su visita a La Gula de Sevilla a sido una autentica decepcion y cree que los responsables del restaurante deben estar al tanto de un factor negativo importante sobre el restaurante le rogamos que nos notifique su queja pinchando en el enlace de mas abajo

Registrate ahora para notificarnos tu queja

Una vez visto esto podemos pasar a la zona de registro donde podremos crearnos una cuenta y asi se nos abrirán nuevas funcionalidades dentro de la web





La Gula del Sur

Iniciar Sesión

Email:

Contraseña:

[Si no tienes una cuenta create una hora mismo](#)



Entrar

Si ya tenemos una cuenta creada simplemente ingresamos habrá que ingresar el correo electrónico con el que creamos nuestra cuenta y la contraseña que proporcionamos

En caso de que aun no tengamos una cuenta creado solamente hace falta pinchar en el enlace de mas abajo para hacernos una



La Gula del Sur

Crear Cuenta

Nombre de Usuario:	Email:
<input type="text"/>	<input type="text"/>
Contraseña:	Repita Contraseña:
<input type="text"/>	<input type="text"/>
Dirección:	Teléfono:
<input type="text"/>	<input type="text"/>
Foto de Perfil (opcional):	
<div>Seleccionar archivo</div> Ningún archivo seleccionado	

Crear Cuenta

Para crear una cuenta es necesario proporcionar nuestro nombre de usuario además de una cuenta email, una contraseña para proteger nuestra cuenta, nuestra dirección y nuestro número de teléfono

Y opcionalmente podremos añadir una foto de nuestro PC para que sea nuestra imagen de perfil

Una vez completados todos los campos simplemente pinchamos en el botón de crear cuenta y se nos creará una cuenta

Si ha ocurrido algún error con la información que hemos especificado se nos devolverá el siguiente mensaje con los puntos que tendremos que corregir para crearnos la cuenta



La Gula del Sur

Crear Cuenta

- el nombre de usuario indicado ya se encuentra en uso
- ya existe un usuario con ese email

Nombre de Usuario:

Email:

Contraseña:

Repita Contraseña:

Direccion:

Telefono:

Foto de Perfil (opcional):

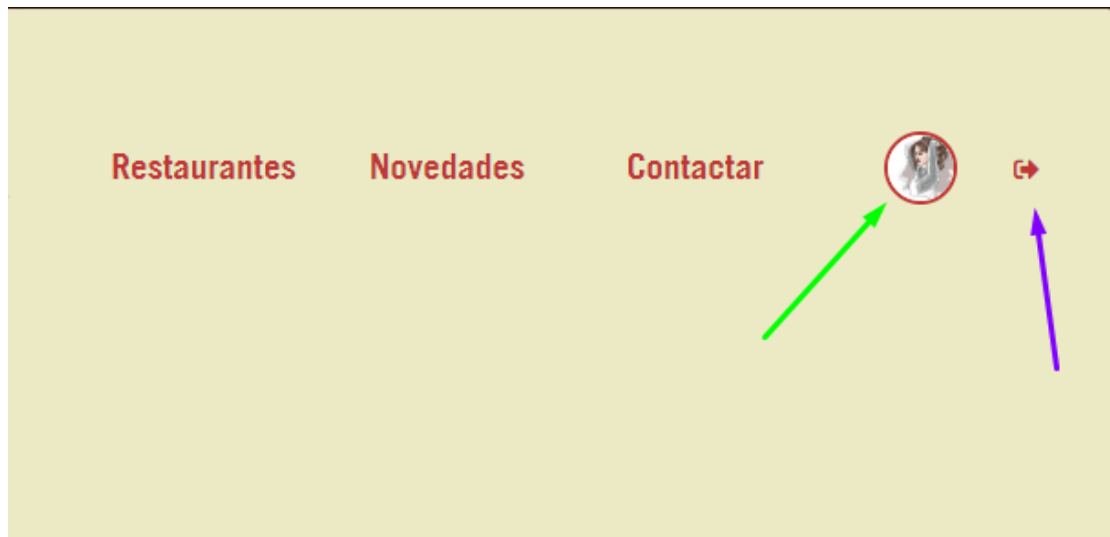
Seleccionar archivo

Ningún archivo seleccionado

Una vez nuestra cuenta halla sido creada automáticamente iniciaremos sesión en el sitio web y seremos redirigidos de nuevo a la pagina principal



Esta vez la interfaz será un poco distinta mostrándose ahora dos nuevas opciones:



Por un lado tendremos nuestra imagen de perfil y si hacemos click en ella nos llevara hasta un formulario donde podremos editar nuestro perfil y justo al lado un pequeño icono que al ser pulsado se cerrara nuestra sesion



Editar Perfil

Nombre de Usuario:

laura

Email:

laura@laura.com

Nueva Contraseña (opcional):

Direccion:

plaza de la libertad

Telefono:

600765443

Foto de Perfil:

Seleccionar archivo

Ningún archivo seleccionado

Actualizar Perfil

Y si entramos a la pagina de algún restaurante:

Se nos mostrara también dos nuevas opciones exclusivas solo para los usuarios registrados



Por un lado tenemos la opción de 'hacer una reserva' y por otro 'realizar un pedido' vamos a ver lo que hace cada una :

Si queremos hacer una reserva se nos mostrara el siguiente menú

Realizar Reserva

Comensales : 1 **Fecha :** 14/06/2020 **Hora :** 10:00 **Buscar Mesa**

En el que tendremos que especificar el numero de comensales que acudirá a esa reserva, la fecha que elijamos y la hora a la que queremos que sea nuestra reserva

Una vez todo eso decidido solo tenemos que pinchar en el botón 'buscar mesa' y se nos devolverá un mensaje anunciando si se ha podido realizar nuestra reserva o no



La Gula del Sur

Realizar Reserva

Comensales : 

Fecha : 

Hora : 

Buscar Mesa

Su reserva ha sido realizada



La Gula del Sur

Realizar Reserva

Comensales : **Fecha :** **Hora :** [Buscar Mesa](#)

Lo sentimos, todas nuestras mesas estan ocupadas, pruebe un poco mas tarde

En caso de que no halla una mesa disponible podemos probar a cambiar la fecha y la hora de nuestra reserva, una vez dicho esto podemos pinchar en el logo de la web y seremos redirigidos a la vista del restaurante

Ahora vamos a explorar la acción de ‘realizar un pedido’





En la zona de carta de platos tenemos todos los platos que se encuentran en ese momento en el menú/carta especificando su nombre, categoría y precio

Si pinchamos en cualquiera de ellos inmediatamente se añadirá al carrito junto con la cantidad de platos de ese tipo, su precio y subtotal

Platos en Carrito

x



Nombre: Arroz Chaufa

Precio: 79.51€

Cantidad: 1

Subtotal: 79.51 €

x



Nombre: Cuy al Horno

Precio: 16.44€

Cantidad: 4

Subtotal: 65.76 €

La Carta de Platos además cuenta con un filtro para que nos sea mas sencillo encontrar el plato que buscamos

Carta de Platos

Todas las Categorías

Todas las Categorías

Desayunos

Entrantes

Platos Principales

Sopas

Postres

Precio: 79.51€



Nombre: Cuy al Horno

Categoría: entrantes

Precio: 16.44€

Aunque esta sección aun se encuentra en desarrollo por lo que es muy probable que las fotos de los platos no aparezcan aunque todo lo demás siga funcionando correctamente

