

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

SEDE AMBATO

Unidad de Ingeniería de Sistemas

Trabajo Práctico de Grado previo la obtención del Título de Analista de
Sistemas

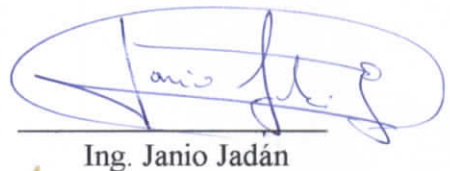
"Sistema de Costos de Platos preparados
del Restaurante LA POSADA DE LA GARZA"

DIRECTORA



Ing. Natasha Bayas

ASESOR



Ing. Janio Jadán

Javier Villacrés

Ambato, 2001

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR
SEDE AMBATO

Unidad de Ingeniería de Sistemas

Trabajo Práctico de Grado previo la obtención del Título de Analista de
Sistemas

"Sistema de Costos de Platos preparados
del Restaurante LA POSADA DE LA GARZA"

Javier Villacrés

DIRECTORA:

Ing. Natasha Bayas

ASESOR:

Ing. Janio Jadán



Ambato, 2001



PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA AMBATO
ES FIEL COPIA DEL ORIGINAL
AMBATO, 3 DE AGOSTO 2001

7-80-1001

Entrega de Agosto del 2001

DEDICATORIA

Dedico el presente trabajo principalmente a Dios por darme la oportunidad de estudiar, y guiarme por el buen camino, a mis padres por apoyarme en todo, principalmente en mi carrera, a toda mi familia quien me han aconsejado y me han dado animo para continuar mis estudios.

INDICE

Capítulo 1.

Análisis Previo

1.1 Planificación

1.2 Historia

1.3 Estudio del sistema actual de la empresa.

1.3.1 Estudio de los documentos existentes

1.3.2 Estudio de los Flujos de información

1.3.3 Costos de la estructura del sistema actual

1.4. Critica del sistema actual

1.4.1. Anomalías

1.4.2. Causas de las Anomalías

1.5. Estudio del Nuevo sistema

1.5.1 Determinación de los objetivos generales

1.5.2 Determinación de los Objetivos específicos

1.5.3 Búsqueda de soluciones

1.5.4 Búsqueda de recursos para la implantación del nuevo sistema de Automatización

INDICE

Capítulo 2.

Análisis Funcional

2.1 Planificación

2.2 Descripción del Nuevo Sistema

2.2.1 Objetivos del sistema

2.2.2 Necesidades

2.3. Diseño del Nuevo Sistema

2.3.1. Diseño del Flujo de Información

2.3.2. División en Subsistemas

2.3.3. Diccionario de datos de Entradas Salidas y procesos

2.3.4 Fórmulas de Calculo

2.4. Repercusiones del nuevo Sistema

2.4.1 Reorganización de los servicios

2.4.2 Relaciones Existentes

2.4.3 Revisión de Requerimientos de Hardware y Software

CAPÍTULO 3.

ANÁLISIS ORGÁNICO

- 3.1 Planificación
- 3.2 Asignación del nombre a los programas
- 3.3 Selección del lenguaje
- 3.4 Descripción Orgánica de ficheros
- 3.5 Listado del sistema
- 3.6 Diseño de pantalla
- 3.7 Diseño de Informes

CAPÍTULO 4

MANUALES TÉCNICO Y DEL USUARIO

4.1 Manual Técnico

4.2 Manual del Usuario

ANALISIS

PREVIO

CAPÍTULO 1.

ANÁLISIS PREVIO

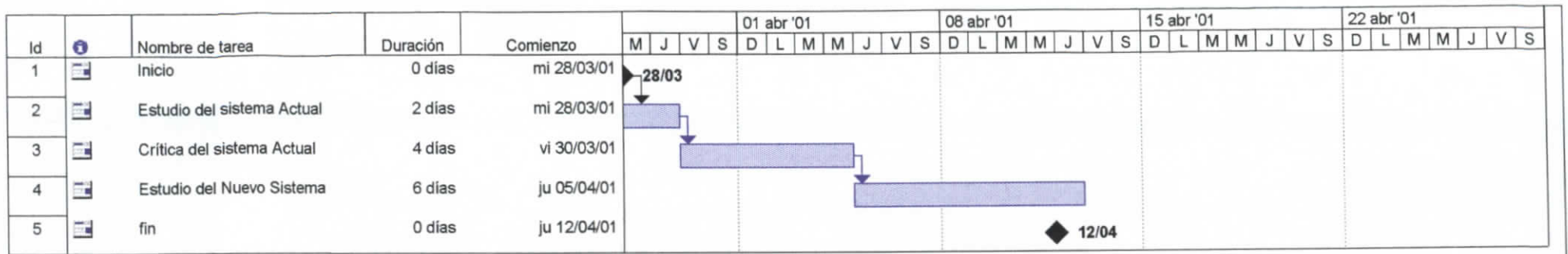
1.1 Planificación

- Estudio del sistema actual

- Crítica del sistema actual

-

- Estudio del Nuevo Sistema



Proyecto: Analisis previo
 Fecha: ma 31/07/01

| | | | | | |
|----------|--|-------------------|--|----------------------|--|
| Tarea | | Resumen | | Progreso resumido | |
| División | | Tarea resumida | | Tareas externas | |
| Progreso | | División resumida | | Resumen del proyecto | |
| Hito | | Hito resumido | | | |



1.2 HISTORIA

El Restaurante Marisquería "La Posada de la Garza" tiene como propietario al Sr. Edgar Villacrés Medina.

El Restaurante esta ubicado en la Av. El Rey y Teligote y ha venido funcionando desde hace 2 años atrás.

Las actividades del Restaurante comprende en los servicios que presta a sus clientes como:

- Elaboración de todo tipo de comidas referente a mariscos.
- Servicio de alquiler del local para todo tipo de compromisos.

El objetivo del Restaurante es ofrecer una atención cordial y sobre todo rápida para que el cliente salga satisfecho y tener una mejor acogida a la misma.

1.3 ESTUDIO DEL SISTEMA ACTUAL DE LA EMPRESA

1.3 .1 ESTUDIO DE LOS DOCUMENTOS EXISTENTES.

FACTURAS DE VENTA:

Este documento es emitido por la persona que esta elaborando en caja.

Este Restaurante realiza 2 copias de cada factura, donde se registra el consumo realizado por el cliente. La primera copia es entregada al cliente, la segunda sirve para luego ser contabilizado en caja.

Y consta de los siguientes campos:

ENCABEZADO

Numero de factura

Cliente: Nombre de la persona que realiza el consumo

Dirección: Domicilio del cliente

Fecha: de consumo

R.U.C:

Teléfono: Número telefónico del cliente

Numero de mesa:

Numero de personas:

DETALLE

Cantidad: cantidad de consumo

Descripción: Nombre del plato

Precio unitario: Precio del plato

Precio Total: Precio unitario por la cantidad

PIE

Subtotal: suma de los precios totales

I.V.A 14%: se saca el 14% del subtotal

Total incluido I.V.A: se suma el 14% al subtotal

Firma del propietario

Firma del Cliente

Observaciones: se anota cualquier dato extra.

FACTURA DE COMPRA:

Son todas las facturas que el Restaurante recibe de los gastos que realiza, estas son emitidas por los proveedores que trabajan con la misma y en la que se detallan todos los

Productos que se han adquirido. Normalmente la mayoría de las facturas es llenado a mano.

Consta de los siguientes campos:

ENCABEZADO

Numero de factura

Cliente: Nombre de la persona que realiza el consumo

Dirección: Domicilio del cliente

Fecha : de consumo

R.U.C:

Vendedor: Nombre de la persona que realizó la venta

Zona:

Forma de pago:

DETALLE

Cantidad:

Unidad de medida:

Articulo:

Bodega:

Precio unitario: Precio del plato

Precio Total: Precio unitario por la cantidad

PIE:

Subtotal: suma de los precios totales

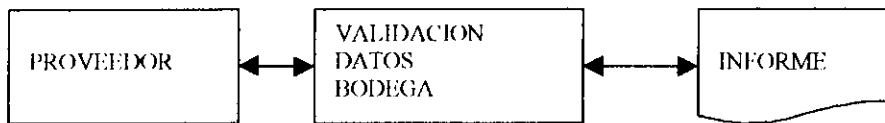
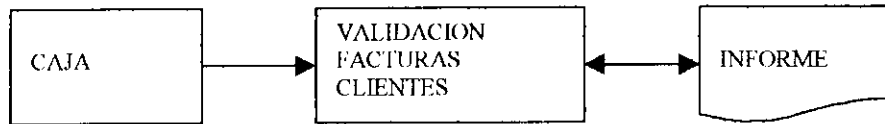
I.V.A 14%: se saca el 14% del subtotal

Total Factura: se suma el 14% al subtotal

Firma de autorización

Firma del Cliente

1.3.2 ESTUDIO DE LOS FLUJOS DE INFORMACION.



1.3.3 COSTOS DE LA ESTRUCTURA DEL SISTEMA ACTUAL.

Para la estimación de los costos administrativos del Restaurante, utilizaremos un contexto global, para ello comenzaremos por dar una breve aproximación de los costos de los procesos manuales.

Fijar el sueldo de los trabajadores que laboran en el restaurante previa entrevista con el gerente de la misma. Esta entrevista debe ser obligatoria ya que el pago se dará de acuerdo a las aptitudes presentadas por los aspirantes. Cabe mencionar que el restaurante no cuenta con un departamento de contabilidad pero si con una persona responsable de la contabilidad de la misma, esta persona esta encargada de verificar todos los movimiento del restaurante.

Dependiendo de la estructura ocupacional del empleado los valores son los que se detallan a continuación:

COCINERO: Es la persona que se dedica a la elaboración de cada uno de los platos que se van a servir los clientes. Su sueldo es de 100 dólares.

AYUDANTE DE COCINA: Es la persona que ayuda en la elaboración de los platos. Su sueldo es 40 dólares.

SALONERO: Su función es la de atender a los clientes que llegan al local, tomando el pedido de ellos. Su sueldo es de 72 dólares.

POSILLERO: Su tarea es la de mantener siempre listo todo lo referente a las vajillas en las cuales se va a servir los diferentes platos del Restaurante para los clientes. Su sueldo es de 28 dólares.

CAJERO (A): Se dedica al cobro de los valores que se han facturado para cada cliente según el servicio prestado por el restaurante. Su sueldo es de 56 dólares.

1.4 CRITICA DEL SISTEMA ACTUAL.

1.4.1 ANOMALIAS.

- Los documentos son llevados en carpetas, presentando posibles errores por ser llevados manualmente y se requiere de mucho tiempo cuando se requiere hacer una consulta.
- Los medios de tratamiento de información son manuales (calculadora), también toma mucho tiempo para llenar los datos en las Facturas de venta.
- Debemos indicar que no se tiene un control detallado de los productos que entran y salen de bodega, así como el costo real de cada plato.

1.4.2 CAUSAS DE LAS ANOMALIAS

- Estas anomalías se producen debido a que todos los procesos que se realizan no tienen el control necesario para tratar de evitar los errores que pueden existir en el flujo de información.
- Debemos señalar que al no existir un control de productos que lleva cada plato el dueño no sabe si gana o pierde en la venta de los mismo.
- Verificación física de los productos que hay en bodega.

1.5 ESTUDIO DEL NUEVO SISTEMA.

1.5.1 DETERMINACION DE LOS OBJETIVOS GENERALES

Elaborar un sistema que sirva para el control del costo de cada plato que se elabora en el Restaurante, en base a todos los productos que lleva el plato y todos los gastos tanto directos como indirectos que tiene el Restaurante.

