

RestauranteOrlanda - Entrega 1

Descripción de la temática de la base de datos

La base de datos del **Restaurante Orlanda** está diseñada para gestionar la información esencial del funcionamiento de un restaurante. Incluye la administración de productos del menú, pedidos de clientes, mesas, empleados, turnos, métodos de pago, proveedores, precios y pagos de pedidos.

Introducción

Este proyecto tiene como objetivo diseñar una base de datos relacional para un restaurante ficticio llamado **Restaurante Orlanda**, permitiendo una administración eficiente de sus operaciones diarias. Se busca integrar todas las áreas operativas mediante un sistema organizado y estructurado de datos.

Objetivo

Crear un sistema de base de datos que permita al restaurante gestionar: reservas, pedidos, productos, personal, proveedores, formas de pago, precios y pagos. Este sistema busca facilitar tareas contables, logísticas y de análisis.

Situación problemática

Actualmente, muchos restaurantes llevan registros en planillas o a mano, lo cual genera desorganización, errores humanos y pérdida de información. Esta base de datos busca mejorar el control de inventario, pedidos, trazabilidad de ingresos y análisis de rendimiento.

Modelo de Negocio

Restaurante Orlanda es un restaurante de mediana escala, con atención en salón, pedidos para llevar y delivery. Cuenta con cocina, mozos, encargados y proveedores habituales. El restaurante abre todos los días y maneja turnos rotativos.

Listado de Tablas

Se incluyen **13 tablas**:

1. **cliente**: Almacena la información básica de los clientes.
2. **producto**: Registra los productos disponibles en el menú.
3. **categoria**: Define las categorías de productos (entradas, platos principales, postres, bebidas).
4. **pedido**: Contiene los detalles de cada pedido realizado por los clientes, como fecha, total y los IDs correspondientes a clientes, empleados, mesas y métodos de pago.
5. **pedido_producto**: Relaciona los pedidos con los productos y la cantidad solicitada de cada uno.
6. **mesa**: Información sobre las mesas disponibles en el restaurante.
7. **empleado**: Datos de los empleados, incluyendo su nombre, apellido y puesto.
8. **turno**: Define los turnos de trabajo de los empleados.
9. **empleado_turno**: Relaciona empleados con turnos, indicando qué turno trabaja cada empleado.

- 10.**proveedor**: Información de los proveedores que suministran productos al restaurante.
 - 11.**producto_proveedor**: Relaciona los productos con sus proveedores.
 - 12.**metodo_pago**: Métodos de pago disponibles para los clientes (efectivo, tarjeta, transferencia bancaria).
 - 13.**precio**: Define los precios de los productos con fechas de inicio y fin.
 - 14.**orden_pago**: Contiene los detalles de los pagos realizados por los clientes para cada pedido, indicando el método de pago, monto y estado del pago.
-

Relaciones entre las tablas

Las claves foráneas definen las relaciones entre las tablas. Por ejemplo:

- **pedido** tiene relaciones con **cliente**, **empleado**, **mesa**, y **metodo_pago**.
- **pedido_producto** conecta **pedido** y **producto**.
- **producto_proveedor** asocia **producto** con **proveedor**.
- **empleado_turno** vincula **empleado** y **turno**.
- **precio** almacena los precios de los productos y se vincula con la tabla **producto**.

Estas relaciones permiten un manejo eficiente de la información, garantizando la integridad y la trazabilidad de los datos del restaurante.