

SISTEMA DE SOFTWARE DE GESTION DE COMIDA GOURMET PARA RESTAURANTES, UTILIZANDO
HERRAMIENTAS DE SOFTWARE LIBRE

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR

FACULTA DE INGENIERIA

ESCUELA DE SISTEMAS

**SISTEMA DE SOFTWARE DE GESTIÓN DE COMIDA GOURMET PARA
RESTAURANTES, UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE SOFTWARE LIBRES**

PEDRO DAVID FLORES JIMENEZ

Quito, 2013

INDICE

| | |
|---|------------|
| DEDICATORIA..... | i |
| AGRADECIMIENTO..... | iii |
| CAPITULO I: ESTRUCTURA DE LA INVENSTIGACIÓN..... | 1 |
| 1.1. INTRODUCCIÓN..... | 1 |
| 1.2. OBJETIVOS..... | 1 |
| 1.2.1. OBJETIVO GENERAL..... | 1 |
| 1.2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS..... | 2 |
| 1.3. HIPOTESIS..... | 2 |
| 1.4. ALCENCE..... | 2 |
| CAPITULO II: DISEÑO..... | 3 |
| 2.1. Metodología Ágil..... | 3 |
| 2.2. Programación Extrema (XP)..... | 4 |
| 2.3. Justificativo Metodología a Utilizar..... | 6 |
| 2.3.1. Ventajas de la metodología seleccionada..... | 6 |
| 2.3.1.1. Metodología XP..... | 6 |
| 2.3.2. Desventajas de la metodología seleccionada..... | 7 |
| 2.3.2.1. Metodología XP..... | 7 |
| 2.4. Presentación Empresa..... | 7 |
| 2.4.1. Negocio..... | 7 |
| 2.4.2. Cómo funciona la solicitud de pedidos desde el cliente hasta la cocina o bar..... | 8 |
| 2.4.3. Qué es necesario controlar..... | 8 |
| 2.4.3.1. Recetas Estándar..... | 8 |

| | |
|--|----|
| 2.4.3.2. Cuadre de Inventario..... | 8 |
| 2.4.3.1. Control de Ventas..... | 9 |
| 2.5. Especificaciones Funcionales..... | 9 |
| 2.5.1. Módulo Nómina..... | 9 |
| 2.5.2. Módulo Administrativo..... | 9 |
| 2.5.3. Módulo Empresa..... | 9 |
| 2.5.4. Módulo Inventario..... | 10 |
| 2.5.5. Módulo Recetas..... | 11 |
| 2.5.6. Módulo Clientes..... | 11 |
| 2.5.7. Módulo Ordenes..... | 11 |
| 2.5.8. Módulo Cuentas Divididas..... | 12 |
| 2.5.9. Módulo Facturación..... | 13 |
| 2.5.10. Módulo Punto de Venta..... | 13 |
| 2.6. Requerimientos..... | 13 |
| 2.7. Casos de Uso..... | 14 |
| 2.8. Modelo Físico..... | 16 |
| 2.9. Modelo Entidad Relación..... | 17 |
| 2.10. Diccionario de datos..... | 17 |
| 2.11. Diagramas de secuencia..... | 27 |
| 2.12. Diagrama de clases..... | 38 |

| | |
|--|-----------|
| CAPITULO III: IMPLEMENTACIÓN..... | 39 |
| 3.1. Herramientas..... | 39 |
| 3.1.1. Programación Orientada a Objetos..... | 39 |
| 3.1.2. JavaScript..... | 41 |
| 3.1.3. PHP..... | 42 |
| 3.1.4. Visual Basic..... | 42 |
| 3.1.5. Base de Datos..... | 43 |
| 3.1.6. SQL..... | 45 |
| 3.1.7. MySQL..... | 46 |
| 3.1.8. SQL SERVER..... | 47 |
| 3.2. Justificativo..... | 47 |
| 3.2.1. Ventajas de las herramientas seleccionadas..... | 47 |
| 3.2.1.1. Lenguaje de programación PHP y lenguaje interpretado JavaScript..... | 48 |
| 3.2.1.2. Motor de Base de Datos MySQL..... | 48 |
| 3.2.2. Desventajas de las herramientas seleccionadas..... | 48 |
| 3.2.2.1. Lenguaje de programación PHP..... | 48 |
| 3.2.2.2. Motor de Base de Datos MySQL..... | 49 |
| 3.2.2.3. Lenguaje interpretado JavaScript..... | 49 |
| 3.2.3. Decisión..... | 49 |
| 3.3. Aplicación..... | 50 |