1.5.2 DETERMINACION DE LOS OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Estimar el costo de cada plato para el mejor control de ganancias.
- Optimizar los recursos y mejorar las utilidades de la empresa.

- Someter al personal que estará encargado del manejo del sistema a un adiestramiento previo para lograr un mejor desempeño y rendimiento dentro del Restaurante.
- Conseguir que el sistema pueda adaptarse a otras empresas que tengan el mismo desempeño.

1.5.3 BUSQUEDA DE SOLUCIONES

La solución más recomendable para los objetivos antes mencionados, es la de elaborar un sistema computarizado que permita alcanzar todos los temas propuestos, el mismo que se deberá encargar de crear todo tipo de información que sea necesaria en el Restaurante y que servirán para un mejor control interno y/o externo de la misma.

1.5.4 BUSQUEDA DE RECURSOS PARA LA IMPLEMENTACION DEL NUEVO SISTEMA DE AUTOMATIZACION.

PERSONAL:

El personal que trabaja en el Restaurante " La Posada de la Garza " será posteriormente capacitado para el manejo de nuestro sistema, para evitar que la misma se embarque en mas gastos innecesarios, de esta manera las personas encargadas de manejar el sistema serian las mismas que con su respectiva capacitación propendería a mejorar la empresa con la ayuda de la automatización.

En este punto están incluidos los analistas y programadores que serán los encargados de poner en marcha el sistema para dicha empresa, conformado así este grupo el Sr: Javier Villacrés.

El personal de explotación en este caso será cualquiera de los miembros del equipo de trabajo. Esta persona será la encargada de realizar los respectivos respaldos de la información y de ser necesario la reinstalación del sistema si hubiere sido dañado por cualquier factor externo así como también el mantenimiento del sistema y PC.

Posteriormente a la puesta en marcha del sistema los respaldos lo hará el propietario del Restaurante o la persona encargada con el debido asesoramiento del equipo de trabajo.

MEDIOS MATERIALES:

La empresa posee para la puesta en marcha del sistema el siguiente equipo y herramientas de trabajo.

- Una computadora Pentium II
- Un Disco duro de 10 Gb
- Kit multimedia
- 32 Megabytes en RAM

- Monitor Goldstar 1423
- Impresora Epson Lx-300
- Mouse y Teclado.

Otro periférico que se piensa adquirir a futuro y es muy necesario para el desarrollo del restaurante es un Escáner de paginas, que servirá para la captura de imágenes de los diferentes platos que se sirven en la misma.

Estas serán incluidas en las interfaces del sistema como ayuda para la presentación e una forma mas detallada.

Además todo este equipo es adquirido por el Restaurante, es decir formaran parte de los bienes de la misma.

COSTOS DE REALIZACION:

En este punto consideraremos todos los gastos que el sistema generará durante su desarrollo tomando en cuenta materiales y tiempo de trabajo.

| Descripción: | Valor |
|---|----------------|
| Uso computadora (1 USD * hora) | 500 USD |
| Uso de impresora | 40 USD |
| Caja de Disquetes | 6 USD |
| Uso de Escáner | 10 USD |
| Cinta de Impresora | 10 USD |
| Papelería | 8 USD |
| Pago al Programador | 300 USD |
| Gastos generales (Luz, transporte, teléfono) | 80 USD |
| Total: | 954 USD |

ANALISIS

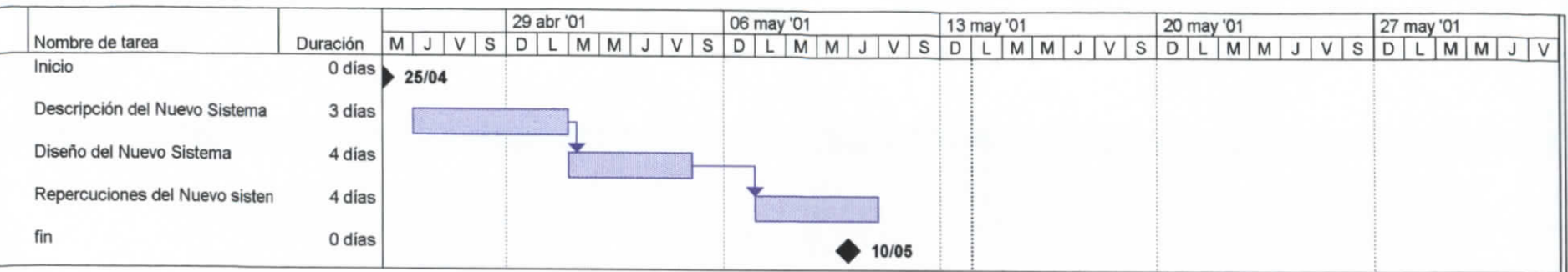
FUNCIONAL

CAPITULO 2.

ANÁLISIS FUNCIONAL

2.1 Planificación

- Descripción del nuevo sistema
- Diseño del nuevo sistema
- Repercusiones del nuevo sistema



Project2
 05/01

| | | | | | |
|----------|---|-------------------|---|----------------------|---|
| Tarea | | Resumen | | Progreso resumido | |
| División | | Tarea resumida | | Tareas externas | |
| Progreso | | División resumida | | Resumen del proyecto | |
| Hito | | Hito resumido | | | |

2.2 DESCRIPCION DEL NUEVO SISTEMA.

2.2.1 OBJETIVOS DEL SISTEMA.

Luego del análisis previo efectuado, hemos determinado los siguientes objetivos de gestión para el desarrollo del sistema:

- Estimar el costo de cada plato para el mejor control de ganancias.
- Optimizar los recursos y mejorar las utilidades de la empresa.
- Someter al personal que estará encargado del manejo del sistema a un adiestramiento previo para lograr un mejor desempeño y rendimiento dentro del Restaurante.
- Conseguir que el sistema pueda adaptarse a otras empresas que tengan el mismo desempeño como lo tiene el Restaurante La Posada de la Garza.

2.2.2 NECESIDADES

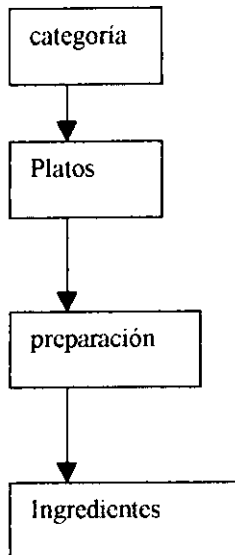
Con el objeto de conseguir el adecuado funcionamiento del sistema, deberá disponerse de:

- Un extintor de incendios en cada sección.
- Debemos contar con una buena instalación eléctrica
- Tener la instalación con un Tripp lite para la seguridad del equipo de computo.

2.3 DISEÑO DEL NUEVO SISTEMA.

2.3.1 DISEÑO DEL FLUJO DE INFORMACION.

A continuación detallamos el flujo de información que existe para la elaboración del plato.



2.3.2 DIVISION DEL SISTEMA E SUBSISTEMAS.

A continuación indicamos que el sistema se lo va a realizar en Visual Fox Pro 6.0, su funcionamiento se basara en los formularios creados por los programadores del sistema.

Formularios: Qué son y como funcionan ?

Cuando añadimos información a las tablas, la pantalla presenta un formato de entrada de datos estándar, la hoja de datos, que resulta cómoda para visualizar varios campos y registros a la vez. Sin embargo es posible diseñar formularios para editar los datos en una presentación personal semejante a los impresos que manejamos diariamente.

Visual Fox Pro permite diseñar formularios de entrada de datos flexibles, que aprovechan las ventajas de interfaz Windows para mejorar su aspecto, incluyendo cuadros de lista, grupos de opciones, casillas de verificación e incluso gráficos e imágenes. En síntesis el formulario es una forma de presentación en la que se definen los datos con los que deseamos trabajar y la posición o disposición que tendrán cuando se visualicen en pantalla.

El nuevo sistema a utilizarse tendrá diferentes formularios los cuales serán compatibles con las secciones del Restaurante los mismos que son:

- Categorías
- Ingredientes
- Preparación
- Platos
- Reportes
- Acerca de
- Ayuda

2.3.3 DICCIONARIOS DE DATOS DE ENTRADAS SALIDAS Y PROCESOS.

Unidad Funcional Categorías.

Este formulario esta encargado de desarrollar y controlar todas las categorías de platos que disponen el restaurante para sus cliente.

Ej.:

Entradas:

- Opción escogida en pantalla
- Ingreso de datos.
 - Código
 - Nombre

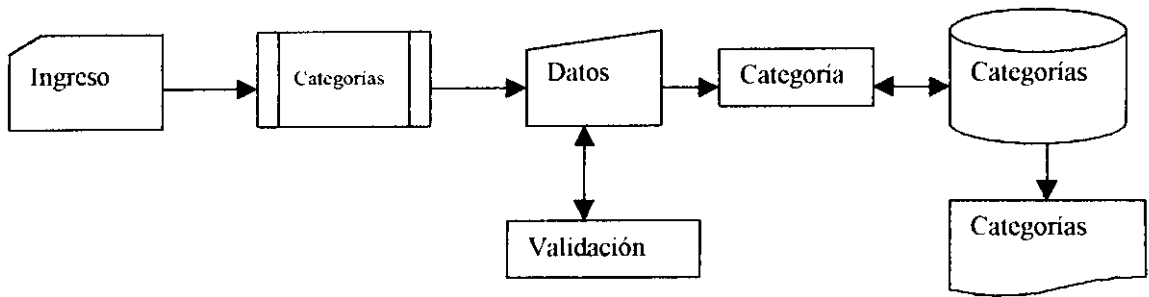
Formulario categorías

Proceso:

- Validación de datos
- Control de categorías

Salida:

- Tabla categorías
- Presentación pantalla e impresora

UNIDAD FUNCIONAL CATEGORIAS:**Unidad Funcional Platos:**

Este formulario esta encargado de controlar la variedad de platos que se expenden en el Restaurante, dándonos un costo sugerido del mismo, para que el dueño tenga una idea de si esta obteniendo o no ganancias en la elaboración de los diferentes platos; además dándole la opción de que pueda ingresar su propio precio de venta al publico de ser necesario . Ej.:

Entradas:

- Opción escogida en pantalla
- Ingreso de datos
 - Código
 - Nombre
 - Escoger categoría
 - Precio de venta
 - Precio de costo
 - Ilustración
 - Sugerencias

Formulario Platos:

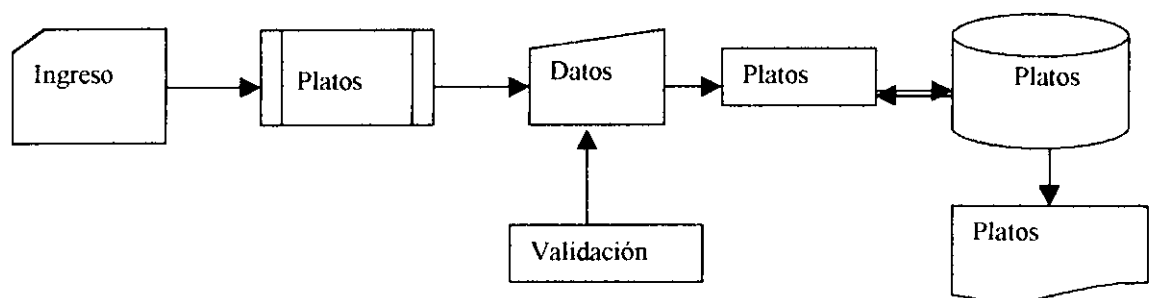
Proceso:

- Validación de datos
- Control de los platos

Salida:

- Tabla platos.
- Presentación en pantalla e impresora

UNIDAD FUNCIONAL PLATOS.



