Problema:

Se desea controlar que no haya pérdidas ni robos por parte de los usuarios que venden carne hacia las ganancias de la tercena.

Se desea llevar un control de la mercadería que llega con la que actualmente se encuentra en la tercena.

Objetivos:

Tener un control de todo lo que se vende en la tercena a lo largo del día.

Tener un control de lo que se ha vendido y ganado en las semanas pasadas con lo que se ha vendido y ganado al momento.

No invertir mucho tiempo supervisando las grabaciones de los usuarios que venden en la tercena y tienen acceso a la caja.

Solución:

Se implementará un sistema web que registre toda actividad de venta o transacción de los usuarios.

El sistema registrará las ventas de libras de carne, cada venta tiene como datos la descripción de la venta, cantidad en libras, fecha y hora de la venta, el usuario estará obligado a registrar en el sistema cada vez que realice una venta.

El sistema administrará todo lo que se almacena en bodega, registrando la mercadería que entra y sale, podrá emitir un reporte de bodega y calcular qué ganancia se debió obtener en el transcurso del día.

Los usuarios estarán constantemente monitoreados por cámara, tanto la parte de atención al cliente como el ingreso de la ganancia a caja.

Cuando el sistema esté operativo, las personas en la caja no sabrán en qué momento está siendo monitoreado, así que no se arriesgará a cometer una infracción, con ello disminuimos el tiempo que se invierte en supervisar la cámara.

Implementación:

El sistema controla todo lo que se vende durante el día; el usuario, una vez que acuerda una venta, la registra en el sistema, con los siguientes datos:

Descripción de la venta.

Cantidad en libras vendidas.

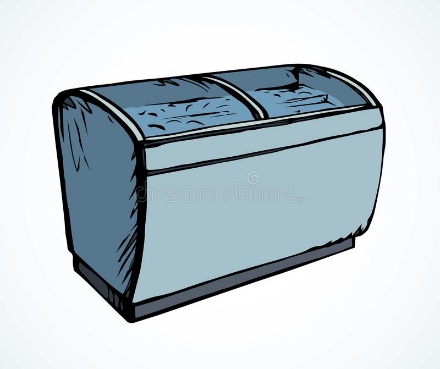
Fecha y hora.

Usuario que realizará la venta.

El sistema muestra al usuario cuanto debe cobrar, coincidiendo con lo acordado con el cliente, si existe devolución de mercadería del cliente, el sistema registrará dicha devolución.

El dueño podrá acceder a un historial donde se registraron todas las ventas del día y de días anteriores, para comparar las ganancias obtenidas con las ganancias que se esperaban obtener.

Flujo del negocio:



El usuario en caja atiende al cliente, y realiza una venta.

**4**

**3**

**2**

**1**

Piezas en las que se divide el cerdo:

2 orejas, $1 a $1,25 x unidad

1 cabeza, $0,50 por libra, pesa de 8,5 a 10,5 libras en promedio

2 brazos, $1,80 x libra, de 9 a 11 libras en promedio

2 piernas, $1,80 x libra, de 14 a 16 libras en promedio

2 manos, $0,75 x unidad

2 patas, $0,75 x unidad

Tripage, $5 pequeño a $10 grande x libra, se vende por bulto, no por peso en libras, si se ve pequeño, cuesta 5, si es mediano cuesta 7 y grande cuesta 10.

2 costillas, $1,80 x libra, de 8 a 12 libras en promedio

1 lomo, $1,80 x libra, de 19 a 22 libras en promedio

Cuero, $1 x libra, varia de acuerdo con el cerdo, algunos vienen con un cuero delgado, otros vienen con un cuero grueso, de 7 a 12 libras en promedio.

Grasa, $1 x libra, varía de acuerdo con el cerdo, algunos vienen con un cuero delgado, otros vienen con un cuero grueso, de 7 a 12 libras en promedio.

El cuero y grasa se hace un solo bulto y se lo vende como un todo.

Esto es para los cerdos normales, pero hay una raza que se llama descartes (se llaman así porque no pueden parir, nacen y no pueden tener hijos), tienen piernas de hasta 36 libras, la cabeza se vende a $10.

Promociones:

$1,50 el para mano y pata.