Carta de Platos

Entrantes



Nombre: Cuy al Horno

Categoría: entrantes

Precio: 16.44€



Nombre: Bisteck a la
olla

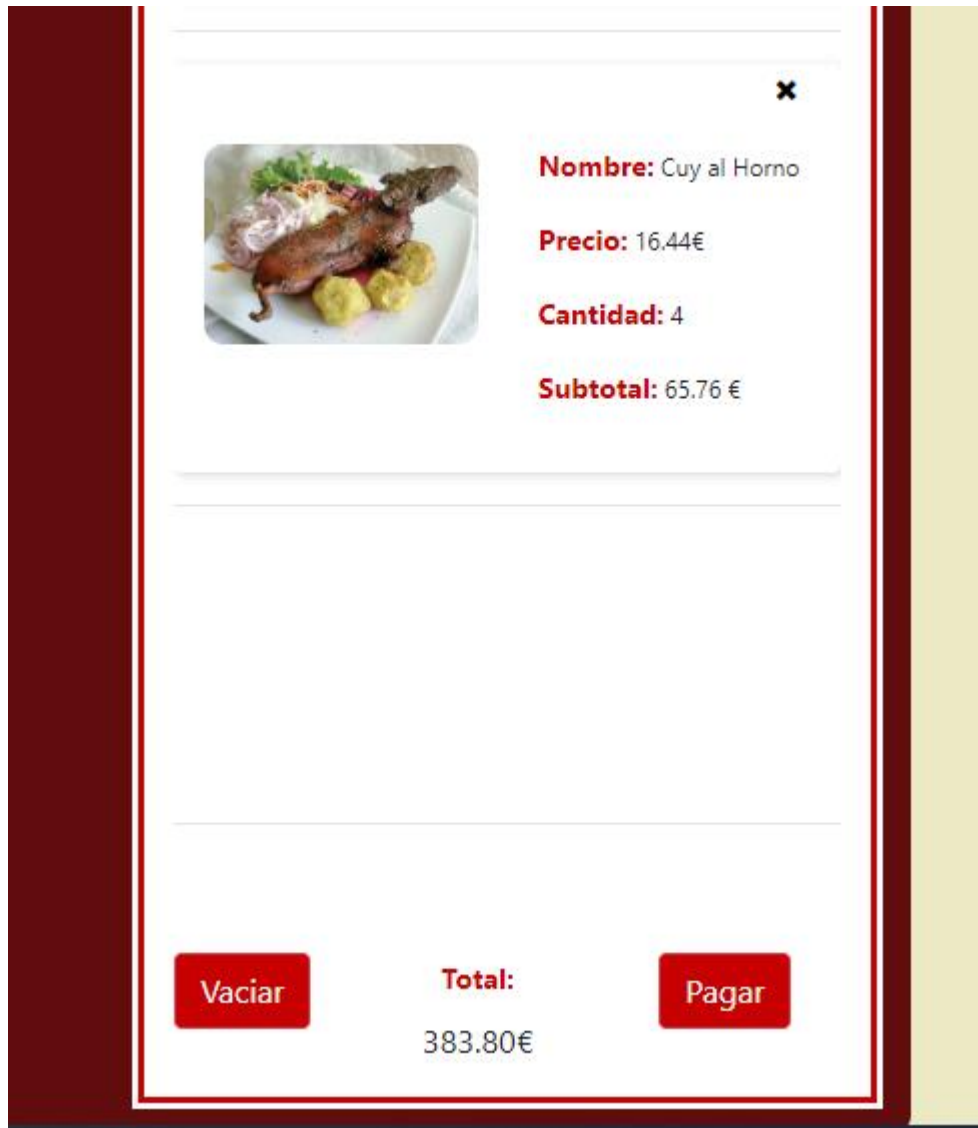
Categoría: entrantes

Precio: 51.39€



Nombre: Aguadito

Un poco mas abajo del carrito tenemos los siguientes puntos



Si pulsamos en vaciar, se eliminaran todos los platos de la cesta de pedido

El precio del pedido se va actualizando en función de los platos que llevamos

Si pinchamos en pagar, se tramitara nuestro pedido y seremos redirigidos al home del restaurante y poco después:



Example <laguladeisurproyecto@gmail.com>
para mí ▾

sáb., 13 jun. 23:39 (hace 10 horas)

Aviso de Pedido

Su pedido ha sido recibido y esta siendo preparado por nuestros cocineros por lo que de aquí a una hora uno de nuestros repartidores realizará el domicilio, asegúrese de que halla alguien en casa para recibir su pedido. Un cordial saludo, La Gula del Sur

Nos llegó el siguiente email a nuestro correo indicando que nuestro pedido ha sido tramitado exitosamente y ya está siendo preparado

Ya para finalizar el recorrido del manual de uso para los clientes volvemos a la sección de las críticas del restaurante, donde ahora veremos que si se nos permite redactar nuestras propias críticas y quejas



Si optamos por escribir una crítica se nos presentará el siguiente formulario que tendremos que rellenar



Crear Critica

Dele un titulo a su critica:

Buena Comida

Su Puntuacion :

★★★



Cuentenos su experiencia:

Me ha gustado mucho, recomendaré este sitio a todas mis amistades|

Tras crear nuestra critica podremos comprobar esta no se muestra en la pagina del restaurante y es normal ya que primero tendrá que ser evaluada por el administrador del restaurante para comprobar que el contenido de la critica no resulta ofensivo y puede hacerse publico

El sistema para crear una queja es muy parecido



La Gula del Sur

Crear Queja

Título de la Queja:

Su Puntuacion :





Explique el motivo de su descontento:

Simplemente hay que rellenar el formulario y nuestra queja será enviada al administrador

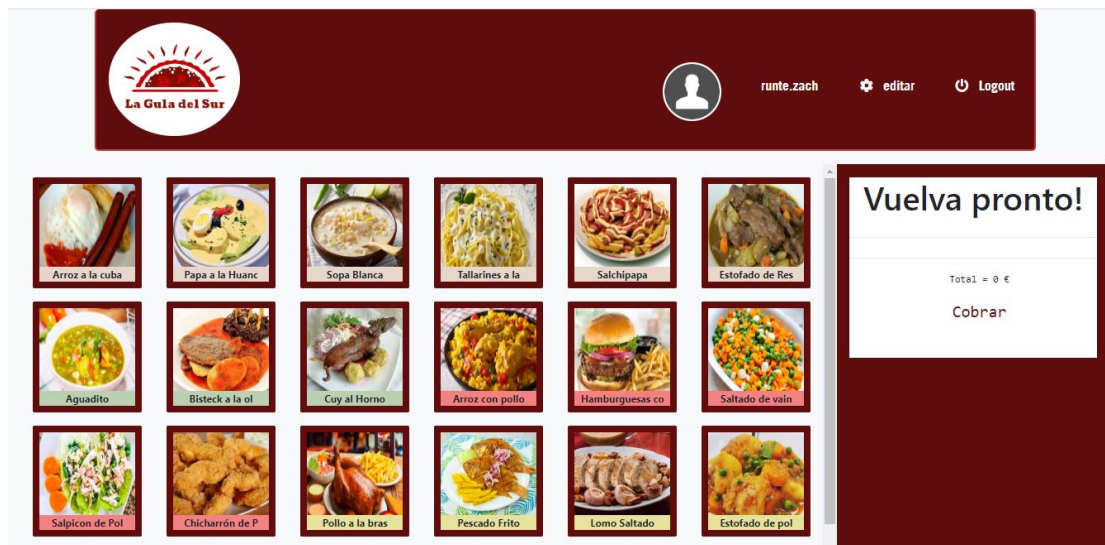
12.5 Manual para el Camarero

No sabia muy bien donde incluir esta parte, por eso la he dejado entre el cliente y el administrador



The image shows a login form for 'La Gula del Sur'. At the top is a logo featuring a red chili pepper with seeds, with the text 'La Gula del Sur' below it. Below the logo is a light gray bar with the text 'Iniciar Sesion'. Underneath is the 'Email:' label, followed by a text input field containing 'marlen52@wehner.info'. Below that is the 'Contraseña:' label, followed by a password input field with seven dots. Under the password field is a link that says 'Si no tienes una cuenta create una hora mismo'. At the bottom is a dark red button with the text 'Entrar'.

Los trabajadores con el role de camarero una vez inicien sesión en la web serán dirigidos a un terminal de cobro



En la parte superior del terminal aparecerá su foto de perfil, su nombre de usuario, un enlace para que edite la información de su perfil (altamente recomendable ya que el nombre de usuario y la contraseña fueron creados por el administrador no por el propio empleado) y un enlace para cerrar sesión

Los platos en el terminal vienen ordenados por categoría siendo este el orden:

DESAYUNOS, ENTRANTES, PLATOS PRINCIPALES, SOPAS y POSTRES

Diferenciándose cada uno por el color de la etiqueta de su nombre

El camarero simplemente tendrá que pulsar en los platos que forman parte de la comanda del cliente y estos se irán añadiendo al ticket, si pulsa sobre un plato ya anotado en la factura se incrementara la cantidad de este, no se creara una nueva línea

Si ha cometido un error a la hora de añadir un plato simplemente debe pulsar la marca con forma de X junto a la línea del plato y este se descartara de del ticket

Una vez el ticket este completado solo falta pulsar en cobrar y se generara una nueva factura, con el nombre de cliente, en este caso será cliente al contado, el empleado que le atendio, fecha y total

13. Manual del Administrador

El administrador para poder tener acceso a todas sus funcionalidades para empezar debe iniciar sesión con su cuenta de administrador



The image shows a login interface for 'La Gula del Sur'. At the top is a logo featuring a red semi-circle with radiating lines above a dark bowl filled with red chili peppers. Below the logo is the text 'La Gula del Sur' in a bold, dark red font. A light gray button labeled 'Iniciar Sesion' is centered below the logo. Underneath is the 'Email:' label in red, followed by a light blue input field containing the text 'administrador@administrador.com'. Below that is the 'Contraseña:' label in red, followed by a light blue input field with a masked password '.....'. A red link 'Si no tienes una cuenta create una hora mismo' is positioned below the password field. At the bottom is a dark red button labeled 'Entrar'.

La Gula del Sur

Iniciar Sesion

Email:

administrador@administrador.com

Contraseña:


.....