UNIDAD FUNCIONAL INGREDIENTES

Este formulario esta encargado de verificar los productos necesarios para elaborar los diferentes platos que el Restaurante dispone para sus clientes.

Ej.:

Entradas :

- Opción escogida en pantalla:
- Ingreso de datos

- Código
- Nombre
- Precio de adquisición
- Unidad de medida
- Fecha de ingreso

- Formulario Ingredientes

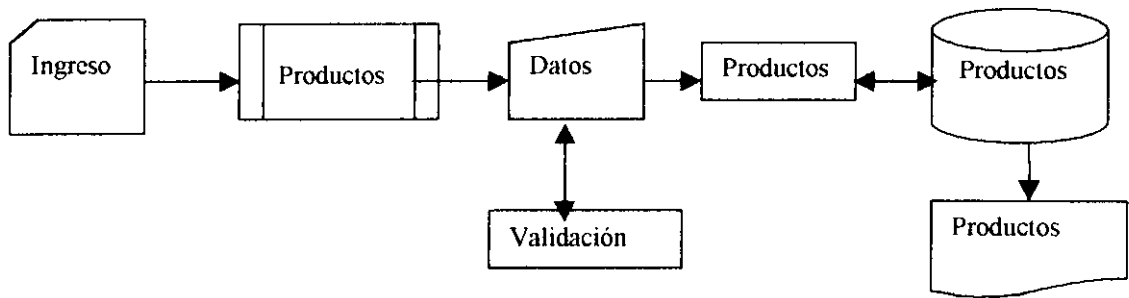
Proceso:

- Validación de datos
- Control de los productos

Salidas:

- Tabla de productos
- Presentación en pantalla e impresora.

UNIDAD FUNCIONAL INGREDIENTES



UNIDAD FUNCIONAL PREPARACION:

Este formulario esta encargado de reunir todos los ingredientes para la preparación de un plato Ej.:

Entradas:

- Opción escogida en pantalla
- Ingreso de datos
 - Código
 - Código del plato
 - Código del ingrediente
 - Cantidad (porcentaje)
 - Cantidad a poner

- Formularios de Preparación

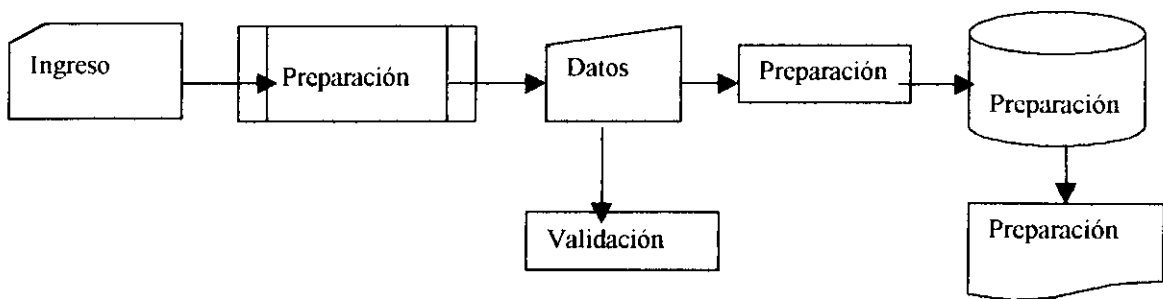
Proceso:

- Validación de los datos
- Control de los ingredientes

Salidas:

- Tabla preparación
- Presentación en pantalla e impresora

UNIDAD FUNCIONAL PREPARACION:



2.3.4 FÓRMULAS DE CALCULO

Costo total del plato:

Este valor obtenemos de la siguiente fórmula:

$SUMA(\text{Cantidad de producto usado} * \text{El Precio Unitario del producto})$.

Precio Total de cada plato:

Este valor se obtiene utilizando la siguiente fórmula:

$(\text{Costo total del plato} * \text{Porcentaje de ganancia})$

Ganancia:

Para obtener este valor se debe restar el precio Total del plato menos el costo total de cada plato.

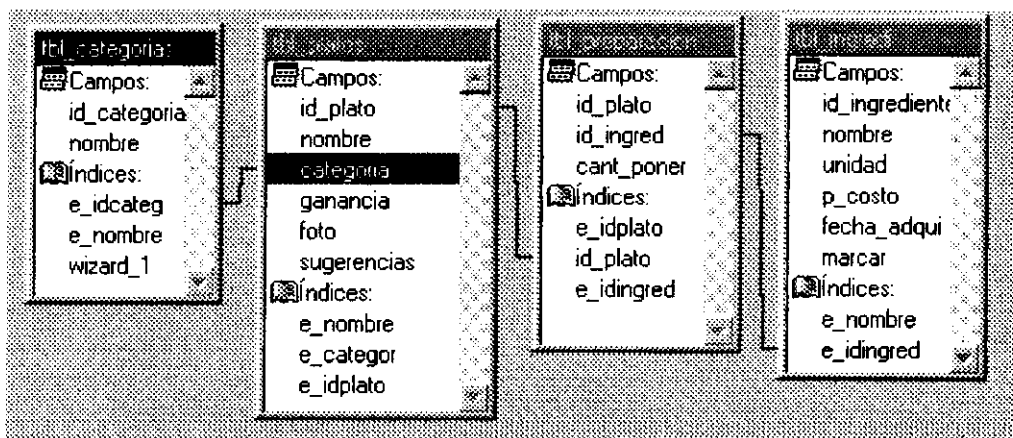
2.4 REPERCUSIONES DEL NUEVO SISTEMA

2.4.1 REORGANIZACIÓN DE LOS SERVICIOS

Para un correcto funcionamiento del sistema de costos a instalarse en el Restaurante se ha precisado señalar que con respecto al personal que se encargará de manejar el sistema, será el dueño del restaurante quien previo a un adiestramiento y capacitación estará en óptimas condiciones de manejar el software correctamente.

2.4.2 RELACIONES EXISTENTES

En el sistema aparecen las siguientes relaciones entre las tablas que se señalan.



2.4.3 REVISIÓN DE REQUERIMIENTOS DE HARDWARE Y SOFTWARE

El Hardware que vamos a utilizar, será el mismo que lo analizamos anteriormente y que posee el Restaurante, y el software tendremos que instalar Microsoft Visual Fox Pro 6.0 con la finalidad de que se pueda instalar nuestro sistema y pueda ser utilizado.

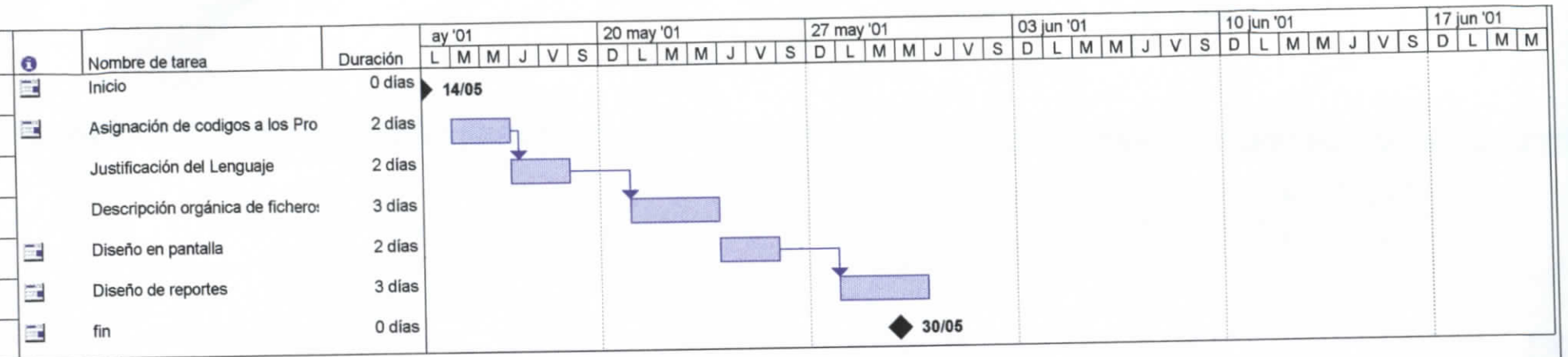
ANALISIS
ORGANICO

CAPITULO 3.

ANÁLISIS ORGÁNICO

3.1 PLANIFICACIÓN

- Justificación del lenguaje de programación
- Asignación de códigos
- Descripción Orgánica de ficheros
- Listado del sistema
- Diseño a pantalla
- Diseño de Informes



Proyecto: Project1
Fecha: 14/05/01

Tarea



Resumen



Progreso resumido



División



Tarea resumida



Tareas externas



Progreso



División resumida



Resumen del proyecto



Hito



Hito resumido



3.2 ASIGNACIÓN DE NOMBRES A LOS PROGRAMAS

MENU PRINCIPAL

Programa principal el cual presenta todas las opciones de trabajo con que se cuenta para el sistema de costos de platos.

Las opciones a seleccionar son las siguientes:

- Formularios
- Reportes
- Acerca de
- Ayuda
- Salir

A continuación detallamos cada uno de ellos:

FORMULARIOS

Las sub opciones que tenemos dentro de esta opción son las siguientes:

TABLA CATEGORÍAS

Presenta las diferentes cuales platos que brinda el Restaurante a sus clientes o público en general, que se han establecido, aquí encontraremos el código de la categoría, su nombre respectivo.

TABLA PLATOS

Tabla no controla todos los platos existentes en el Restaurante, para sus clientes o público en general que en ese momento se encuentre allí, además nos da un código del plato, debemos escoger la categoría en la cual se grabara dicho plato, esto en el caso de tener un nuevo plato, ingresamos el nombre del plato, de realizar un sondeo entre las diferentes empresas que ofrecen el mismo servicio, el porcentaje de ganancia, la foto del plato y las sugerencias sobre el plato, en este formulario tenemos las siguientes opciones:

TABLA INGREDIENTES

Aquí detallamos todos los ingredientes de los diferentes platos, ingresamos el código del ingrediente, el nombre, el precio de costo del ingrediente, la unidad de medida y la fecha de adquisición del producto.

TABLA PREPARACIÓN

Aquí o detallamos la preparación de cada plato se ingresa el id. Plato id. Ingredientes, y la cantidad a poner del ingrediente.

REPORTES

Dentro de esta opción tenemos la siguientes sub opciones:

- **LISTA DE PRECIOS**

Nos despliega tanto en pantalla como por impresora un informe de todos los platos clasificados por categorías con su respectivo precio.

- **TODOS LOS INGREDIENTES DE LOS PLATOS**

Nos despliega en pantalla todos los ingredientes que componen un plato

- **LISTADO DE COSTOS Y PRECIOS DE VENTA DE CADA PLATO**

Nos despliega en pantalla la lista de precios de cada plato con sus costos.

- **CATEGORIAS DE LOS PLATOS**

FUNCIÓN: Nos despliega tanto en pantalla como en impresora un informe de todos las categorías que tiene el restaurante.

- **PRODUCTOS:**

Nos despliega tanto en pantalla como en impresora un informe de todos los productos que ocupa el restaurante en los platos.

ACERCA DE

Presenta por pantalla información del programa, indicándonos el nombre del sistema, la fecha de elaboración, la autorización de uso del mismo y su identificación, además de los nombres de las personas responsables en el desarrollo y mantenimiento del mismo.

AYUDA

Aquí podemos encontrar ayuda acerca de como ingresar al sistema y como manejarlo.