| | |
|---|-----|
| 3.3.1. Módulo Nómina..... | 50 |
| 3.3.2. Módulo Empresa..... | 54 |
| 3.3.2. Módulo Inventario..... | 56 |
| 3.3.4. Módulo Recetas..... | 61 |
| 3.3.4.1. Recetas Cocina..... | 61 |
| 3.3.4.2. Recetas Bar..... | 67 |
| 3.3.5. Módulo Ordenes..... | 73 |
| 3.3.6. Módulo Cuentas Divididas..... | 90 |
| 3.3.7. Módulo Clientes..... | 97 |
| 3.3.8. Módulo de Facturación..... | 100 |
| 3.3.9. Módulo Administrador..... | 113 |
| 3.3.10. Módulo de Punto de Venta..... | 114 |
| 3.3.10.1. Dividir Cuentas..... | 121 |
| 3.3.10.2. Facturar Cuentas..... | 122 |
| 3.3.10.3. Cuentas Divididas..... | 125 |
| 3.4. Pruebas de la aplicación desarrollada..... | 135 |
| 3.4.1. Modificar Empresa..... | 135 |
| 3.4.2. Parametrizar Inventario..... | 136 |
| 3.4.3. Parametrizar Receta Comida..... | 136 |
| 3.4.4. Parametrizar Receta Bar..... | 136 |
| 3.4.5. Parametrizar Nómina..... | 136 |
| 3.4.6. Parametrizar Clientes..... | 136 |
| 3.4.7. Crear Orden..... | 136 |
| 3.4.8. Dividir Cuentas..... | 137 |
| 3.4.9. Visualizar Facturas..... | 137 |

| | |
|---|------------|
| 3.5. Resultados..... | 137 |
| CAPITULO IV: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES..... | 141 |
| 4.1. CONCLUSIONES..... | 141 |
| 4.2. RECOMENDACIONES..... | 143 |
| ANEXOS..... | 145 |
| A. GLOSARIO..... | 145 |
| 1. TÉRMINOS NEGOCIO..... | 145 |
| 1.1. Comida gourmet..... | 145 |
| 1.2. Como se prepara la comida gourmet..... | 145 |
| 1.3. Restaurante..... | 146 |
| 1.4. Restaurantes de alta cocina o gourmet..... | 146 |
| 1.5. Comanda..... | 146 |
| 1.6. Receta Estándar..... | 146 |
| 1.7. Porción..... | 147 |
| 1.8. Stock..... | 147 |
| 1.9. Factura..... | 147 |
| 2. TÉRMINOS TÉCNICOS..... | 147 |
| 2.1. Internet..... | 147 |
| 2.2. WWW..... | 148 |
| 2.3. HTTP..... | 148 |
| 2.4. URL..... | 148 |
| 2.5. Alojamiento web..... | 149 |
| 2.6. NCSA HTTPd..... | 149 |
| 2.7. HTTPD Apache..... | 149 |
| 2.8. Documento Object Model (DOM)..... | 150 |
| 2.9. Sistema..... | 150 |
| 2.10. Sistema Operativo (SO)..... | 150 |
| 2.11. Sistema Operativo Microsoft Windows..... | 151 |

| | |
|---|------------|
| 2.12. CSS..... | 152 |
| 2.13. HTML..... | 153 |
| B. LEVANTAMIENTO DE INFORMACIÓN..... | 154 |
| C. PLANIFICACIÓN..... | 170 |

DEDICATORIA

A Dios.

Por permitirme llegar hasta este punto y haberme dado salud para lograr mis objetivos, además de llenarme de bendiciones.

A mi esposa Alexandra.

Por su perseverancia, fuerza y amor que la caracteriza además por llenarme de luz mi vida con la que guía mi camino.