Si no tienes una cuenta create una hora mismo

Entrar

Y una vez halla iniciado sesión exitosamente podrá ver el siguiente panel de control

PANEL DE CONTROL



MENU

Restaurantes

Empleados

Cientes

Opiniones

Menús

Platos

Ingredientes

Proveedores

Facturacion

Reservas

Pedidos

Restaurantes


Panel de Control > Restaurantes

Añadir Nuevo

Show: 10 entries Search:

Nombre	Ciudad	Direccion	Telefono	Fecha de Apertura	Hora Apertura	Hora Cierre	Inventario	Menu	Gerente	Me
La Gula de Almeria	Almeria	Paseo de Almeria	632870177	2018-09-19	08:00:00	20:00:00	8	Menu Gourmet	Bruce	6
La Gula de Badajoz	Badajoz	Calle Menacho	692543222	1998-11-01	09:00:00	22:00:00	13	Menu Gourmet	Raegan	7
La Gula de Barcelona	Barcelona	Las Ramblas	692098112	2011-06-08	09:00:00	22:00:00	9	Menu Gourmet	Eloisa	3
La Gula de Bilbao	Bilbao	Gran Via	636909558	2015-01-06	09:00:00	22:00:00	6	Menu Gourmet	Eldon	4
La Gula de								Menu		

En la parte superior derecha podrá verse una imagen con la foto de perfil en ella. Si pinchamos en el aparecerá el siguiente desplegable con el que podremos editar el perfil de administrador o cerrar sesión y redirigirnos a la pagina principal

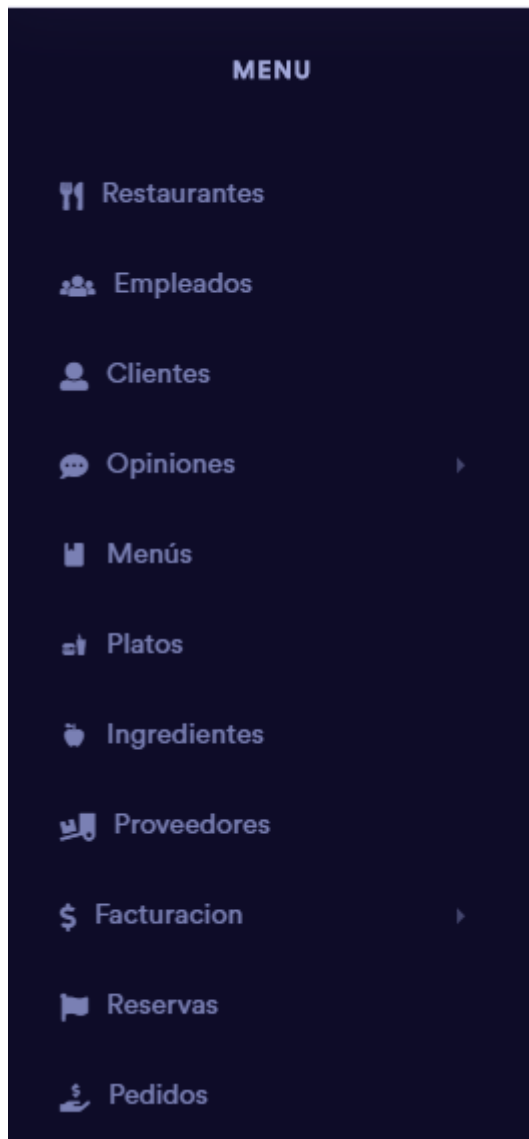


administrador66

Editar

Logout

En la parte izquierda nos encontramos el siguiente menú



A continuación procederemos a explicar que funcionalidad tiene cada una de las opciones

13.1 RESTAURANTES

Empecemos con el primero 'Los Restaurantes'

Si pinchamos en el enlace se nos mostrara la siguiente tabla

Restaurantes

Panel de Control > Restaurantes

Añadir Nuevo

Show 10 entries

Search:

Nombre ↑↓	Ciudad ↑↓	Direccion ↑↓	Telefono ↑↓	Fecha de Apertura ↑↓	Hora Apertura ↑↓	Hora Cierre ↑↓	Inventario ↑↓	Menu ↑↓	Gerente ↑↓	Me
La Gula de Almeria	Almeria	Paseo de Almeria	632870177	2018-09-19	08:00:00	20:00:00	8	Menu Gourmet	Bruce	6
La Gula de Badajoz	Badajoz	Calle Menacho	692543222	1998-11-01	09:00:00	22:00:00	13	Menu Gourmet	Raegan	7
La Gula de Barcelona	Barcelona	Las Ramblas	692098112	2011-06-08	09:00:00	22:00:00	9	Menu Gourmet	Eloisa	3
La Gula de Bilbao	Bilbao	Gran Via	636909558	2015-01-06	09:00:00	22:00:00	6	Menu Gourmet	Eldon	4

Esta tabla contiene toda la información importante de todos los restaurantes de nuestro sitio web

En la parte superior encontramos la opción de crear un nuevo restaurante

Crear Restaurante

Panel de Control > Restaurantes > Nuevo Restaurante

Datos del Restaurante

Nombre:

Direccion:

Ciudad:

Imagen:

Seleccionar archivo

Ningún ar...ccionado

Numero de Telefono:

Menú:

Menu Gourmet

Fecha de Apertura:

dd/mm/aaaa

Hora de Apertura:

--:--

Hora de Cierre:

--:--

Crear

Despues de rellenar el anterior formulario con toda la información importante del restaurante solo nos queda hacer click en crear y tendremos un nuevo restaurante en la base de datos

Si miramos con detalle podemos ver que en el inventario de nuestro restaurante aparece un numero junto al icono de un ojo verde






El numero representa la variedad de ingredientes que hay en ese restaurante y el ojo es un enlace que al pincharlo nos mostrara una tabla detallando que ingredientes son esos

Inventario del Restaurante: La Gula de Bilbao







Panel de Control > Restaurantes > Inventario del Restaurante: La Gula de Bilbao

Show entries

Search:

Codigo	Ingrediente	Unidades	Acciones
1855121751	Mozzarella	40	
2017583693	Salsa de ajo	105	
3811983210	Manzana	98	
4172858325	Champñones	179	
564556068X	Espinaca	160	
5742793502	Res	98	
Codigo	Ingrediente	Unidades	Acciones

Aquí podemos ver el código del ingrediente , su nombre las unidades que hay ahora mismo en ese restaurante y un botón con forma de papelera para eliminar ese registro de la base de datos

Gerente ↑↓	Mesas ↑↓	Acciones ↑↓
Bruce	6 	 
Raegan	7 	 

Al final de la tabla de los restaurantes podemos encontrar los siguientes elementos:

Si pinchamos en el icono de la papelera se eliminara ese restaurante de la base de datos

Si pinchamos en el icono de editar podremos modificar los datos del restaurante

Y por ultimo pero no menos importante tenemos la cuadrícula de mesas donde nos aparece el numero de mesas que hay en ese restaurante junto a un icono de un ojo verdad que una vez pulsado nos llevara a la siguiente tabla

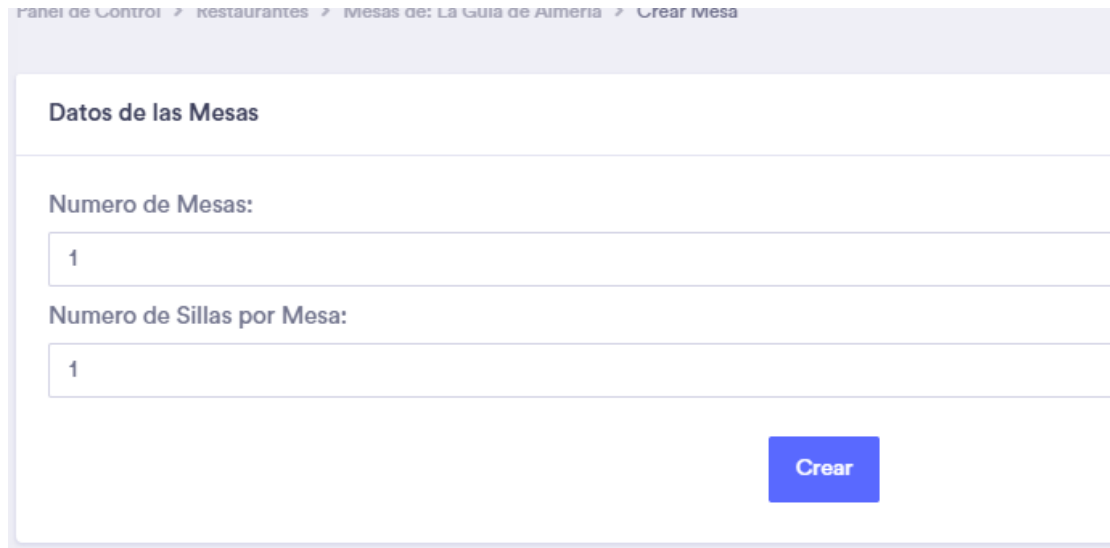
Mesas de: La Gula de Almeria		
Panel de Control > Restaurantes > Mesas de: La Gula de Almeria		
Añadir Mesa		
Show <input type="text" value="10"/> entries	Search: <input type="text"/>	
Identificador Mesa ↑↓	Numero de Sillas ↑↓	Acciones ↑↓
11	- 7 +	
24	- 5 +	
32	- 5 +	
33	- 5 +	
39	- 11 +	