3.3 SELECCIÓN DEL LENGUAJE

Una vez realizados los estudios de los Análisis Previo y Funcional, se ha determinado que el Sistema de Autorización del restaurante, requiere de la utilización de Microsoft Visual Fox Pro 6.0, un nuevo gestor de Bases de Datos, por su facilidad en un manejo, además que su estructura es la más adecuada para los requerimientos del sistema.

Ofreciendo un sin número de ventajas.

- Permite mantener abiertas el número de ventanas requeridas para el sistema.
- Fácil del Cuadro de Herramientas para acceder a los sistemas para crear Formularios, Reportes, etc.
- Facilidad en la programación orientada a objetos por su ambiente de trabajo.

3.4 DESCRIPCIÓN ORGÁNICA DE LOS FICHEROS

**AUTORIZACIÓN DE COSTOS DEL RESTAURANTE
 "LA POSADA DE LA GARZA"**

| | | | | |
|---|-------------------------|--|-----------------------------|-------------|
| NOMBRE DEL SISTEMA: AUTORIZACIÓN DEL RESTAURANTE | SUBSISTEMAS FORMULARIOS | PROGRAMA: INGREDIENTE PARA CADA PLATO | PROGRAMADOR J. Villacrés | Pag. 1 de 1 |
|---|-------------------------|--|-----------------------------|-------------|

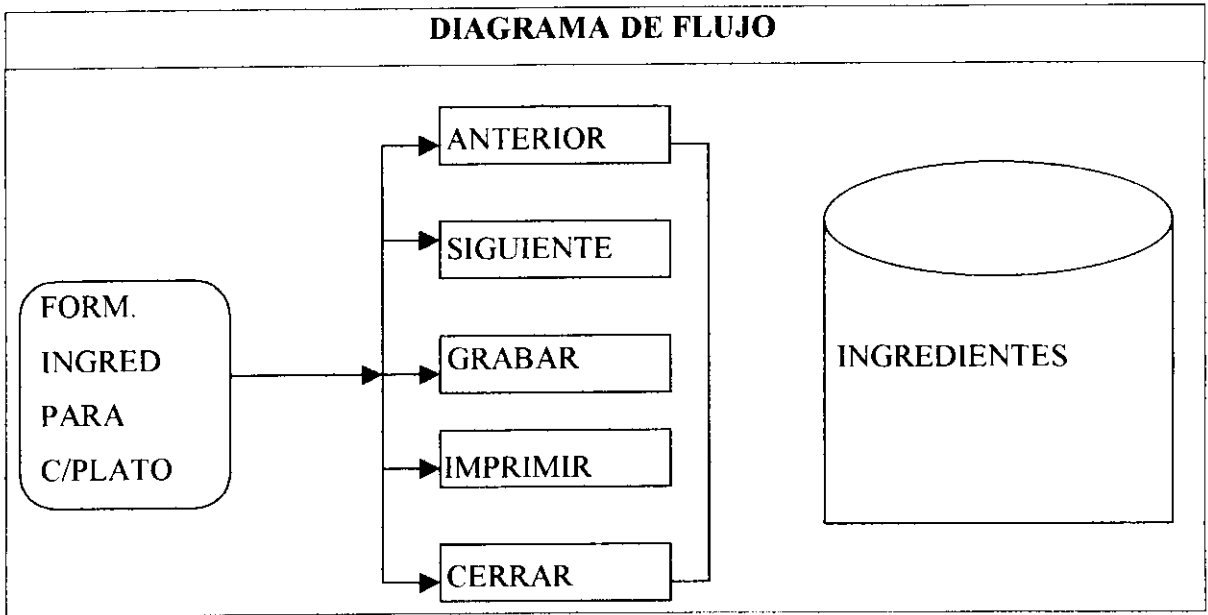
OBJETIVO: CONTROLAR LOS INGREDIENTES DE CADA PLATO

ENTRADAS

| NOMBRE | TIPO | CLAVE | DESCRIPCIÓN |
|------------------------------|------|-------|--|
| INGREDIENTES PARA CADA PLATO | | | PANTALLA CONTROL DE INGREDIENTES PARA CADA PLATO |

SALIDAS

| NOMBRE | TIPO | CLAVE | DESCRIPCIÓN |
|-----------|------|-------|--|
| PRODUCTOS | | | PANTALLA CONTROL DE INGREDIENTES PARA CADA PLATO |



AUTORIZACIÓN DE COSTOS DEL RESTAURANTE

"LA POSADA DE LA GARZA"

| | | | | |
|---|-------------------------|-------------------------|-----------------------------|-------------|
| NOMBRE DEL SISTEMA: AUTORIZACIÓN DEL RESTAURANTE | SUBSISTEMAS FORMULARIOS | PROGRAMA: CATEGORIAS | PROGRAMADOR J. Villacrés | Pag. 1 de 1 |
|---|-------------------------|-------------------------|-----------------------------|-------------|

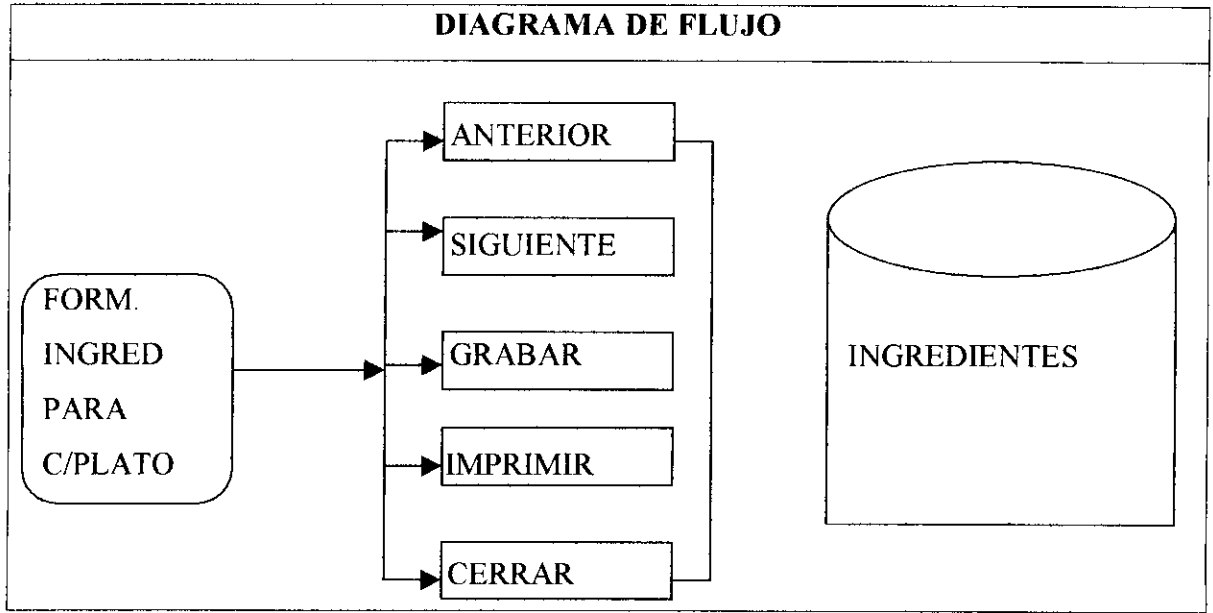
OBJETIVO: CONTROLAR LAS CATEGORIAS

ENTRADAS

| NOMBRE | TIPO | CLAVE | DESCRIPCIÓN |
|------------|------|-------|--|
| CATEGORIAS | | | PANTALLA CONTROL DE CATEGORIAS PARA CADA PLATO |

SALIDAS

| NOMBRE | TIPO | CLAVE | DESCRIPCIÓN |
|------------|------|-------|--|
| CATEGORIAS | | | PANTALLA CONTROL DE CATEGORIAS PARA CADA PLATO |



AUTORIZACIÓN DE COSTOS DEL RESTAURANTE
"LA POSADA DE LA GARZA"

| | | | | |
|---|-------------|-----------------------------|-----------------------------|-------------|
| NOMBRE DEL SISTEMA: AUTORIZACIÓN DEL RESTAURANTE | SUBSISTEMAS | PROGRAMA: MENU PRINCIPAL | PROGRAMADOR J. Villacrés | Pag. 1 de 1 |
|---|-------------|-----------------------------|-----------------------------|-------------|

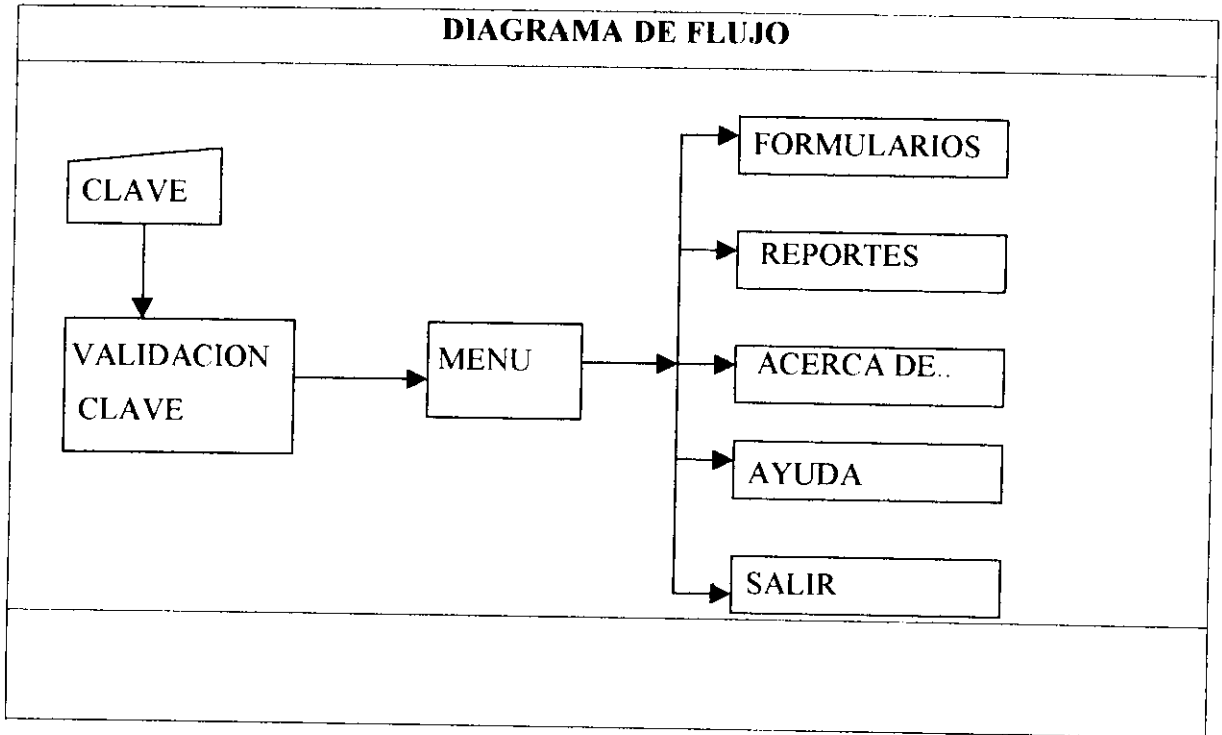
OBJETIVO: DESPLIEGA MENU OPCIONES

ENTRADAS

| NOMBRE | TIPO | CLAVE | DESCRIPCIÓN |
|------------|----------|-------|-------------------------------------|
| CLAVE MENU | PANTALLA | | NOMBRE DE LA CLAVE MENU DE OPCIONES |

SALIDAS

| NOMBRE | TIPO | CLAVE | DESCRIPCIÓN |
|--------|----------|-------|--|
| MENU | PANTALLA | | MENU DE FORM. REPORTER ACERCA DE.. AYUDA SALIR |