A mi madre Susana.

Por apoyarme en todo momento, por sus consejos, sus valores, por su perseverancia, por la motivación constante que me ha permitido ser una persona de bien, pero más que nada, por su amor.

A mis hijos Pedro José y Andrés.

Por llenarme de vida y amor con todos sus gestos de honestidad, ternura, confianza y amor. Por ser esos seres celestiales que los adoro.

A mi padre Pedro.

Por su temple y firmeza, más que nada por su ejemplo de vida el cual es “No existe edad para cumplir los objetivos propuestos”, por su amor.

A mi hermano José Miguel.

Por su coraje, por cumplir todos sus objetivos, por ser ese líder nato, por ese ser lleno de amor y por ser mi mejor amigo.

A mi abuelo Jaime.

Por confiar en mí desde que era pequeño, por todas esas enseñanzas de vida, por ser esa persona sabia que transmitía ese conocimiento desde su mirada hasta su proceder, por encaminarme hacer lo que soy hoy día.

A mis familiares.

A mi prima Lorena ejemplo de madre y constancia, mi tía Sara María apoyo desde pequeño en todos los aspectos de mi vida, mi tía María Sol por su fortaleza, por ser arriesgarse en sus objetivos, mi tía Patricia por ser una hermana entregada que llena de alegría a mi madre, mi

abuela Sara por sus ocurrencias en toda su vida, mi abuela Enma por su amor incondicional, mi abuelo Efraín por su temple y coraje, mi primo Roberto por ser amigo, hermano y su cultura innegable, mi suegro Fausto por entregar ese amor a todas las personas, mi suegra Susana por ser apoyo de mi familia, mis sobrinos Amelia, Emilio, Christian, Mateo por ese amor incondicional, porque son luz para todos y a todos aquellos que participaron directa o indirectamente en la elaboración de esta tesis. ¡Gracias a ustedes!

A mis maestros.

Ing. Oswaldo Luna por su gran apoyo en todos los momento desde la inicialización hasta la culminación de de esta tesis; a la Ing. Beatriz Campos por su apoyo ofrecido, además por guiarme en todo momento de este trabajo; al Ing. Alfredo Calderón por su tiempo y apoyo para la culminación de esta tesis.

Finalmente a los maestros, aquellos que marcaron cada etapa de mi camino universitario, y que me ayudaron en asesorías y dudas presentadas en la elaboración de la tesis.

AGRADECIMIENTO

Esta tesis es el resultado del esfuerzo de todos los que formamos el equipo. Por esto agradezco a Dios por llenarme de salud, vida y bendiciones, a mi director, Ing. Oswaldo Luna, mis correctores Ing. Beatriz Campos e Ing. Alfredo Calderón y a mi persona, quienes este tiempo han puesto a prueba conocimientos en el desarrollo de esta tesis la cual ha finalizado llenando todas las expectativas. A mis padres quienes a lo largo de toda mi vida han apoyado y motivado mi formación académica, asimismo me han llenado de amor. A mis profesores a quienes les debo gran parte de mis conocimientos, gracias a su paciencia y sabiduría y finalmente un eterno agradecimiento a esta prestigiosa universidad la cual abre sus puertas a todas las personas, preparándonos para el futuro y formándonos como personas de bien.

CAPITULO I

1. ESTRUCTURA DE LA INVESTIGACIÓN

1.1.INTRODUCCIÓN

En nuestro medio, los restaurantes o la mayoría de ellos son administrados por el propietario (puestos polivalentes) el cual se encarga de todo el entorno del negocio sin herramientas tecnológicas que ayuden al desenvolvimiento óptimo, mejoramiento continuo y toma de decisiones.

El personal encargado de la preparación de los diversos platos (recetas) no cuenta con una guía (receta estándar) que le permita preparar una oferta alimentaria adecuada para el medio, que priorice y optimice los recursos utilizados en los diversos procesos dentro del área de cocina y bodega.