Donde nos aparecerá el identificador de cada mesa junto con el numero de sillas que contiene cada mesa , además con un icono con forma de papelera que nos permitirá eliminar una mesa de un restaurante

Junto al numero de sillas de una mesa hay dos botones uno con forma de + y otro con forma de -

Al pulsar en estos botones lo que haremos es reducir o aumentar el numero de sillas que hay en una mesa

En la parte superior de la tabla podemos encontrar un botón para añadir mesas



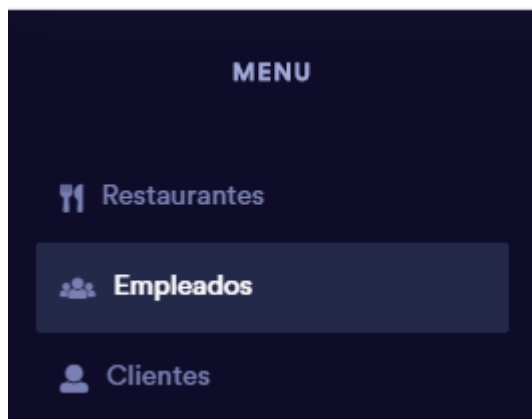
The screenshot shows a web interface with a breadcrumb trail at the top: 'Panel de Control > Restaurantes > Mesas de: La Guía de Almería > Crear Mesa'. Below this is a form titled 'Datos de las Mesas'. It contains two input fields: 'Numero de Mesas:' with the value '1' and 'Numero de Sillas por Mesa:' with the value '1'. A blue 'Crear' button is located at the bottom right of the form.

Una vez lo hallamos pulsado nos mostrara el siguiente formulario en el que especificaremos el numero de mesas que queremos añadir y el numero de sillas que contendrán las mesas recién creadas

Y obviamente después de crearlas podremos especificar de nuevo el numero de sillas que tendrán con los iconos de crecimiento y decrecimiento

13.2 EMPLEADOS

Una vez visto esto podemos desde le menú pasar a la sección de empleados



Allí se nos mostrara la siguiente tabla con toda la información de todos los trabajadores

Empleados							
Panel de Control > Empleados							
Añadir Nuevo							
Show <input type="text" value="10"/> entries				Search: <input type="text"/>			
Nombre ↑↓	Apellidos ↑↓	Fecha de Nacimiento ↑↓	Fecha de Incorporacion ↑↓	Num de Seguridad Social ↑↓	Direccion ↑↓	Email ↑↓	Telefono ↑↓
Aimee	Vandervort	1983-03-29	1992-01-25	805-09-9569	778 Heidenreich Station Suite 790	edubuque@yahoo.com	621157320
Alexandrine	Sipes	1988-09-30	2019-10-25	794-05-3826	9892 Austen Summit Suite 367	ines.brekke@yahoo.com	650314474
Alicia	Kshlerin	1977-02-28	1972-09-24	891-65-3893	5518 Schulist Shore Apt.	macie.vost@wolf.com	681688640

En la parte superior tenemos un botón con el que podremos dar de alta a un nuevo empleado

Si pinchamos en el nos mostrara un formulario con el que daremos de alta a un nuevo empleado

Datos del Empleado		
Usuario:	Contraseña:	
<input type="text"/>	<input type="password"/>	
Nombre:	Apellidos:	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	
Fecha de Nacimiento:	Numero de la Seguridad Social:	
<input type="text" value="dd/mm/aaaa"/>	<input type="text"/>	
Direccion:	Telefono:	Email:
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Restaurante Asinga:	Cargo del Empleado:	
<input type="text" value="La Gula de Sevilla"/>	<input type="text" value="camarero"/>	
Sueldo (opcional):	Imagen (opcional):	
<input type="text"/>	<div><div>Seleccionar archivo</div><div>Ningún archivo seleccionado</div></div>	
<div>Crear</div>		

En el caso de que nuestro empleado sea por ejemplo un camarero, necesitara tener su propia cuenta para acceder a todas las funcionalidades propias de un camarero por lo que el administrador tendrá que asignarle un nombre de usuario y una contraseña que después el empleado podrá modificar para que únicamente él conozca su información

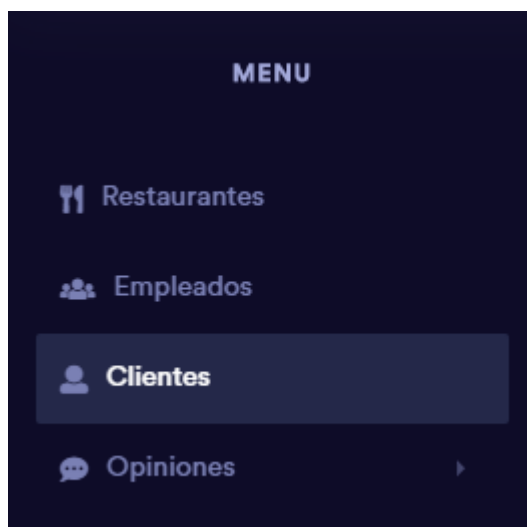
Tenemos la opción de especificar el sueldo que ganara el empleado que vamos a dar de alta, sino queremos personalizar su salario podemos dejarlo en blanco y su sueldo se asignara en función del role que le asignemos; es decir cada role cuenta con un sueldo base por defecto

Si pinchamos en crear ya tendremos un nuevo empleado en la base de datos

Role ↑↓	Restaurante ↑↓	Imagen ↑↓	Acciones ↑↓
responsable de compras	La Gula de Zaragoza		 
jefe de sala	La Gula de Sevilla		 
gerente	La Gula de Murcia		 
			

Y al igual que en el caso de los restaurantes, podemos modificar la información de los empleados y eliminarlos de la base de datos

13.3 CLIENTES










En la sección de clientes se nos mostraran a todos los usuarios que se han registrado por cuenta propia en la base de datos

Cientes

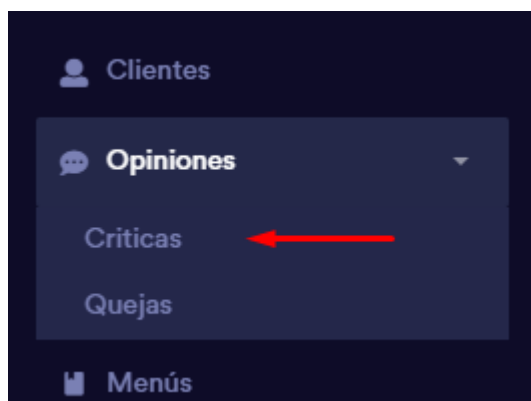
Panel de Control > Cientes

Show 10 entries Search:

Usuario ↑↓	Direccion ↑↓	Email ↑↓	Telefono ↑↓	Fecha Registro ↑↓	Imagen ↑↓	Acciones ↑↓
abdullah.harvey	38568 Sporer Crest Apt. 430	baylee.fisher@hotmail.com	606543498	1978-05-01		
aliyah.reynolds	3628 Dena Road	lcruickshank@rau.com	688073826	2000-05-21		
alphonso.wuckert	9148 Deckow Views Apt. 410	cathy.abshire@lueilwitz.org	651624160	1994-01-10		
arvilla67	573 Ortiz Extension Apt. 615	delmer.cormier@bechtelar.com	653791367	1990-04-30		

Podremos visualizar su información y eliminarlos de la base de datos

13.4 CRITICAS



Aquí podremos ver todas las criticas que los clientes han redactado sobre nuestros restaurantes

Criticas

Panel de Control > Criticas

Show 10 entries

Search:

Usuario ↑↓	Restaurante ↑↓	Fecha ↑↓	Puntuacion ↑↓	Titulo ↑↓	Estado ↑↓	Acciones ↑↓
bjacobson	La Gula de Sevilla	2020-06-14	★★	Ni fu ni fa	aprobada	
lklocko	La Gula de Sevilla	2020-06-14	★★★★	Un buen Restaurante	aprobada	
pedro	La Gula de Madrid	2020-06-14	★★★★	Buena Comida	pendiente	
tokuneva	La Gula de Sevilla	2020-06-14	★★★★	El mejor Lugar para Comer	aprobada	
Usuario	Restaurante	Fecha	Puntuacion	Titulo	Estado	Acciones

Showing 1 to 4 of 4 entries

Previous

1

Next

Search:

↑↓	Estado ↑↓	Acciones ↑↓
fa	aprobada	
taurante	aprobada	
mida	pendiente	
para Comer	aprobada	
	Estado	Acciones