AUTORIZACIÓN DE COSTOS DEL RESTAURANTE
"LA POSADA DE LA GARZA"

| | | | | |
|---|--------------------|------------------|-----------------------------|-------------|
| NOMBRE DEL SISTEMA: AUTORIZACIÓN DEL RESTAURANTE | SUBSISTEMAS PLATOS | PROGRAMA: PLATOS | PROGRAMADOR J. Villacrés | Pag. 1 de 1 |
|---|--------------------|------------------|-----------------------------|-------------|

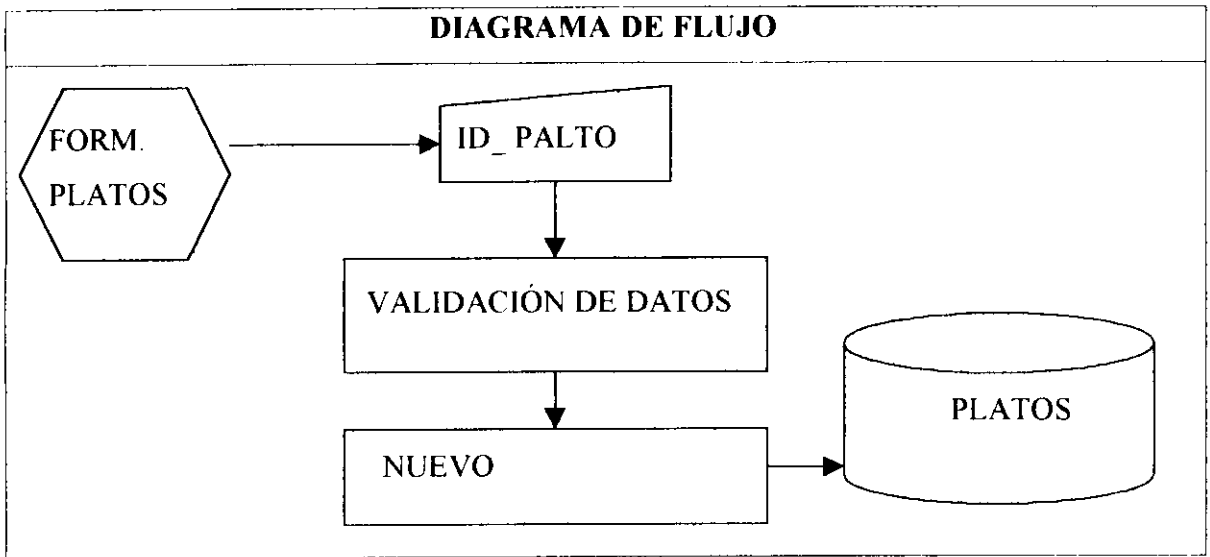
OBJETIVO: CREAR NUEVO PLATO

ENTRADAS

| NOMBRE | TIPO | CLAVE | DESCRIPCIÓN |
|-------------|----------|-------|--------------|
| PLATO | INDEXADO | | COD. PLATO |
| CATEGORIA | | | COD. CATEGOR |
| NOM. PLATO | | | NOM. CATEGOR |
| GANANCIA | | | NOM. PLATO |
| ILUSTRACIÓN | | | GANANCIA |

SALIDAS

| NOMBRE | TIPO | CLAVE | DESCRIPCIÓN |
|--------|----------|-------|---------------------|
| PLATOS | INDEXADO | | DATOS DE LOS PLATOS |



3.7 DISEÑO DE INFORMES

Estructura de la tabla: C:\PRO_REST\TBL_CATEGORIAS.DBF

Nº registros de datos: 6

Última actualización: 07/31/01

Página de códigos: 1252

| Campos | Nombre de campo | Tipo | Nulos |
|--------------------|-----------------|-------------------|-------|
| Ancho | Dec | Índice Ordenación | |
| 1 | ID_CATEGORIA | Carácter | |
| 5 | | Asc Machine | No |
| 2 | NOMBRE | Carácter | |
| 30 | | Asc Machine | No |
| ** Total ** | | | |
| 36 | | | |

Estructura de la tabla: C:\PRO_REST\TBL_PLATOS.DBF

Nº registros de datos: 6

Última actualización: 08/01/01

Tamaño memo (bloques): 64

Página de códigos: 1252

| Campos | Nombre de campo | Tipo | Nulos |
|--------------------|-----------------|-------------------|-------|
| Ancho | Dec | Índice Ordenación | |
| 1 | ID_PLATO | Carácter | |
| 5 | | Asc Machine | No |
| 2 | NOMBRE | Carácter | |
| 25 | | Asc Machine | No |
| 3 | CATEGORIA | Carácter | |
| 5 | | Asc Machine | No |
| 4 | GANANCIA | Numérico | |
| 6 | 2 | No | |
| 5 | FOTO | General | |
| 4 | | No | |
| 6 | SUGERENCIAS | Memo | |
| 4 | | No | |
| ** Total ** | | | |
| 50 | | | |

Estructura de la tabla: C:\PRO_REST\TBL_INGREDI.DBF

Nº registros de datos: 19

Última actualización: 08/01/01

Página de códigos: 1252

| Campo | Nombre de campo | Tipo | Nulos |
|-------|-----------------|-------------------|-------|
| Ancho | Dec | Índice Ordenación | |
| 1 | ID_INGREDIEN.. | Carácter | |
| 5 | | Asc Machine | No |
| 2 | NOMBRE | Carácter | |
| 25 | | Asc Machine | No |
| 3 | UNIDAD | Carácter | |
| 10 | | | No |
| 4 | P_COSTO | Monetario | |
| 8 | 4 | | No |
| 5 | FECHA_ADQUI | Fecha | |
| 8 | | | No |
| 6 | MARCAR | Carácter | |
| 1 | | | No |

**** Total ****

58

Estructura de la tabla: C:\PRO_REST\TBL_PREPARACION.DBF

Nº registros de datos: 30

Última actualización: 08/01/01

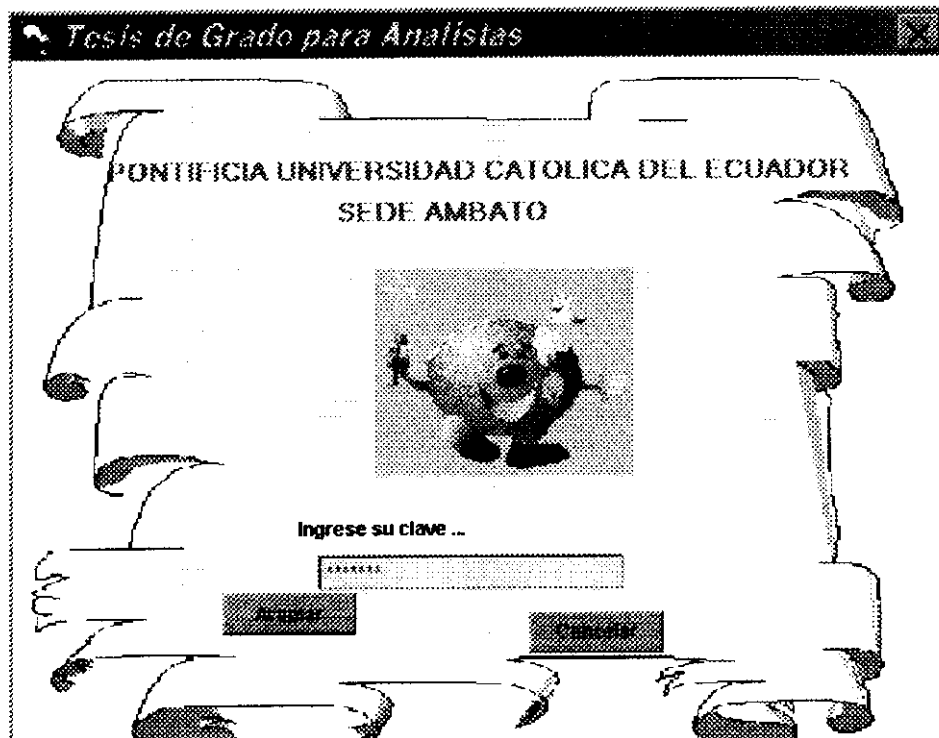
Página de códigos: 1252

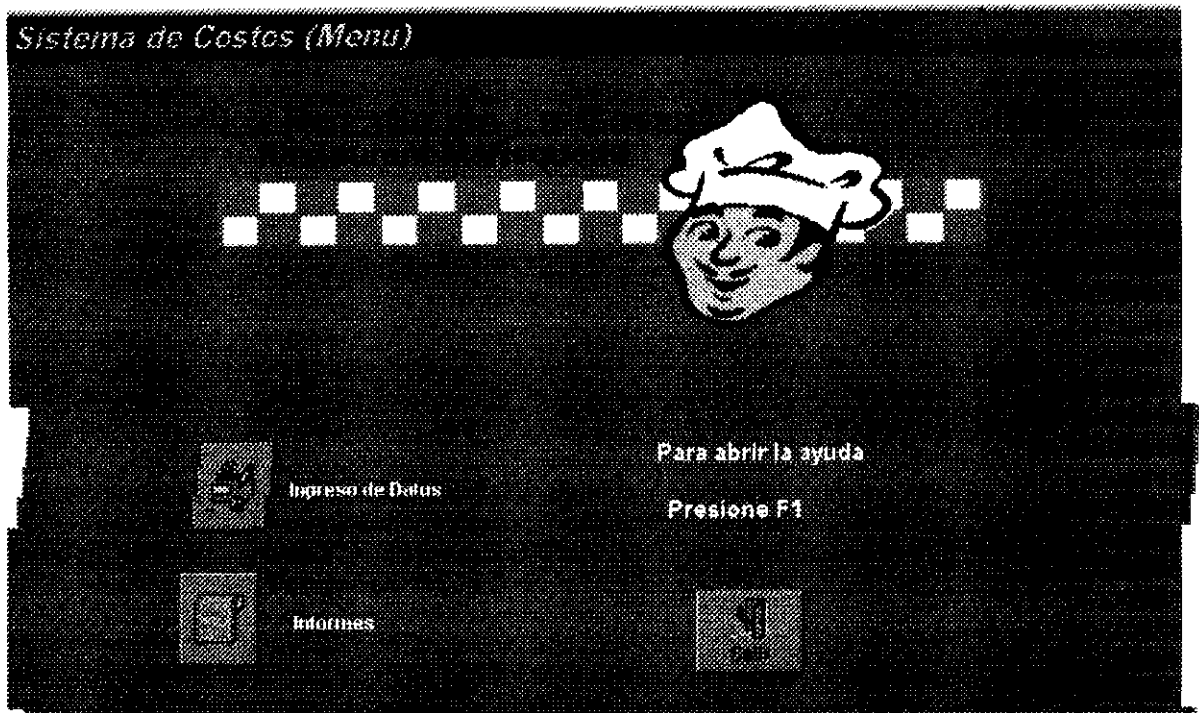
| Ancho | Campo | Nombre de campo | Índice | Ordenación | Tipo | Nulos |
|-------|-------|-----------------|--------|------------|----------|-------|
| 5 | 1 | ID_PLATO | | | Carácter | |
| | | | Asc | Machine | | No |
| 5 | 2 | ID_INGRED | | | Carácter | |
| | | | Asc | Machine | | No |
| 6 | 3 | CANT_PONER | | | Numérico | |
| | | | 2 | | | No |