Con la ayuda de herramientas de software libre, se puede desarrollar un programa específico que permite implementar los procedimientos y procesos inherentes a la administración de empresas, gastronomía, administración de alimentos y bebidas (Hotelería) permitiendo a obtener un producto de bajo costo, sin perjuicio de la calidad del mismo, optimizando el tiempo y asegurando al cliente interno (usuario final) el acatar el marco legal vigente y la reducción de costos al no adquirir licencias extras para su uso.

1.2. OBJETIVOS

1.2.1. OBJETIVO GENERAL

Desarrollar un Sistema de software de gestión de comida gourmet para restaurantes, utilizando herramientas de software libres, para controlar de manera integral los procesos gastronómicos y administrativos de cada comanda.

1.2.2.OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- i. Realizar el levantamiento de información y de los proceso a automatizar.
- ii. Realizar el diseño lógico, aplicando las metodologías de ingeniería de software para la solución del problema de gestión de restaurantes bajo una interfaz web.
- iii. Sistematizar los métodos y técnicas gastronómicas de las recetas estándares mediante un software libre, para sistematizar los procesos administrativos de un departamento de alimentos y bebidas.

1.3.HIPOTESIS

Los restaurantes de comida gourmet contarán con una herramienta tecnológica que facilitará el uso y el control de sus negocios y mejorará la toma de decisiones en las mismas.

1.4.ALCANCE

El sistema de software deberá tener la capacidad de receptor las órdenes de comida gourmet, imprimirlas para su atención y posterior facturación.

El sistema de software deberá tener la capacidad de emitir estadísticas de clientes, ordenes atendidas, montos facturados, etc.

El sistema de software está limitado en realizar contabilidad.

Limitaremos en realización de reservaciones.

CAPITULO II

2. DISEÑO

2.1. Metodología Ágil

Las metodologías ágiles forman parte del movimiento de desarrollo ágil de software, que se basa en la adaptación de cualquier cambio como medio para aumentar las posibilidades de éxito de un proyecto¹.

De forma que una metodología ágil es la que tiene como principios que:

- Los individuos y sus interacciones son más importantes que los procesos y las herramientas.
- El software que funciona es más importante que la documentación exhaustiva.
- La colaboración con el cliente en lugar de la negociación de contratos.
- La respuesta delante del cambio en lugar de seguir un plan cerrado.

Las metodologías que utilizan este método son:

- XP
- SCRUM
- DSDM

¹ Chin, Gary (2004). *Agile Project Management: How to Succeed in the Face of Changing Project Requirements*. AMACOM.
PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR, FACULTAD DE INGENIERIA, ESCUELA DE SISTEMAS

- Crystal

2.2. Programación Extrema (XP)

Es una metodología ligera basada en una serie de valores y de prácticas de buenas maneras que persigue el objetivo de aumentar la productividad a la hora de desarrollar programas².

Este modelo se basa en una serie de metodologías de desarrollo en la que se da prioridad a los trabajos que dan un resultado directo y que reducen la burocracia que hay alrededor de la programación.

Una de las principales características de este método de programación, es que sus ingredientes son conocidos desde el principio de la informática.

La programación extrema se basa en 12 principios básico.

Retroalimentación en escala fina.

- Principio de pruebas. Se tiene que establecer un período de pruebas de aceptación del programa donde se definirán las entradas al sistema y los resultados esperados de las entradas.
- Proceso de planificación. En esta fase el usuario tendrá que escribir sus necesidades, definiendo las actividades que realizará el sistema.
- El cliente en el sitio. Se le dará poder de determinar los requerimientos, definir la funcionalidad, señalar las prioridades y responder las preguntas de los programadores.

² <http://www.extremeprogramming.org/>

- Programación en parejas. Uno de los principios radica en el que la mayoría de gerentes de desarrollo ponen sus dudas. Requiere que todos los programadores XP escriban su código en parejas, compartiendo una sola máquina.

Proceso continuo en lugar de por lotes.

- Integración continua. Permite al equipo hacer un rápido progreso implementado las nuevas características del software.
- Refactorización. Permite a los equipos de programadores XP mejorar el diseño del sistema a través de todo el proceso de desarrollo.
- Entregas pequeñas. Colocan un sistemas sencillo en producción rápidamente que se actualiza de forma rápida y constante permitiendo que el verdadero valor de negocio del producto sea evaluado en un ambiente real.