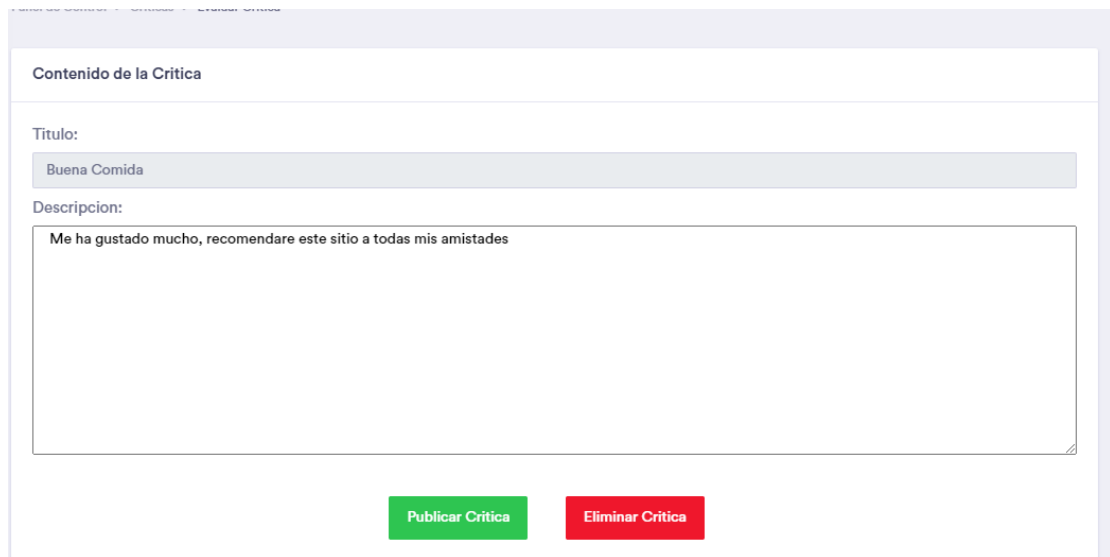
Previous

1

Next

En la cuadrícula del estado aparecerá si esa critica ha sido aprobada y por lo tanto ha sido publicada en la pagina del restaurante o si aun se encuentra pendiente de evaluación en cuyo caso aparecerá un icono de un ojo en la zona de acciones donde podremos revisar la información de dicha critica

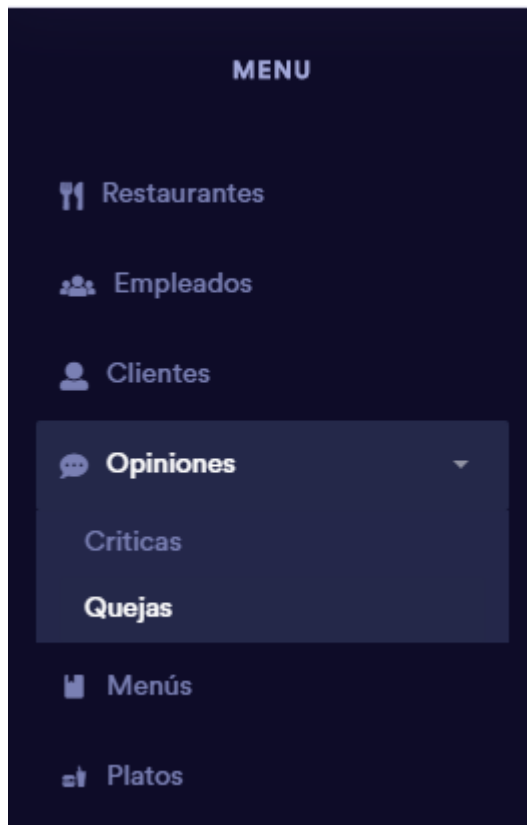
Si probamos a mirar nos encontraremos con algo asi



The screenshot shows a web form titled "Contenido de la Critica". It has two main input fields: "Titulo:" with a text input containing "Buena Comida", and "Descripcion:" with a larger text area containing "Me ha gustado mucho, recomendar este sitio a todas mis amistades". At the bottom of the form are two buttons: "Publicar Critica" (green) and "Eliminar Critica" (red).

Donde veremos el titulo de la critica y la descripción de esta y un poco mas abajo tendremos la opción de hacer publica esa critica o eliminarla y que jamas vea la luz

13.5 QUEJAS



De las criticas pasamos a las quejas, para echar un vistazo a todas las quejas simplemente al igual que con las criticas pinchamos en la opción de ‘opiniones’ y después en ‘quejas’

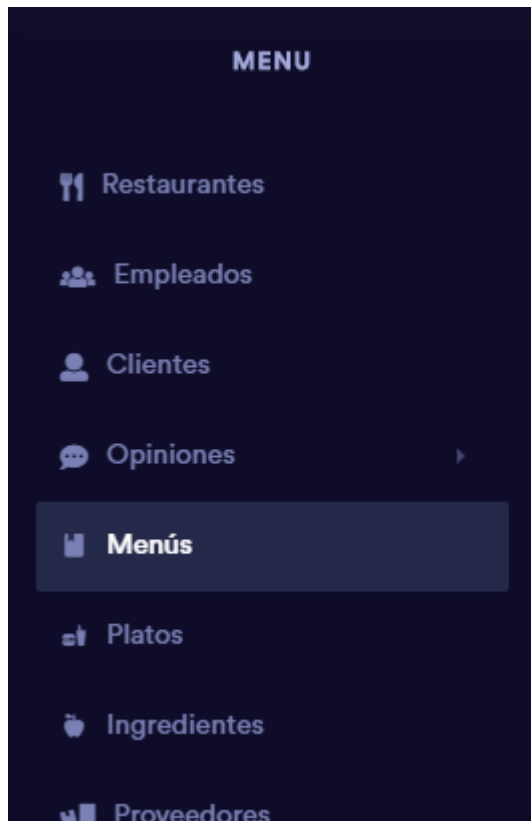
Show entries Search:

Usuario ↑↓	Restaurante ↑↓	Fecha ↑↓	Titulo ↑↓	Gravedad ↑↓	Acciones ↑↓
pedro	La Gula de Malaga	2020-06-14	horrible	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div></div>
Usuario	Restaurante	Fecha	Titulo	Gravedad	Acciones

Showing 1 to 1 of 1 entries Previous **1** Next

Al hacerlo nos mostrara una tabal con la información de todas las quejas de los clientes de los distintos restaurantes si pinchamos en el icono de la papelera eliminaremos esa queja de la base de datos y si pinchamos en el ojo verde veremos una información mas detallada de la queja

13.6 MENUS



En la sección de menus nos encontraremos algo así

Menus

Panel de Control > Menus

[Añadir Nuevo](#)

Show entries Search:

Nombre	Platos	Acciones
Menu Andaluz	6	
Menu Gourmet	27	
Menu Multicultural	0	
Menu Navideño	0	
menu para los ricos	1	

Aquí podremos añadir un nuevo menú a la base de datos

Menus

Panel de Control > Menus

[Añadir Nuevo](#)

Show entries


Nombre	Platos
Menu Andaluz	6
Menu Gourmet	27

Editar su nombre o eliminarlo






Search:

Platos	Acciones
6	
27	
0	
0	

En la cuadrícula de platos se mostrara el numero de platos que contiene ese menú junto a un icono de un ojo que pinchando en el nos dara una información mas detallada de los platos de ese menú

Nombre	Platos	Acciones
Menu Andaluz	6 	 
Menu Gourmet	27  	 
Menu Multicultural	0 	 
Menu Navideño	0 	 
menu para los ricos	1 	 
Menu Primavera	0 	 

Allí veremos los nombres de los platos , la categoría a la que pertenecen, una imagen del plato, el precio de ese plato en ese menú que podrá ser editado pinchando en el icono del billete de 1 dólar y en la parte superior de la tabla la opción de gestionar que platos conformaran ese menú

Platos del Menu: Menu Andaluz				
Panel de Control > Menus > Platos del Menu: Menu Andaluz				
Organizar Menu				
Show	10	entries	Search:	
Plato	Categoria	Imagen	Precio	Acciones
Arroz a la cubana	desayunos		0 €	
Estofado de Res	desayunos		0 €	
				







Si pinchamos el botón ‘organizar menu’

Organizar Menu

Panel de Control > Menus > Platos del Menu: Menu Andaluz > Organizar Menu

Show 25 entries

Search:

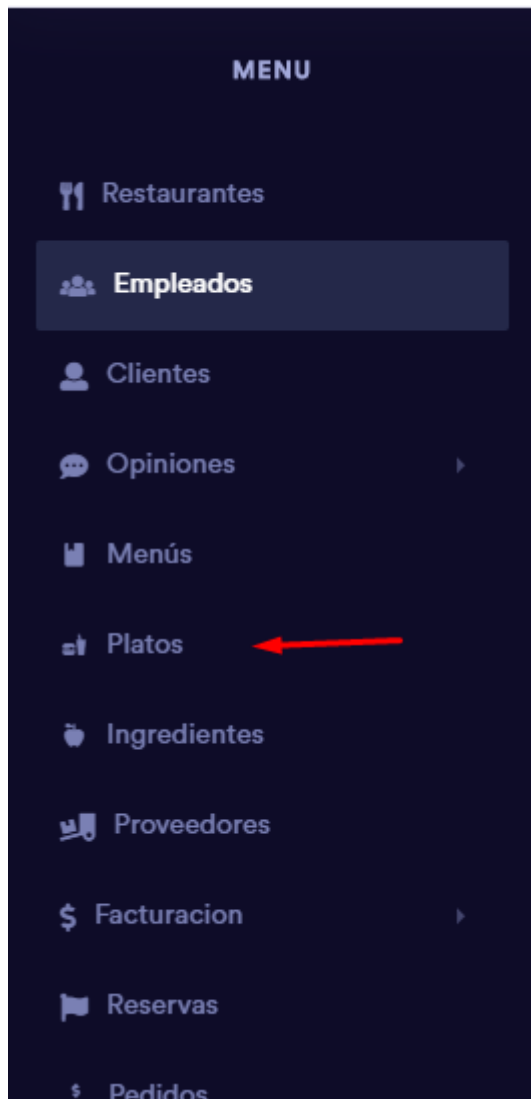
Plato	Categoria	Imagen	Acciones
Platos en el Menu			
Estofado de Res	desayunos		Quitar
Salchipapa	desayunos		Quitar
Sopa Blanca	desayunos		Quitar
Tallarines a la Alfredo	desayunos		Quitar
Platos fuera del Menu			
Kanlu Wantan	postres		Añadir
Bistek a la olla	entrantes		Añadir