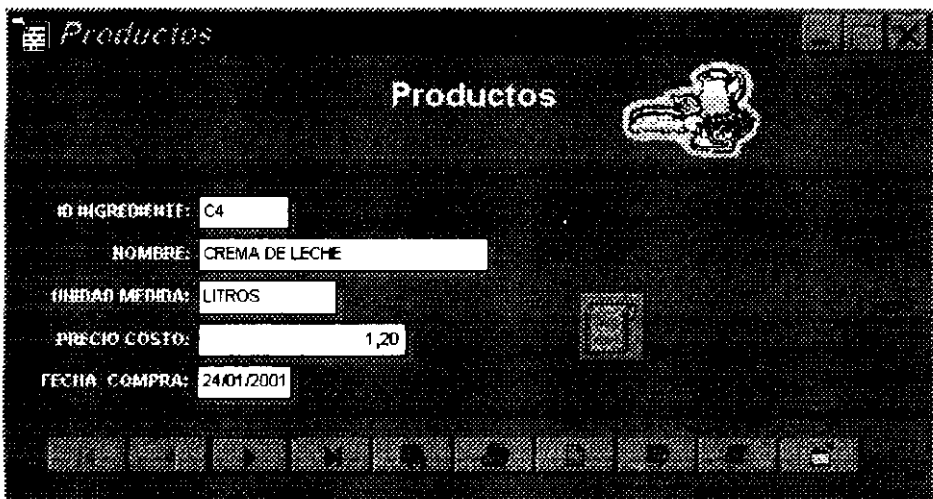
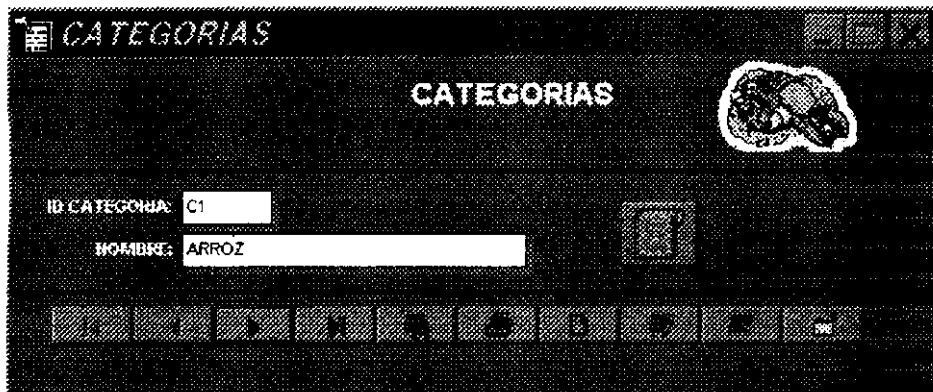
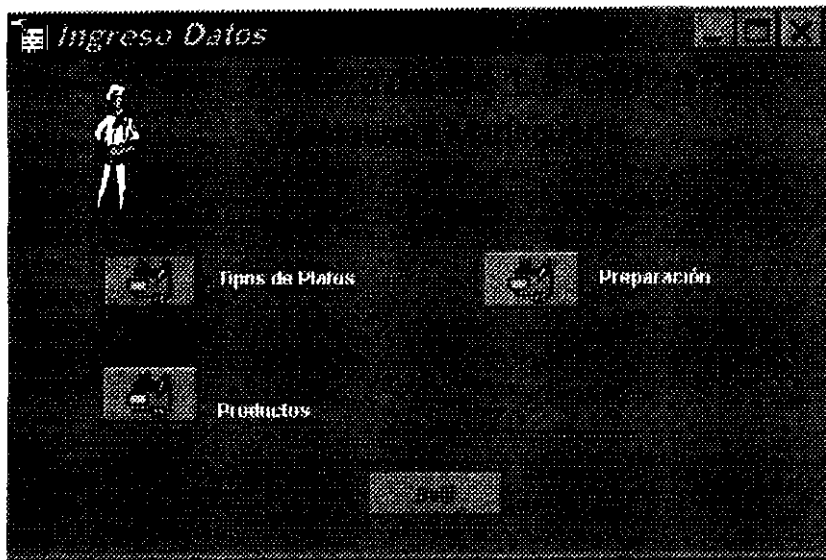
** Total **

17

3.6 DISEÑO DE PANTALLAS








Preparacion

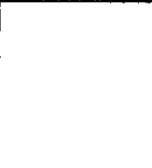
ID PLATO: NOMBRE:

CATEGORIA: GANANCIA: Foto: 

Precio de Venta:

Precio de Costo:

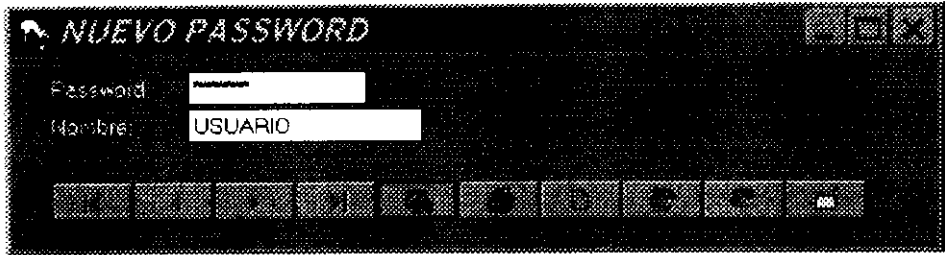
| ID PLATO | CATEGORIA | NOMBRE | UNIDAD | CANTIDAD | PRECIO UNITARIO | TOTAL |
|----------|-----------|-------------|----------|----------|-----------------|--------|
| P1 | I1 | ARROZ | LIBRA | 2.0000 | 20.00 | 0.4000 |
| P1 | T5 | TOMATE | LIBRAS | 0.2400 | 12.50 | 0.0300 |
| P1 | L9 | FILETE | LIBRAS | 1.2000 | 25.00 | 0.3000 |
| P1 | K8 | PICADILLO | LIBRAS | 1.0000 | 25.00 | 0.2500 |
| P1 | I3 | CONCHA | UNIDADES | 1.0000 | 0.00 | 0.0000 |
| P1 | I1 | ARROZ | LIBRA | 2.0000 | 50.00 | 1.0000 |
| P1 | H8 | PICADILLO C | LIBRAS | 0.4000 | 10.00 | 0.0400 |

Sugerencias: 

Informes

Reportes

Costos de los platos Ingredientes de los platos Menus de los platos



3.7 DISEÑO DE INFORMES

31/07/01

"LA POSADA DE LA GARZA"

RESTAURANT MARISQUERIA

CATEGORIAS

| ID CATEGORIA | NOMBRE |
|--------------|--------|
|--------------|--------|

| | |
|----|----------|
| C1 | ARROZ |
| C2 | CEVICHES |
| C3 | FRITOS |
| C4 | SALSAS |
| C6 | JUGOS |
| S1 | SOPAS |

"LA POSADA DE LA GARZA"

RESTAURANT MARISQUERIA

31/07/01

INGREDIENTES

| ID INGREDIENTE | NOMBRE | FECHA COMPRA | UNIDAD MEDIDA | PRECIO COSTO |
|----------------|----------------|--------------|---------------|--------------|
| C4 | CREMA DE LECHE | 24/01/01 | LITROS | 1,20 |
| E3 | ENSALADA | 24/01/01 | LIBRA | 0,30 |
| F5 | SALSA DE | 24/01/01 | GALONES | 6,00 |
| GADIR | GASTOS | 07/07/01 | MINUTOS | 0,02 |
| GAIN | GASTOS | 07/07/02 | MINUTO | 0,04 |
| H8 | PICADILLO | 24/01/01 | LIBRAS | 0,40 |
| I1 | ARROZ | 09/02/99 | LIBRA | 2,00 |
| I2 | CAMARON | 07/07/01 | 1 LBR | 2,80 |
| I3 | CONCHA | / / | UNIDADES | 1,00 |
| I4 | TOMATE | / / | LIBRAS | 4,00 |
| K6 | ALIÑOS | 24/01/01 | LIBRAS | 0,50 |
| K8 | PICADILLO | 24/01/01 | LIBRAS | 1,00 |
| L9 | FILETE | 24/01/01 | LIBRAS | 1,20 |
| MOB | MANO DE OBRA | 07/07/01 | MINUTOS | 0,02 |
| OCEV | OTROS CEVICHE | 07/07/01 | UNIDADES | 0,50 |
| P1 | PAPAS | 24/01/01 | LIBRAS | 0,12 |
| SA1 | SALSA DE | 07/07/01 | PORCIO | 1,20 |
| T4 | TAMARINDO | 04/01/01 | LIBRA | 0,60 |
| T5 | TOMATE | 24/01/01 | LIBRAS | 0,24 |

"LA POSADA DE LA GARZA"
RESTAURANT MARISQUERIA

07/31/01

INGREDIENTES DE LOS PLATOS

| PLATO | INGREDIENTE |
|--------------------|--|
| ARROZ MARINERO | ARROZ TOMATE FILETE PICADILLO CONCHA ARROZ PICADILLO CEBOLLAS |
| ARROZ MIXTO | CAMARON PAPAS PICADILLO ENSALADA |
| CEVICHE DE CAMARON | OTROS CEVICHE MANO DE OBRA GASTOS INDIRECTOS GASTOS DIRECTOS SALSA DE CEVICHE CAMARON |

"LA POSADA DE LA GARZA"
RESTAURANT MARISQUERIA

07/31/01

COSTO DE PLATOS

| PLATO | PRECIO COSTO | PRECIO VENTA |
|--------------------|---------------------|---------------------|
| ARROZ MARINERO | 2.02 | 2.22 |
| ARROZ MIXTO | 0.31 | 0.34 |
| CEVICHE DE CAMARON | 2.10 | 2.59 |
| | 0.00 | 0.00 |

**MANUAL
TECNICO
Y DEL USUARIO**

CAPÍTULO 4.

MANUALES TÉCNICO Y DEL USUARIO

4.1 MANUAL TÉCNICO

Este manual esta diseñado para aquellas personas que se interesen en aprender algo mas de este programa principalmente para aquellas personas que vayan a dar mantenimiento al sistema en el caso que fuere necesario.

REQUERIMIENTOS MÍNIMOS:

- Computador 486 de 100 Mhz
- 16Mb en RAM
- Sistema Operativo Windows 95
- Disco Duro de 1.2 GB
- Video de 256 colores

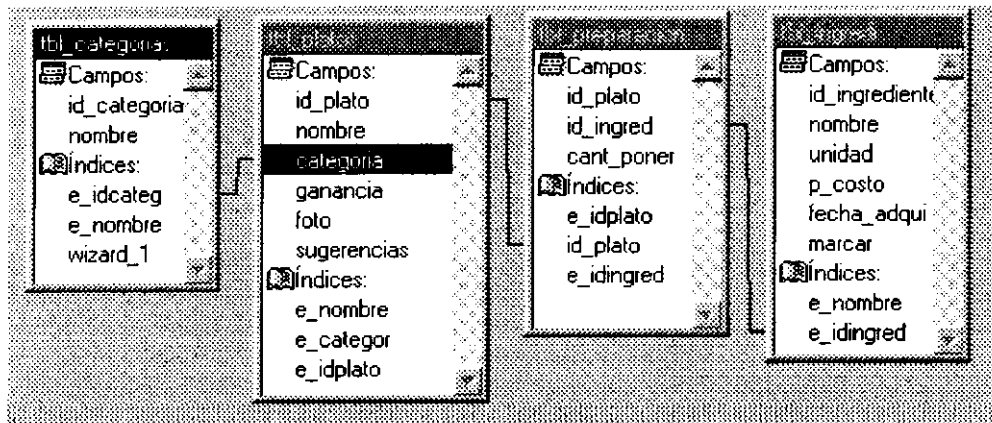
SOFTWARE EN QUE SE DISEÑO:

El Software en que se diseño este sistema de Costos es Visual Fox Pro 6.0. ya que es un lenguaje de Base de Datos fácil de utilizar y la persona que maneja necesita saber los conceptos básicos de una Base de Datos y de programación,.