Entendimiento compartido.

- Diseño simple. Se basa en la filosofía de que el mayor valor de negocio es entregado por el programa más sencillo que cumpla los requerimientos.
- Metáfora. Desarrollada por los programadores al inicio del proyecto, define una historia como funciona el sistema completo.
- Propiedad colectiva del código. Un código con propiedad compartida es el cual en que nadie es propietario de nada, todos son propietarios de todo.
- Estándar de codificación. Define la propiedad del código compartido así como las reglas para escribir y documentar el código y la comunicación entre diferentes piezas de código desarrolladas por diferentes equipos.

Bienestar del programador.

- La semana de 40 horas. La programación extrema sostiene que los programadores cansados escriben código de menor calidad. Minimizar las horas extras y mantener los programadores frescos, generará código de mayor calidad. Como dice *Beck*, está bien trabajar tiempos extra cuando es necesario, pero no se ha de hacer durante dos semanas seguidas.

Ciclo de vida

- El ciclo de vida del desarrollo lo podemos verificar en el Anexo C. Planificación.

Entregables

- Se entregará en primer lugar el administrador de contenidos el cual contiene la empresa, los usuarios, las recetas, continuando con el inventario, el punto de venta la facturación, la división de las cuentas y finalizamos con las estadísticas de la facturación.

2.3. Justificativo Metodología a Utilizar

2.3.1. Ventajas de la metodología seleccionada

2.3.1.1. Metodología XP

En este proyecto se utilizará la metodología XP por cuanto es la que más se adapta para el desarrollo de este software por el tiempo que se necesita para su desarrollo, la interactividad que se tiene con el cliente. Además se pueden adoptar algunas de sus principales características, el desarrollo guiado de las pruebas y finalmente por que adopta un software de construcción continua.

2.3.2. Desventajas de la metodología seleccionada

2.3.2.1. Metodología XP

- La impredecibilidad de los Requisitos.
- Es imposible la previsibilidad.
- La dificultad de medir los roles.
- No tiene control de errores
- No tiene registro de avances

2.4. Presentación Empresa

2.4.1. Negocio

Un restaurante es un comercio donde se paga por la comida y bebida, para ser consumidas en el mismo local.

Hoy en día existe una gran variedad de modalidades de servicio y tipos de cocina³.

La cocina gourmet es la aplicación de métodos y técnicas de cocina aplicadas a recetas astronómicas en la que interviene varios factores principales en un platillo para que llegue a ser gourmet, como alturas, texturas, color, sabor, y olor de la fusión de los ingredientes aplicados en la receta⁴.

Los restaurantes de alta cocina o gourmet son lugares donde los alimentos son de gran calidad y servidos a la mesa. El pedido es "a la carta" o escogido de un "menú",

³ <http://es.wikipedia.org/wiki/Restaurante>

⁴ Lic. José Miguel Flores

por lo que los alimentos son cocinados al momento. El costo va de acuerdo al servicio y la calidad de los platos que consume⁵.

2.4.2. Cómo funciona la solicitud de pedidos desde el cliente hasta la cocina o bar

La solicitud de pedidos se lo realiza por medio de comandas lo que es el plato o especialidad culinaria que solicita el cliente y que el camarero refleja en un block por triplicado y una de cuyas copias va a cocina⁶.

Es las comandas se refleja lo que son las recetas estándar (en cocina) es aquella que vas a usar siempre sin hacerle ninguna modificación, para costearla tienes que hacerla una vez, anotando los costos de cada ingrediente, marca que usaste y todo otro detalle fuente⁷.

2.4.3. Qué es necesario controlar

2.4.3.1. Recetas Estándar

En cada receta estándar se debe controlar la porción de cada uno de los ingredientes que van hacer utilizados para crear la receta.