Veremos una tabla con todos los platos de la base de datos en donde se nos indicaran cuales si y cuales no forman parte del menú

Si queremos eliminar un plato del menú solamente debemos pulsar el botón de quitar y este se eliminar de la carta , si por el contrario queremos añadir un nuevo plato a la carta solo debemos pulsar en el botón de añadir que aparece al lado de la imagen de este

13.7 PLATOS

Pasemos ahora con los platos



Aquí podremos ver todos los platos de la base de datos

Platos

Panel de Control > Platos

Añadir Nuevo

Show 10 entries

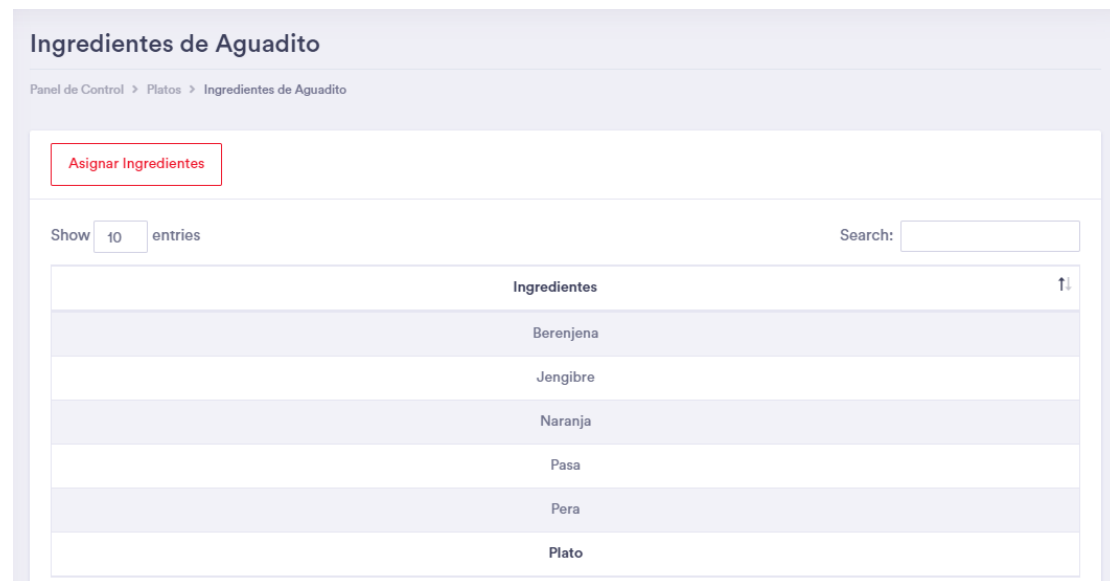
Search:

Nombre ↑↓	Categoría ↑↓	Ingredientes ↑↓	Descripción ↑↓	Imagen ↑↓	Acciones ↑↓
Aguadito	entrantes	5	Un oloroso y calentito Aguadito de Pollo con unas gotas de limón y un punto de ají, era el plato más esperado por los invitados en cualquier fiesta q...		
Arroz a la cubana	desayunos	5	El plato está compuesto de arroz blanco hervido, acompañado de salsa de tomate, huevo frito y plátano dulce o plátano macho frito		

Justo encima de la tabla tendremos la opción de añadir un nuevo plato haciendo click en el botón ‘añadir nuevo’

Si queremos eliminar un plato de la base de datos debemos hacer click en el icono de la papelera en la columna de acciones y si queremos editar la información de un plato hacemos click en el botón de editar en la columna de acciones

Si queremos obtener información sobre los ingredientes que componen un plato debemos pulsar el icono del ojo que aparece junto al numero de ingredientes de la columna de ingredientes



Alli veremos algo parecido a la imagen de arriba donde nos saldrá una lista de todos los ingredientes de este plato

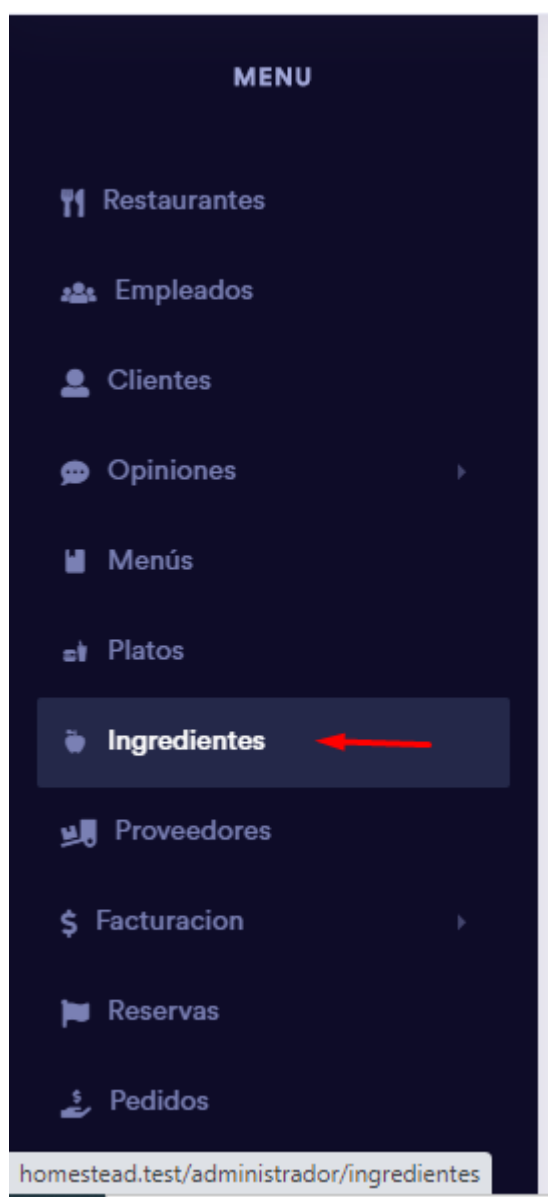
Si queremos decidir que ingredientes forman parte o no de un plato solo hay que pulsar el botón 'asignar ingredientes' para llevarnos a la siguiente pagina

Codigo	↑↓	Ingrediente	↑↓	Acciones	↑↓
Ingredientes del Plato					
8201115724		Berenjena		Quitar	
8175027525		Jengibre		Quitar	
3883755095		Pera		Quitar	
9269766837		Naranja		Quitar	
6923875358		Pasa		Quitar	
Ingredientes fuera del Plato					
1899771883		Queso		Añadir	
6459425701		Huevo		Añadir	
9614969385		Crema Agría		Añadir	

Esta tabla funciona exactamente igual que la de especificar los platos de un menú solo hay que pulsar en eliminar y en añadir aquellos ingredientes que queremos que conformen un plato

13.8 INGREDIENTES

Vámonos ahora con los ingredientes



De los ingredientes obtendremos la siguiente información:











Ingredientes

Panel de Control > Ingredientes

Añadir Nuevo

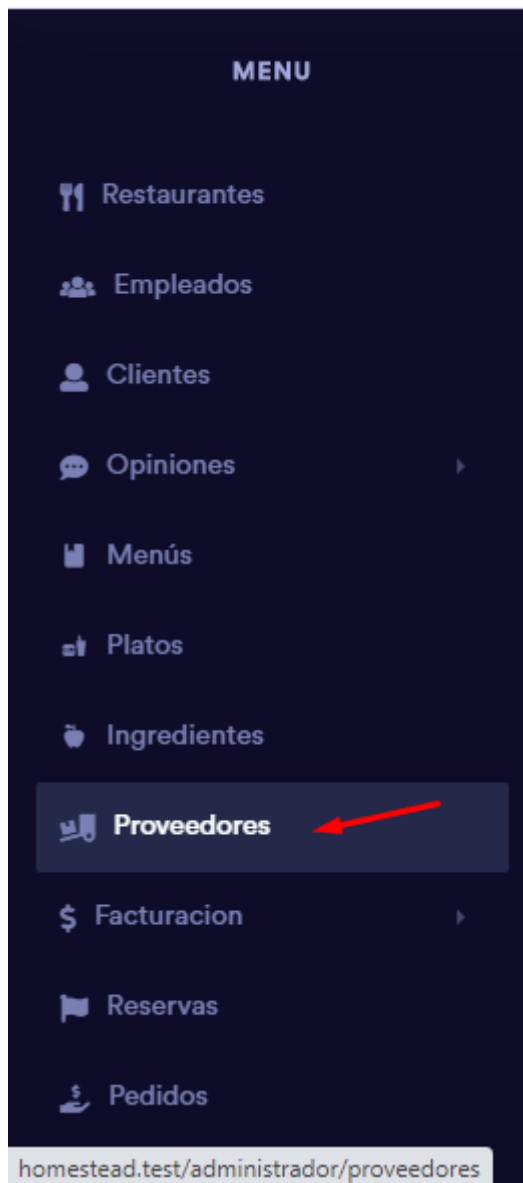
Show 10 entries

Search:

Codigo ↑↓	Nombre ↑↓	Acciones ↑↓
0247569194	Chirimoya	 
0341945811	Pavo	 
0392579073	Maiz	 
0419272267	Leche	 
0617581738	Salsa Golf	 

Al igual que anteriormente podremos dar de alta un nuevo ingrediente, modificarlo y o eliminarlo

13.9 PROVEEDORES



Aquí podremos ver todos los proveedores que distribuyen sus ingredientes entre nuestros restaurantes

Proveedores						
Panel de Control > Proveedores						
<div>Añadir Nuevo</div>						
Show 10 entries				Search: <input type="text"/>		
Nombre ↑↓	Pais ↑↓	Direccion ↑↓	Email ↑↓	Telefono ↑↓	Ingredientes ↑↓	Acciones ↑↓
Bailey Ltd	Costa Rica	891 Shaina Estate Apt. 918 Jaydonberg, NJ 25656-5244	kosinski@hotmail.com	687766353	11	
Block LLC	Guinea	699 Flavie Overpass Port Mackenzie, SC 12452-6936	marc.tremblay@yahoo.com	616882448	10	
Collier, Blick and Stiedemann	Kuwait	72797 Ambrose Crescent South Arnoldhaven, MD 71365-9789	zechariah84@gmail.com	698816978	4	
	Antarctica (the	6969 Tiana Baitia Laka				

Aquí podremos dar de alta a un nuevo proveedor en la base de datos, modificar la información de un proveedor en concreto y eliminar a un proveedor de la base de datos

Si nos fijamos en la columna de ingredientes podremos ver un numero que representa el total de ingredientes que ese proveedor distribuye, si pinchamos en el icono junto al numero veremos la siguiente vista

Ingredientes distribuidos por: Gerlach-Kuphal			
Panel de Control > Proveedores > Ingredientes distribuidos por: Gerlach-Kuphal			
Show 10 entries		Search: <input type="text"/>	
Codigo ↑↓	Nombre ↑↓	Precio/Unidad ↑↓	Acciones ↑↓
0392579073	Maiz	2.17 €	
0419272267	Leche	8.86 €	
4172858325	Champiñones	7.97 €	
4809710645	Pechuga de pollo	0.87 €	
6278670429	Mandarina	8.2 €	
6459425701	Huevo	1.69 €	

Aquí podemos ver el código, nombre y precio de los productos que distribuye ese proveedor, si necesitamos eliminar dicha información de la base de datos solamente necesitamos pinchar en el icono de la papelera para que desaparezca

13.10 FACTURACION DE LOS CLIENTES

Ahora volvemos al menú y dentro de facturación pinchamos en ‘facturas de los clientes’

Facturacion Clientes

Panel de Control > Facturacion Clientes

Show entries

Search:

Cliente	Restaurante	Empleado	Fecha	Platos	Precio Total	Acciones
cade.nienow	La Gula de Valencia	Tomas	2019-10-20 00:19:30	15	57.82 €	
cade.nienow	La Gula de Barcelona	Marcelle	2020-05-03 13:01:19	12	494.23 €	
cade37	La Gula de Murcia	Marianne	2019-07-10 07:48:26	7	391.48 €	
Cliente al Contado	La Gula de Zaragoza	Pete	2020-06-13 22:32:00	7	299.23 €	
Cliente al Contado	La Gula de Zaragoza	Pete	2020-06-13 22:32:00	14	235.56 €	
Cliente al Contado	La Gula de Zaragoza	Pete	2020-06-13 22:33:00	3	905.54 €	
devyn59	La Gula de Bilbao	Evangeline	2019-07-13 22:42:46	23	131.2 €	

En esta sección aparecerán tanto las facturas expedidas por los camareros de los restaurantes a los clientes presenciales como las facturas generadas por los pedidos online hechos por los clientes registrados

Las facturas hechas por los camareros en las restaurantes serán todas al contado por lo que el nombre del cliente aparecerá como ‘cliente al contado’

En el caso de los pedidos online la factura no ha sido hecha por un camarero sino que se ha generado automáticamente tras realiza la compra por lo que en la columna de empleado aparecerá como ‘es un pedido’ en lugar del nombre de un empleado

Dentro de una factura junto al total podemos ver el numero de platos que la componen, si hacemos click en el botón junto al numero

Contenido de la Factura

Panel de Control

>

Facturas Clientes

>

Contenido de la Factura

Show

10

entries

Search:

Plato	Cantidad	Precio	Subtotal
Arroz a la cubana	1	67.73 €	67.73 €
Estofado de pollo	7	9.81 €	68.67 €
Estofado de Res	4	74.11 €	296.44 €
Plato	Cantidad	Precio	Subtotal

Showing 1 to 3 of 3 entries

Previous

1

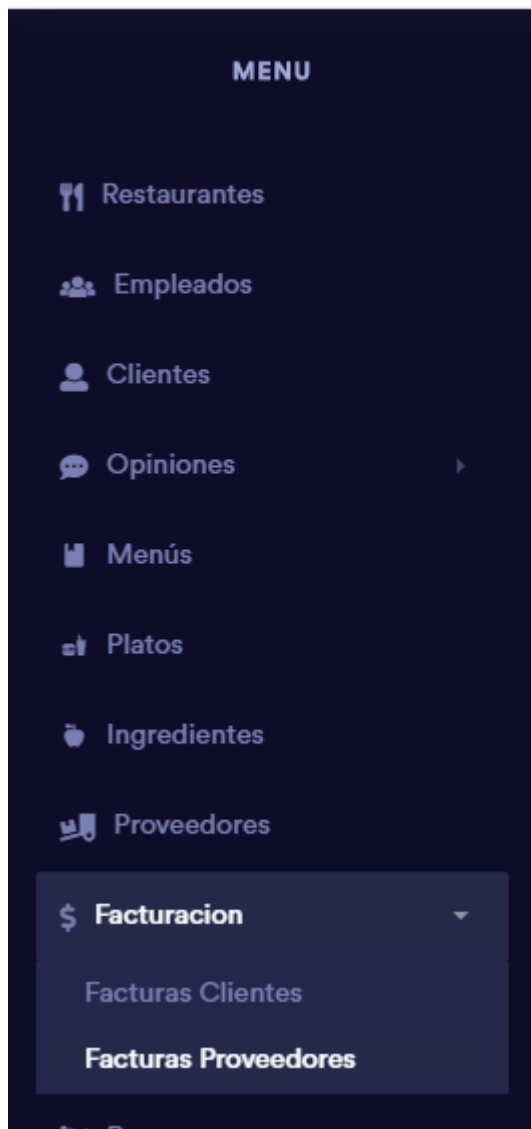
Next

Veremos una pagina como esta en la que saldrá el plato la cantidad de estos que hay en el pedido y el subtotal de cada plato

13.11 FACTURACION DE LOS PROVEEDORES

Ahora vamos con la facturación de los proveedores

PANEL DE CONTROL



Facturacion Proveedores

Panel de Control > Facturacion Proveedores

Show 10 entries

Search:

Proveedor ↑↓	Restaurante ↑↓	Empleado ↑↓	Fecha ↑↓	Ingredientes ↑↓	Precio Total ↑↓	Acciones ↑↓
Bailey Ltd	La Gula de Malaga	Keven	2019-10-14 19:40:07	18	173.13 €	
Bailey Ltd	La Gula de Barcelona	Joel	2019-08-17 01:27:45	42	413.14 €	
Bailey Ltd	La Gula de Malaga	Rossie	2020-02-26 10:57:41	17	456.45 €	
Collier, Blick and Stiedemann	La Gula de Sevilla	Lamont	2019-09-26 17:46:25	19	97.65 €	
Gleichner, Effertz and Kessler	La Gula de Madrid	Laura	2019-11-04 13:08:04	20	14.61 €	
Gleichner, Effertz and Kessler	La Gula de Bilbao	Lily	2019-07-11 21:25:11	35	51.74 €	
Gleichner, Effertz and Kessler	La Gula de Madrid	Vickie	2020-03-31 09:09:51	26	183.24 €	

Aquí tendríamos la información de todas las facturas que los proveedores nos han expedido a lo largo del tiempo

La información de la factura contendría: el nombre del proveedor, el restaurante al que llevo los productos, el encargado de compras que realizo la compra, la fecha del encargo, el numero de ingredientes que incluye la factura y el total