Visual Fox Pro tiene varios asistentes para la creación de formularios, informes lo que hace la tarea mucho mas fácil.

DATOS:

El sistema de costos para el Restaurante consta de 4 tablas las cuales visualizamos a continuación:



A continuación vamos a detallar cada una de las tablas:

Tbl_Categorías: En esta tabla se almacena los siguientes datos:

Id_categoria

nombre

Tbl_ingredi: En esta tabla se almacena los siguientes datos:

Id_ingredient

Nombre

unidad

P_costo

Fecha_adqui

Marcar

Tbl_Platos: en esta tabla almacena los siguientes datos

Id_plato

Nombre

Categoria

Ganancia

Foto

sugerencias

Tbl_preparación: esta tabla almacena los siguientes datos

Id_plato

Id_ingred

Cant_poner

Tbl_passwd: Esta tabla es una tabla libre aquí se almacena el password de seguridad del sistema.

Nota : En los campos donde empiece con Id_ son claves principales para que el nombre o el producto no se repita en la Base de Datos.

DOCUMENTOS:

FORMULARIOS:

Frm_acercade: Este formulario nos indica quienes realizaron el sistema, fecha de realización, versión, etc.

Frm_inf_indi: Este formulario nos presenta los informes tanto individuales como totales.

Frm_ingredi_ingreso: Este formulario nos permite ingresar los ingredientes.

Frm_ingreso_categorías: Este formulario nos permite ingresar las categorías de los platos.

Frm_menu: Este es el menú principal del sistema.

Frm_menu2: dentro de este submenú está los formularios de ingreso de datos al sistema.

Frm_passwd: Este formulario controla el ingreso del password para entrar en el sistema.

Frm_passwd_ingre: Este formulario sirve para ingresar otras claves o cambiar la clave.

Frm_platos: Nos sirve para ingresar los diferentes platos con su respectiva preparación.

Frm_pregunta: pregunta si desea o no salir del Sistema.

INFORMES:

Frm_ingredi: este informe nos muestra todos los ingredientes que existen.

Frm_ingred_plat: Nos muestra todos los ingredientes de cada plato.

Frm_menu_platos: Saca los diferentes platos que tiene el restaurante.

Inf_categorías: Saca las diferentes categorías de los platos.

Inf_costos_paltos: Saca un informe con los costos de cada plato y su precio de venta.

OTROS:

BARRA DE MENÚ:

Menu1: Aparece en la parte superior de la pantalla un menú con todas las opciones del sistema.

4.2 MANUAL DEL USUARIO

INTRODUCCION

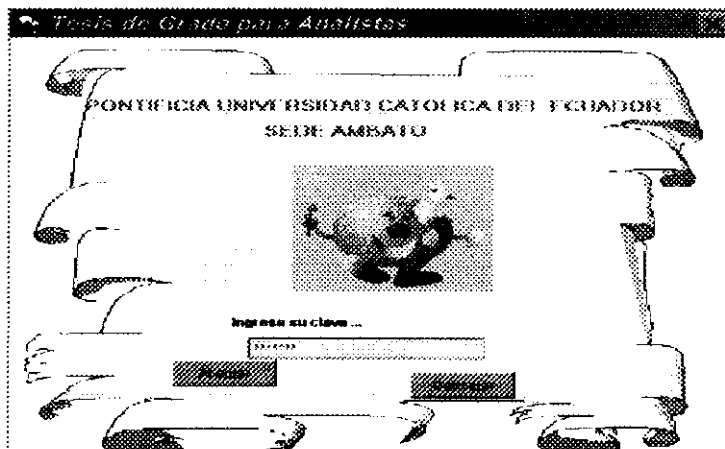
Bienvenidos al sistema de Automatización del Restaurante "LA POSADA DE LA GARZA" para Windows 95. Este manual le presenta el programa y le permitirá poner manos a la obra rápidamente. Aquí aprenderá cómo poder manejar de una forma más fácil y rápida este programa, además en cada pantalla encontrará una guía de cada uno de los formularios (programas) que e servirán para no cometer errores innecesarios.

INGRESO AL SISTEMA

Este es el icono en el que debemos dar doble clic para poder iniciar el trabajo en este sistema de automatización.

Luego de lo cual la computadora carga automáticamente el Visual FoxPro, seguidamente nos aparece el siguiente mensaje:

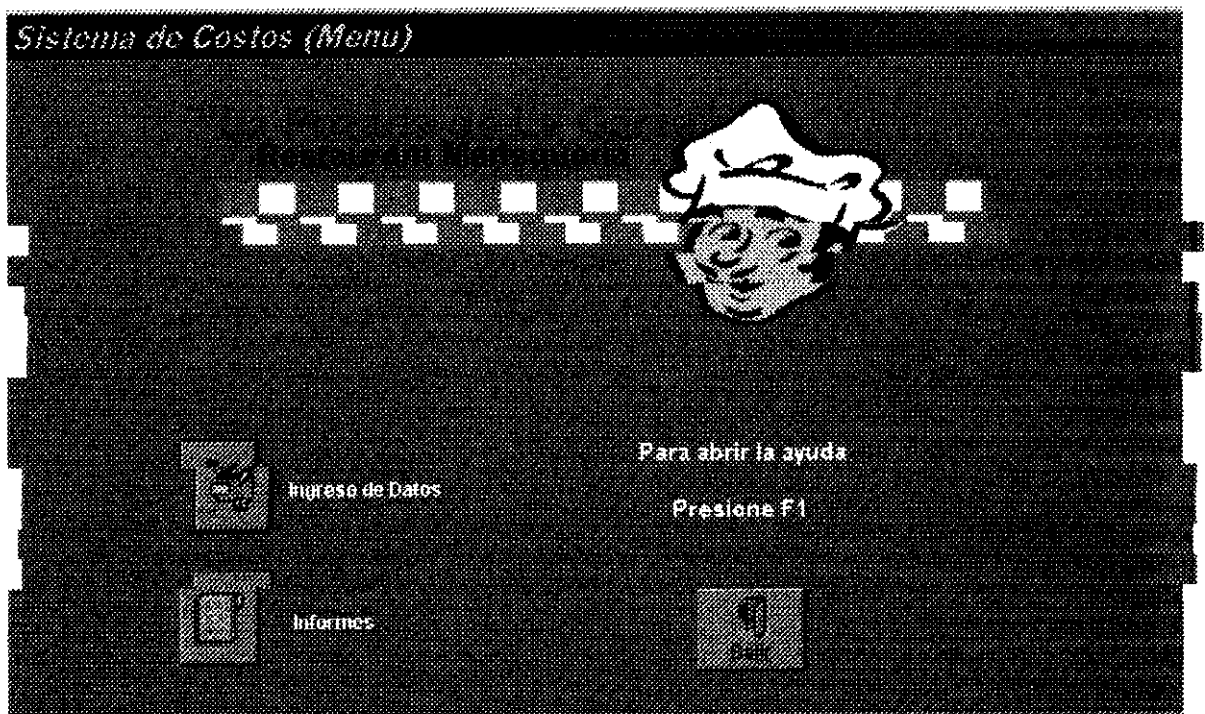
En este cuadro de mensaje se debe ingresar la clave para poder trabajar con el sistema, esta clave debe ser ingresada correctamente caso contrario Ud. no podrá entrar al programa.



PANTALLA INICIAL (MENU)

Al entrar al programa se presentará su pantalla inicial conteniendo los siguientes elementos:

MENU PRINCIPAL



Al ingresar al sistema usted entra directamente en el Menú. Para ingresar a las opciones del menú se cuenta con dos posibilidades:

- 1 Mediante de pantalla haciendo clic en cualquiera de las opciones que aparecen.
- 2 Presionando simultáneamente las teclas ALT y la letra representativa que se encuentra subrayada.

Se selecciona la sub opción cuando se hace clic con el Mouse o bien con las flechas del teclado y luego Enter.

Si se encuentra en una opción principal se puede mover a cualquier otra únicamente con las flechas (<- ->) y automáticamente se verá como se resalta la elegida.

Para desactivar el despliegue de los sub menús se puede presionar dos veces la tecla ESC.

A continuación haremos un recorrido somero sobre las opciones del Menú Principal del presente sistema, las cuales son:

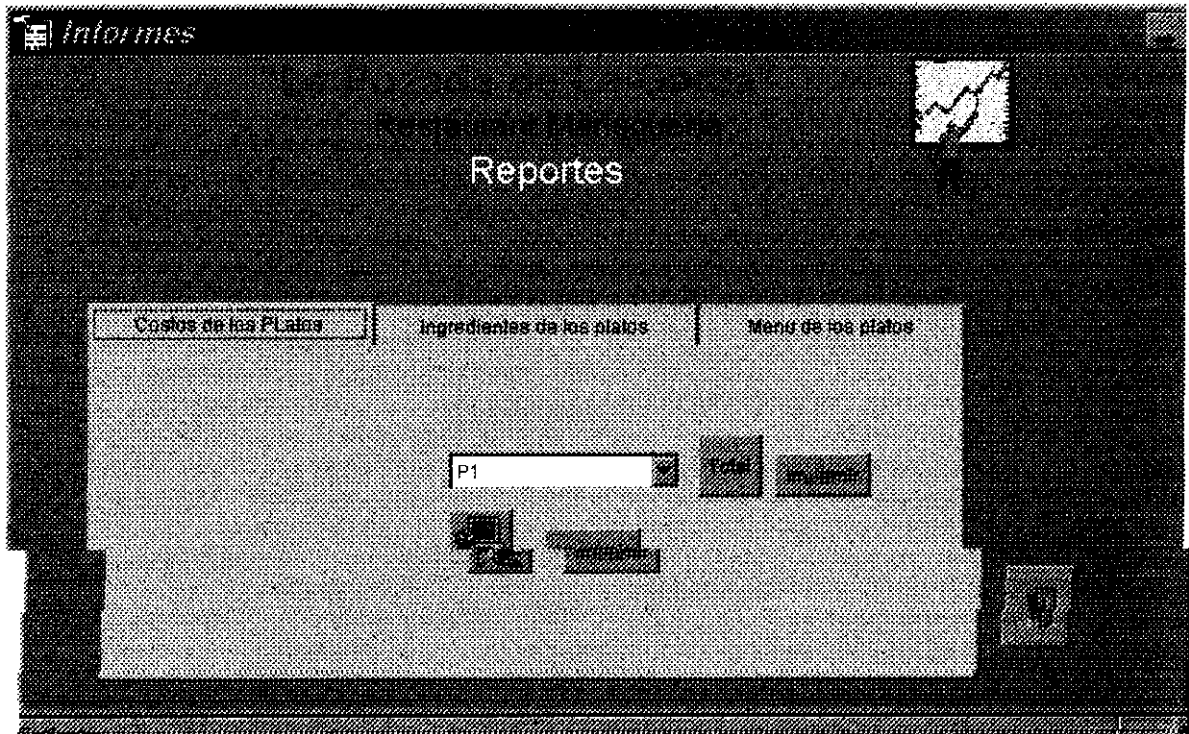
Formularios.-Contiene todas las opciones que se refieren al trabajo con Formularios (programas) principales que sirven para controlar el programa principal.

Reportes.- Nos indica todos los reportes que pueden ser necesarios para un mejor control del Restaurante.

Acerca De.- Nos da Información acerca del sistema, año de realización, nombres de los programadores, etc.

Salir.- Opción que nos permite salir del sistema.