2.4.3.2. Cuadre de Inventario

Es necesario controlar el stock de cada uno de los productos del inventario con esto es posible identificar que recetas estándar tienen la posibilidad de crearlas y cuáles no, además es necesario dar de baja productos con fecha de expedición pasada así

⁵ Lic. José Miguel Flores

⁶ <http://www.cocinayhogar.com/parati/glosarioterminos/index.cfm>

⁷ <http://www.cocinayhogar.com/parati/glosarioterminos/index.cfm>

como cambiar el costo de los productos del inventario dependiendo de la variación del mercado y aumentar la cantidad de productos registrados del inventario.

2.4.3.3. Control de Ventas

Con el control de ventas es posible verificar las ventas del restaurante o de sus empleados ya sea diariamente o en períodos de tiempo específicos.

2.5. Especificaciones Funcionales

2.5.1. Módulo Nómina

Se requiere un módulo que se llame nómina en el cual ingrese la identificación del empleado, la fecha de ingreso así como la fecha de salida a la empresa en el que se pueda crear los distintos roles de acceso al sistema que sea administrador, usuario normal entre otros además en este módulo se debe asignar un usuario y clave de acceso, este módulo debe proporcionar la posibilidad de actualizar datos, eliminar, ver la información tanto en pantalla como exportando a Excel.

2.5.2. Módulo Administrativo

Se requiere que exista un contenedor de los distintos departamentos (módulos) en el cual se pueda tener acceso con usuario y una clave para su seguridad, módulo de administración.

2.5.3. Módulo Empresa

Se requiere un módulo en donde se ingrese los datos de la empresa, RUC, Razón Social, Teléfono y Dirección este módulo debe ser actualizable, debe imprimir en pantalla, y exportar a Excel la misma información.

2.5.4. Módulo Inventario

Se quiere un módulo de inventario en donde se ingrese los productos de cocina que pueden ser líquidos y sólidos en este módulo se ingresa el nombre del producto, la cantidad, el costo si es sólido se ingresa gramos, onzas, libras y kilogramos con esto debe hacerse una transformación a gramos y calcularme el costo de cada producto en gramos. Si se ingresa en líquidos se debe ingresar en centímetros cúbicos, onzas líquidas, litros con esto se debe calcular el costo del producto en centímetros cúbicos.

Si se ingresa en unidades tanto sólidas como líquidas me debe calcular el costo en unidades.

Debe permitir de ingresar o eliminar un producto así como visualizar el producto o exportarlos a Excel.

Para el módulo de inventario me debe permitir dar de baja un producto en el inventario en el cual se escoge el producto y dar de baja una cantidad ya sea en las unidades sólidas o líquidas, haciendo las transformaciones necesarias y el control de unidad.

Debe permitir aumentar una cantidad a un producto ya sea en las unidades sólidas o líquidas, haciendo las transformaciones necesarias y el control de unidad.

Si en el mercado ha cambiado el precio de los productos el módulo de inventario debe permitir cambiar el precio ingresando del producto, costo y la cantidad comprada y debe hacer el cálculo necesario para realizar el cambio.

En el módulo inventario debe tener un indicador con cambio de color en el inventario que un producto que no tiene cantidad necesaria en stock para preparar las recetas, con tiene control del inventario.

2.5.5. Módulo de Recetas

Se requiere un módulo de recetas de cocina y bar en el que permita ingresar una receta en el que se ingrese si son sopas, postres, poción, entrada, fuerte, bebidas con alcohol o sin alcohol, nombre de la receta, costo o pvp. Una vez ingresada la receta dé la posibilidad de ingresar los ingredientes y las cantidades en sólidos o líquidos con este ingreso se puede visualizar la receta y utilizarla para la venta. Además debe permitir visualizar la utilidad de la misma.

Debe permitir ingresar en la receta si es para varios platos con esto se controla la cantidad de producto ingresado al máximo, finalmente si se necesita eliminar un ingrediente de la receta me debe admitir realizar la eliminación.

2.5.6. Módulo Clientes

Se requiere un módulo de clientes en donde permita ingresar la información del cliente como identificación, fecha de nacimiento, dirección, e-mail, teléfono, hucha de algún equipo. Debe admitir modificar la información, eliminar información, visualizar tanto en pantalla como en Excel.