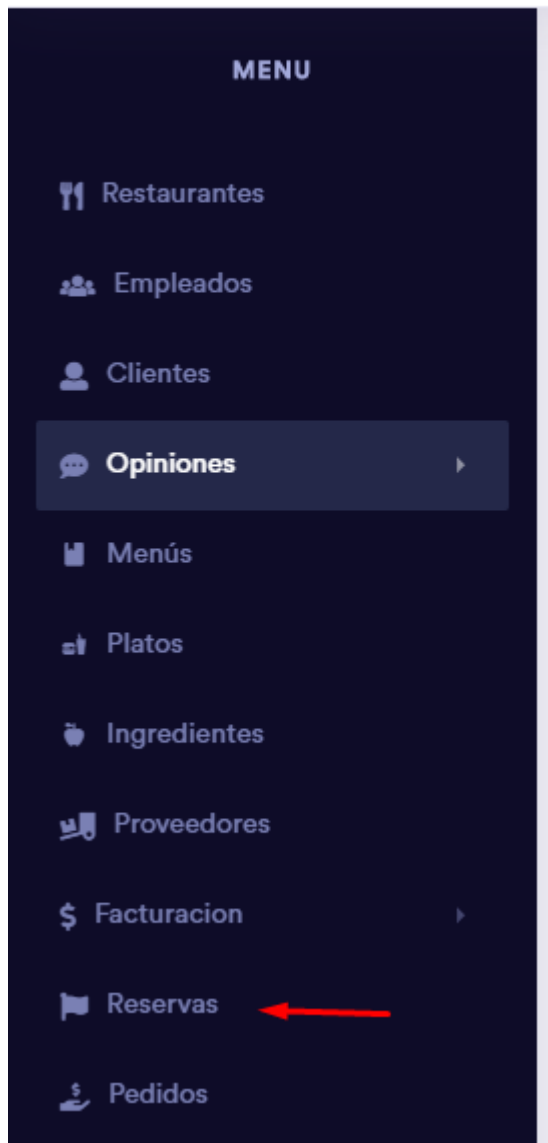
Si pinchamos en el icono junto al numero de ingredientes se nos mostrara una tabla con todos los ingredientes, la cantidad , el precio y el subtotal de estos

Hay que aclarar que esta sección aun se encuentra en desarrollo y resulta imposible realizar pedido alguno a ningún proveedor, toda la información que muestra dicha tabla ha sido generada por un seeder

13.12 RESERVAS

Vamos ahora con las reservas

PANEL DE CONTR



Reservas						
Panel de Control > Reservas						
Show 10 entries		Search: <input type="text"/>				
Cliente ↑↓	Restaurante ↑↓	Mesa ↑↓	Num de Comensales ↑↓	Fecha ↑↓	Hora ↑↓	Acciones ↑↓
alayah.reynolds	La Gula de Badajoz	6	1	1999-07-27	19:36:39	
brenna07	La Gula de Madrid	44	2	2013-10-14	15:37:22	
brenna07	La Gula de Valencia	49	9	1976-11-06	11:16:24	
brenna07	La Gula de Zaragoza	21	1	1970-03-04	12:08:00	
cyril89	La Gula de Murcia	34	3	1975-06-08	12:22:14	
daniel.greg	La Gula de Almeria	32	6	1975-03-06	17:28:40	


Aquí tenemos información como el cliente que ha hecho la reserva el restaurante, la mesa , el numero de comensales, fecha y hora de la reserva

Ademas de la opción de eliminar una reserva de la base de datos

Si se eliminase una reserva antigua no ocurrirá nada especial

Pero si en cambio eliminamos una reserva cuya fecha esta por venir se le enviaría un correo al cliente de la reserva comunicándole que su reserva ha sido cancelada

Reserva Cancelada
Recibidos x


Example

<laguladelsurproyecto@gmail.com>

sáb., 13 jun. 23:27 (hace 13 horas)

☆

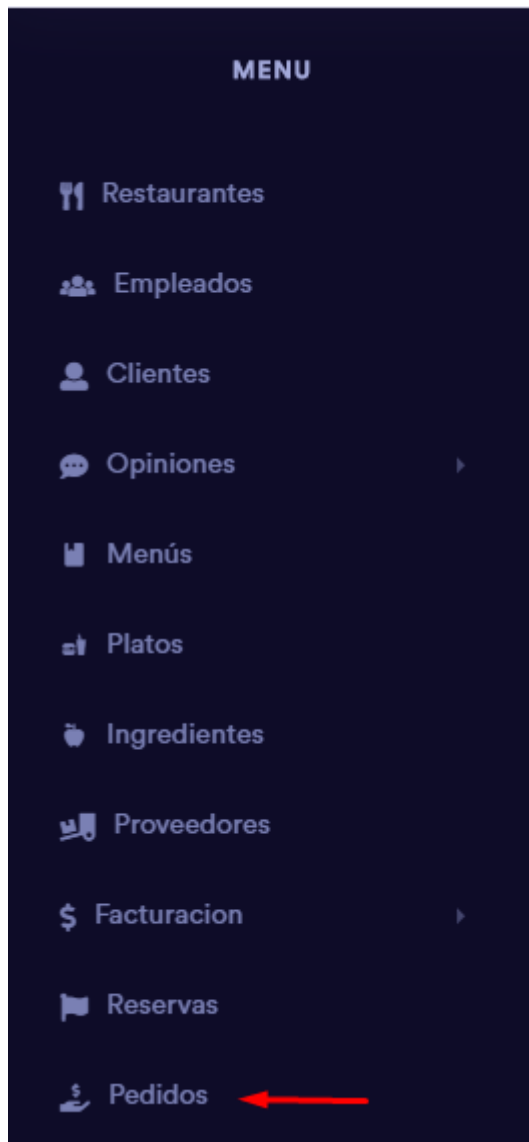
para mí

Reserva Cancelada

Lamentamos informarle que nos hemos visto obligados ha cancelar la reserva que tenía prevista el día 2020-06-17 a las 14:00:00 debido a un contratiempo ultima hora si desea realizar una consulta tiene a su disposicion nuestro numero de telefono en nuestra pagina web junto a un enlace para que realice una c sobre nuestros servicios . Lamentamos las molestias

13.13 PEDIDOS

Ya para acabar con el manual de administrador debemos irnos a la sección de pedidos



Pedidos

Panel de Control > Pedidos

Show entries

Search:

Cliente ↑↓	Direccion ↑↓	Restaurante ↑↓	Fecha ↑↓	Platos ↑↓	Precio Total ↑↓	Acciones ↑↓
pedro	asdf	La Gula de Barcelona	2020-06-13 21:39:00	5	168.63	
pedro	asdf	La Gula de Barcelona	2020-06-13 22:54:00	2	95.95	
pedro	asdf	La Gula de Barcelona	2020-06-13 22:55:00	18	293.1	
pedro	asdf	La Gula de Barcelona	2020-06-13 22:56:00	1	225.11	
pedro	asdf	La Gula de Barcelona	2020-06-13 22:58:00	30	446.87	
Cliente	Direccion	Restaurante	Fecha	Platos	Precio Total	Acciones

Showing 1 to 5 of 5 entries

Previous **1** Next

Aquí tenemos información de todos los pedidos hechos por los clientes

Si pinchamos en el botón que esta junto al numero de platos podremos ver todos los platos que incluye el pedido junto con el precio, cantidad y subtotal

14.Objetivos Conseguidos y Mejoras de la Apliación

De los objetivos propuestos antes de comenzar el proyecto sorprendentemente he conseguido completar mas de los que creía

Podria decirse que he cumplido todos a excepción de las siguientes:

- Permitir que los encargados de compras puedan comprobar que productos hay en su restaurante y poder realizar pedidos a los proveedores para reponer existencias, además de poder modificar su perfil de usuario
- Implementar en el panel de administrador un botón dentro de los proveedores que permitiese importar un Excel para actualizar la lista de productos y precios de ese proveedor

De posibles mejoras al tratarse de una web para la gestión de un restaurante podrían se le podrían añadir una infinidad de mejoras

Pero las mas importantes y las mas necesarias serian además de implementar los objetivos iniciales faltantes

- Hacer que la pagina sea 100% responsive ya que partes como el terminal de cobro de los camareros y la vista para realizar un pedido de los usuarios/clientes no son responsive
- Mejorar el diseño de la web para que resulte mas atractivo
- Mejorar el filtro de las tablas del panel de control para que se pueda especificar mejor lo que se busca
- Hacer que la toma de realización de pedidos funcione correctamente al 100% ya que aun contiene fallos importantes
- Se podria desarrollar una aplicación para que los jefes de sala desde su puesto de trabajo puedan atender llamadas telefónicas y crear ellos mismos reservas para los clientes
- Hacer posible que el administrador pueda crear sus propias categorías y roles
- Mejorar el sistema de reservas para que cuando un cliente intente hacer una reserva a una hora y no halla mesas disponibles, muestra las distintas horas del dia en las que si podria reservar una mesa en su lugar