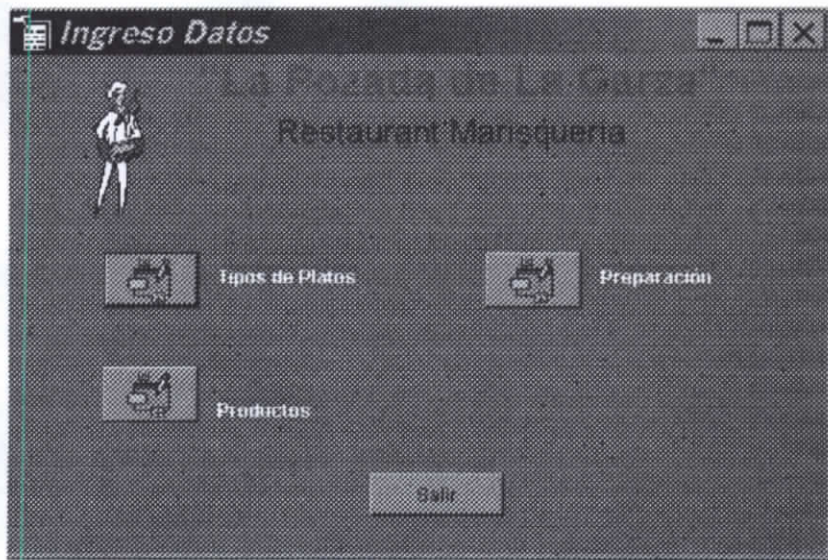
Ayuda.- Pantalla de ayuda sobre el manejo del programa.

REPORTES

Este formulario nos permite visualizar los reportes para:

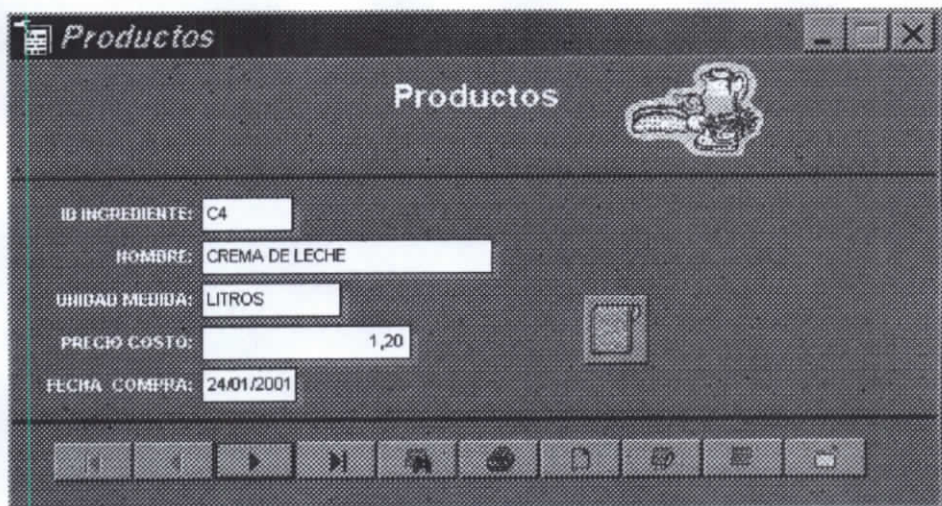
- Costos de Platos:
- Ingredientes de los Platos
- Menú de los Platos

MENU FORMULARIOS



Al ingresar a esta opción nos aparecen las siguientes opciones:

- Tipos de Platos
- Productos
- Preparación

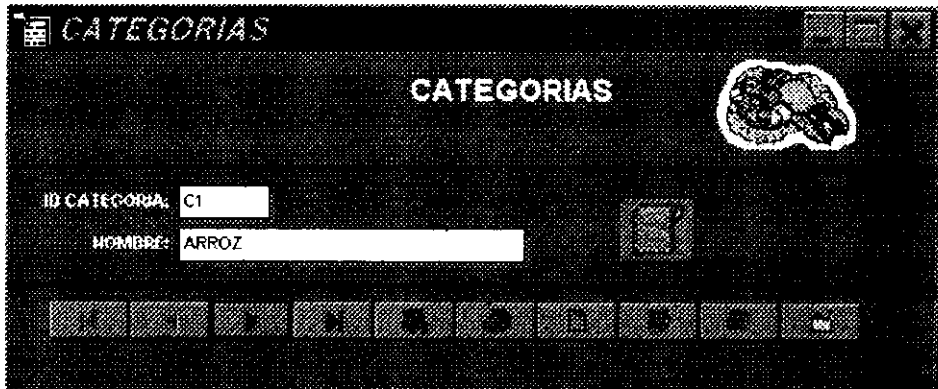
SUBMENU PRODUCTOS

The screenshot shows a window titled "Productos" with a standard Windows-style title bar (minimize, maximize, close buttons). The window content is as follows:

- Header: "Productos" text and a small icon of a coffee pot.
- Form fields:
 - ID INCREDIENTE: C4
 - HOMBRE: CREMA DE LECHE
 - UNIDAD MEDIDA: LITROS
 - PRECIO COSTO: 1,20
 - FECHA COMPRA: 24/01/2001
- Bottom toolbar: A row of icons for navigation and actions, including arrows, a search icon, a refresh icon, a print icon, and a save icon.

Este es el programa principal que se encarga del control de todos los productos que existen en el Restaurante como:
código del producto, nombre del producto, unidad de medida , precio de adquisición.

SUBMENU CATEGORIAS



Este programa se encarga de controlar todas las categorías de platos existentes en el Restaurante, en el caso de crear una nueva categoría debemos ingresar un código, un nombre.

SUBMENU PLATOS


Preparación


ID PLATO: NOMBRE:

CATEGORIA: GANANCIA:

Precio de Venta:

Precio de Costo:





| id plato | id ingrediente | Nombre | Unidad Medida | Precio Ingred | Porcentaje | valor |
|----------|----------------|-------------|---------------|---------------|------------|--------|
| P1 | I1 | ARROZ | LIBRA | 2.0000 | 20.00 | 0.4000 |
| P1 | T5 | TOMATE | LIBRAS | 0.2400 | 12.50 | 0.0300 |
| P1 | L9 | FILETE | LIBRAS | 1.2000 | 25.00 | 0.3000 |
| P1 | K8 | PICADILLO | LIBRAS | 1.0000 | 25.00 | 0.2500 |
| P1 | I3 | CONCHA | UNIDADES | 1.0000 | 0.00 | 0.0000 |
| P1 | I1 | ARROZ | LIBRA | 2.0000 | 50.00 | 1.0000 |
| P1 | H8 | PICADILLO C | LIBRAS | 0.4000 | 10.00 | 0.0400 |

Este formulario se encarga de controlar todos los platos que existen en el Restaurante, este programa nos presenta: El código del Plato, el código de la Categoría a la que pertenece, el nombre del plato, también nos permite ingresar un porcentaje de ganancia sobre el costo del plato que será un valor calculado, si el porcentaje de ganancia no es conveniente para el dueño del Restaurante, el tiene la posibilidad de ingresar un nuevo valor adecuado para el plato por el teclado. Si se desea se puede ingresar también una sugerencia adicional sobre el Plato que se está creando o modificando Además puede ingresar una ilustración para diferenciar una de otra

SUBMENU INGREDIENTES PARA CADA PLATO.

El presente formulario tiene por objetivo el controlar la producción de cada uno de los platos que se sirven en el Restaurante, en este programa para poder escoger el plato deseado debemos únicamente seleccionarlo con los botones anterior y siguiente, puesto que ya se encuentran grabados en el programa principal de platos. Al haber escogido el plato deseado nosotros veremos que en pantalla nos aparece el código y nombre del

plato, el nombre de la Categoría a la que pertenece: además este sistema está capacitado para que nos presente por pantalla el costo total del plato, este valor viene a representar el valor resultante de controlar cada uno de los productos o ingredientes que necesita cada plato para su elaboración.

Para poder ingresar los ingredientes a este sub formulario hacemos clic en el botón Escoger Ingredientes

Id plato.- este valor se actualiza automáticamente luego de ingresar el Id del plato en la parte superior del formulario.

Id Ingrediente.- este código se actualiza automáticamente luego de escoger los Ingredientes.

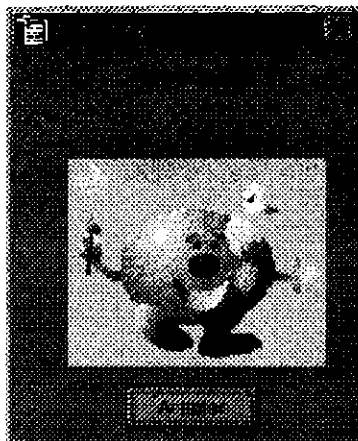
Nombre.- nos presenta el nombre del producto que se está utilizando en la elaboración del plato.

Cantidad.- Debemos ingresar por teclado la cantidad de producto que se usa en el plato, la cual ingresamos en porcentajes de cero al cien por ciento.

Unidad de Medida.- Este control nos despliega la unidad en que se está midiendo cada producto. Ej: Libras, kilos o unidades.

Precio unitario.- Este es el precio de cada una de las cantidades que se está usando en el plato.

ACERCA DEL SISTEMA



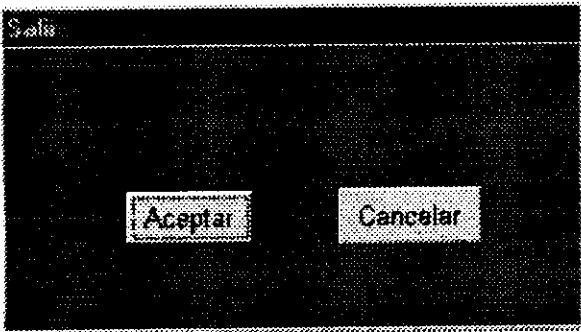
En esta pantalla encontramos información sobre la identificación del producto, permisos de funcionamiento, nombre de los programadores que desarrollaron el sistema, etc.

SUBMENU AYUDA.

Nos da información adicional sobre el funcionamiento del sistema, esta información nos servirá para poder manejar de una mejor manera el programa, y no cometer errores innecesarios.

SUBMENU SALIR.

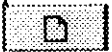
Esta opción nos permite salir del sistema al momento de ejecutar esta opción nos presenta la siguiente pantalla:



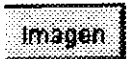
Para poder salir del programa debe escoger la opción aceptar, caso contrario la otra opción regresa al menú principal del sistema.

RESUMEN Y OTRAS OPERACIONES

A continuación indicamos el funcionamiento de todos los botones que tenemos en el presente sistema:



Este botón permite crear nuevos datos o registros en todos los programas que se encuentren.



Nos sirve para ingresar o cambiar una determinada fotografía .



Este botón se encarga de eliminar los datos del registro en que se encuentra en ese momento.



Nos coloca en el registro o dato anterior dependiendo del programa en el que nos

hallemos.



Nos dirigimos al siguiente Registro dentro del Programa.



Su función es buscar determinado registro de acuerdo a la necesidad de la persona que esté trabajando en el programa.



Nos permite grabar los dato del programa en el que nos encontremos



Nos permite deshacer los cambios realizados



Este botón nos permite imprimir los datos del formulario o programas en que nos encontramos.



Este botón nos sirve para salir del menú principal o al menú inmediato anterior, todos los programas tienen este botón ya que es muy necesario para poder cerrar la pantalla en que nos encontramos y poder seguir trabajando en el resto de programas.



Este botón nos sirve para poder observar un Reporte



Nos lleva al registro final



Nos lleva al registro inicial



Este botón nos permite modificar los registros