2.5.7. Módulo Ordenes

Se requiere un módulo de ordenes en donde permita ingresar las ordenes de una mesa específica, una vez ingresada la mesa se debe ingresar las recetas o productos los cuales van hacer enviadas a cocina o bar como comandas, también de permitir

ingresar cortesías esto quiere decir platos gratis para clientes, también debe permitir ingresar en el pedido que si no quiere un ingrediente en un plato en especial el cliente, se debe mandar el mismo ya sea a cocina o bar.

Debe permitir aumentar productos a la orden, también debe permitir eliminar un producto de una orden.

Debe imprimir las ordenes una vez ingresadas y poder direccionarlas a cocina o a bar, en el caso de que se haya ingresado nuevas productos a las órdenes, dé la posibilidad de reimprimir pero sólo los nuevos productos de igual manera a cocina o a bar, y si se elimina algún producto en la orden, debe permitir enviar una notificación a bar o cocina.

Debe efectuar la facturación de la orden en donde se indique la forma de pago si existe un descuento, verificar si el cliente es nuevo o registrado, en el caso de ser nuevo cliente permita ingresar los datos, o si es registrado me envíe a la pantalla de facturación donde genere la factura e imprimirla en formato (.pdf) para su posterior impresión en papel.

Debe permitir dividir una cuenta para n cantidades de órdenes dependiendo de las cantidades de productos asignados a la orden, con esto genere n cantidad de facturas generadas.

2.5.8. Módulo Cuentas Divididas

Se requiere un módulo de cuentas divididas en donde permita realizar la consulta de las cuentas divididas, debe permitir eliminar la división de las mismas y reagruparlas en una sola cuenta, finalmente debe admitir facturar la ordene escogida, con esto se deshabilita la opción de eliminar la cuentas divididas.

2.5.9. Módulo Facturación

Se requiere un módulo de facturación estadístico en donde visualice las facturas realizadas ya sea diariamente o por período o por alguna factura en especial, además genere un reporte de los platos y bebida más vendidas, debe permitir anular facturas así como eliminar el estado de anulación de las mismas, es necesario un reporte de la facturación en un rango de fechas, también de las ventas realizadas por los empleados.

2.5.10. Módulo Punto de Venta

Se requiere un módulo de punto de venta para empleados en donde se ingrese con usuario y clave, con esto se identifica las ventas realizadas por cada empleado, en este módulo no pueden ver las ordenes de otros empleados solo la de ellos mismos, no debe permitir cruzar con otra mesa asignada.

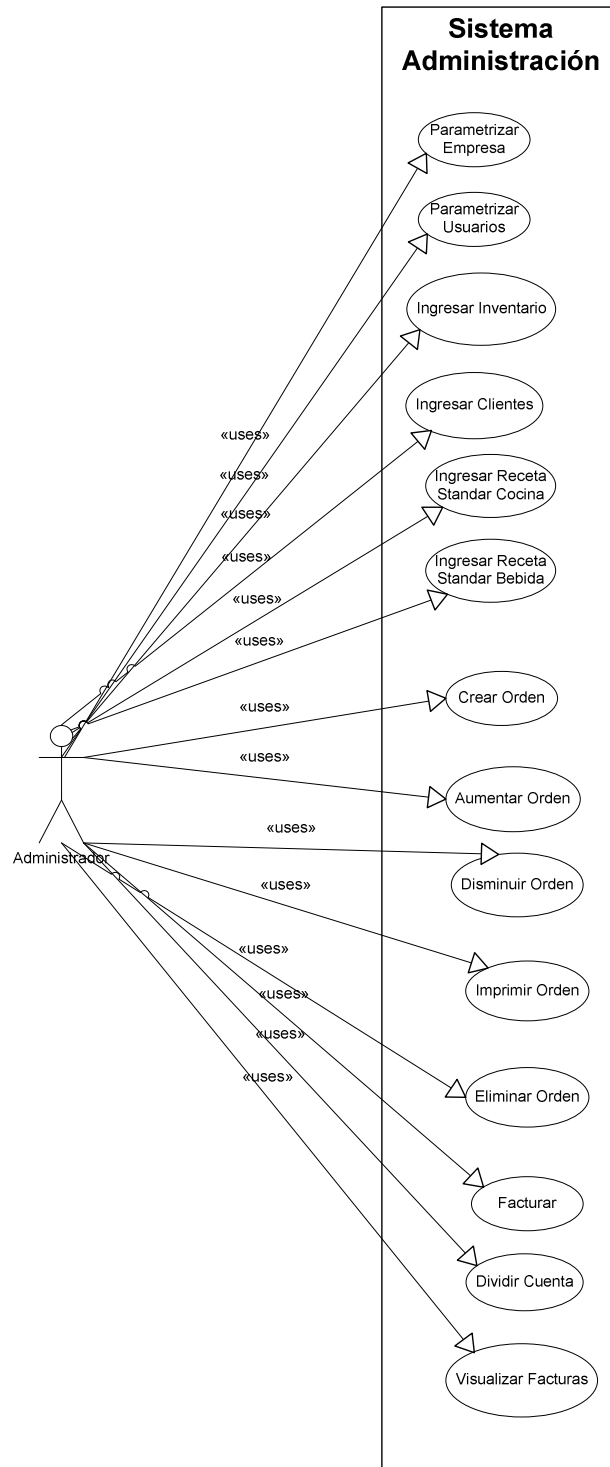
Debe permitir aumentar órdenes a nuevas mesas, así como el ingreso de productos o recetas como se indicó en el módulo de órdenes, debe permitir imprimir y reimprimir, las comandas, debe permitir facturar y dividir las cuentas como se indicó en los módulos anteriores.

