

Alumno: Raúl Caamaño Ortega

Fecha: /02/2024.

Materia: Administración y Evaluación de Proyectos .

Carrera: ingeniería en software y de sistemas computacionales.

Tema:

# Instrucciones:

**Con la finalidad de reforzar los conocimientos adquiridos a lo largo de esta sesión, dentro de la empresa que ya anteriormente seleccionaste, conversa con el equipo de gente de TI y determina un proyecto que ya esté próximo a implementarse.  Si no existe ninguno,  elaboren  uno que la misma gente de TI piense es necesario o que están siendo exigidos por la gente de operaciones.**

**Presenta lo siguiente:**

**•  ¿Cuál es el proyecto que seleccionaste?**

El proyecto seleccionado es la implementación de un sistema de gestión de inventario automatizado para el restaurante Bigos.

Este proyecto surge de la necesidad identificada por el equipo de operaciones y el departamento de TI de mejorar la eficiencia en el manejo de inventario. Actualmente, el restaurante enfrenta desafíos relacionados con la gestión manual de inventario, como el seguimiento ineficiente de los niveles de existencias, la falta de sincronización entre los diferentes departamentos y la dificultad para prever la demanda de ingredientes y productos.

El sistema de gestión de inventario automatizado permitirá al restaurante llevar un registro preciso y en tiempo real de todos los productos y ingredientes disponibles. Esto incluirá funciones como la actualización automática de inventario al recibir nuevos pedidos de proveedores, la generación de alertas cuando los niveles de inventario estén bajos, la sincronización de datos entre los departamentos de cocina barra y almacén, y la generación de informes de análisis de inventario para facilitar la toma de decisiones.

Este proyecto se considera crucial para mejorar la eficiencia operativa del restaurante, reducir los costos asociados con la falta de inventario o el exceso de existencias, y garantizar que siempre haya suficientes ingredientes disponibles para satisfacer la demanda de los clientes. Además, la implementación de un sistema de gestión de inventario automatizado permitirá al restaurante Bigos mantenerse competitivo en un mercado cada vez más exigente y dinámico.

**•  ¿Cuáles son los alcances y objetivos de este?**

Los alcances y objetivos del proyecto de implementación del sistema de gestión de inventario automatizado para el restaurante Bigos son los siguientes:

Alcances:

1. Desarrollar e implementar un sistema de gestión de inventario que sea fácil de usar y se integre con los sistemas existentes del restaurante.
2. Configurar el sistema para realizar un seguimiento preciso de todos los productos e ingredientes utilizados en el restaurante, incluyendo alimentos, bebidas y suministros.
3. Automatizar la actualización de inventario al recibir pedidos de proveedores y al registrar ventas en el punto de venta.
4. Establecer alertas automáticas para notificar al personal cuando los niveles de inventario estén bajos, facilitando la reposición oportuna de productos.
5. Sincronizar los datos de inventario entre los diferentes departamentos del restaurante, incluyendo cocina, barra y almacén, para garantizar una gestión coordinada y eficiente.
6. Generar informes periódicos de análisis de inventario para evaluar el rendimiento, identificar tendencias y tomar decisiones informadas sobre compras y almacenamiento.

Objetivos:

1. Optimizar la gestión de inventario para reducir los costos asociados con la falta de existencias o el exceso de inventario.
2. Mejorar la eficiencia operativa del restaurante al minimizar el tiempo dedicado a tareas manuales de seguimiento de inventario.
3. Asegurar que siempre haya suficientes productos e ingredientes disponibles para satisfacer la demanda de los clientes, evitando la pérdida de ventas debido a la falta de stock.
4. Facilitar la toma de decisiones estratégicas relacionadas con la compra, almacenamiento y utilización de inventario mediante el análisis de datos precisos y actualizados.
5. Mejorar la experiencia del cliente al garantizar la disponibilidad de los productos y platos más populares en todo momento, aumentando así la satisfacción y fidelidad del cliente.
6. Mantener la competitividad del restaurante en el mercado al adoptar tecnologías modernas que permitan una gestión eficiente y efectiva de inventario.

**•  Plantea inversión, costos y gastos.  Incluir la liga de Google para llenar los costos y entradas, anexar la hoja de Excel de la plantilla Generales**

1. Inversión inicial en software y hardware:
   * Adquisición del software de gestión de inventario: Esta puede ser una licencia única o un modelo de suscripción mensual/anual, dependiendo de las necesidades y preferencias del restaurante.
   * Hardware necesario, como computadoras o tabletas para acceder al sistema de inventario, y dispositivos de escaneo de códigos de barras si es necesario.
2. Costos de personal y capacitación:
   * Capacitación del personal en el uso del nuevo sistema de gestión de inventario.
   * Posiblemente, contratación de personal adicional o asignación de horas de trabajo adicionales durante la fase de implementación para garantizar una transición fluida.
3. Costos de consultoría o asesoramiento:
   * Si es necesario, contratar servicios de consultoría o asesoramiento especializado para ayudar en la selección e implementación del software de gestión de inventario.
4. Gastos de integración y personalización del software:
   * Personalización del software para que se adapte a las necesidades específicas del restaurante.
   * Integración del sistema de gestión de inventario con otros sistemas existentes en el restaurante, como el punto de venta o los sistemas de contabilidad.
5. Costos recurrentes:
   * Mantenimiento y soporte técnico del software de gestión de inventario.
   * Actualizaciones regulares del software para garantizar su funcionalidad óptima y seguridad.
6. Gastos operativos adicionales:
   * Posibles gastos operativos adicionales asociados con la mejora en la gestión de inventario, como la optimización de los procesos de almacenamiento y distribución de productos.

**• De acuerdo con el punto anterior, ¿Consideras excesivos o convenientes los flujos financieros negativos de proyectos contra las ventajas de los alcances y objetivos?**

Algunas consideraciones importantes incluyen:

1. Retorno de la inversión (ROI): Es crucial evaluar el potencial retorno de la inversión a largo plazo. Si los flujos financieros negativos iniciales se traducen en beneficios significativos, como una reducción de costos operativos, aumento de eficiencia, mejora en la experiencia del cliente, y mayores ingresos, entonces estos podrían considerarse convenientes en comparación con las ventajas a largo plazo.
2. Viabilidad financiera: Se debe analizar si el restaurante Bigos tiene la capacidad financiera para asumir los flujos financieros negativos durante el período inicial del proyecto. Si la inversión inicial representa una carga excesiva para el flujo de efectivo actual del restaurante, podría ser necesario revisar el plan financiero del proyecto o buscar alternativas de financiamiento.
3. Alternativas y oportunidades perdidas: Se debe considerar si no llevar a cabo el proyecto resultaría en mayores costos operativos a largo plazo o en la pérdida de oportunidades para el restaurante, como la falta de competitividad en el mercado o la insatisfacción del cliente.
4. Evaluación de riesgos: Es importante identificar y evaluar los riesgos asociados con el proyecto, tanto financieros como operativos. Si los flujos financieros negativos están vinculados a riesgos significativos que podrían afectar negativamente la viabilidad del proyecto, entonces podrían considerarse excesivos y requerir mitigación o reconsideración.