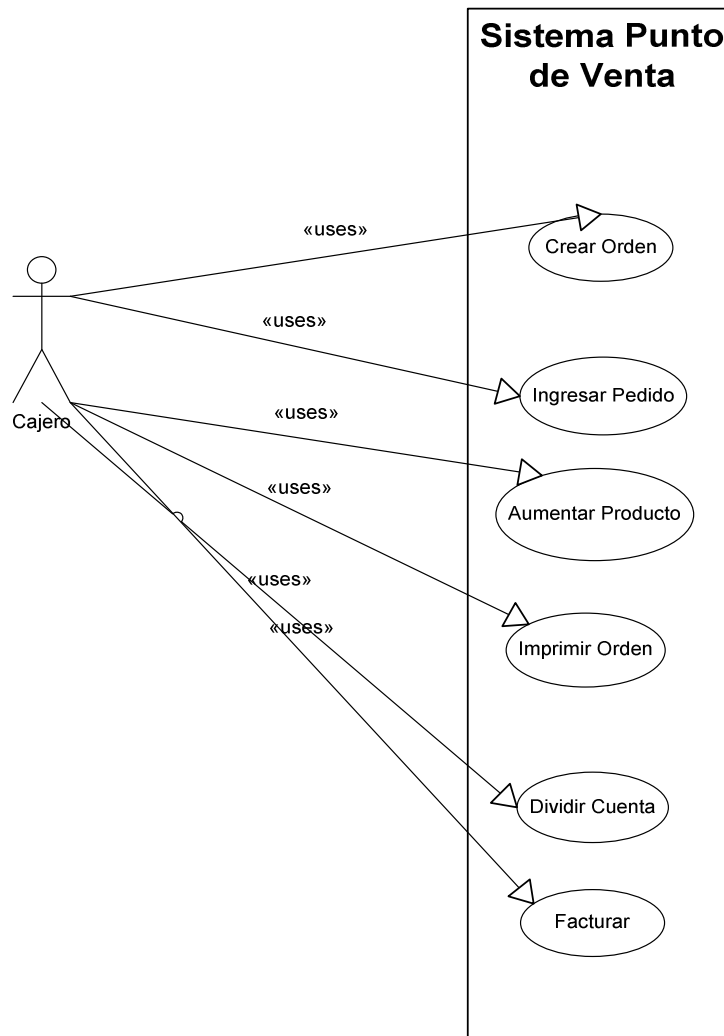
No permite disminuir productos, eliminar ordenes, eliminar cuentas divididas, si lo requiere debe pedirlo al administrador y el dentro del módulo de administración realizar el cambio respectivo.

2.6. Requerimientos

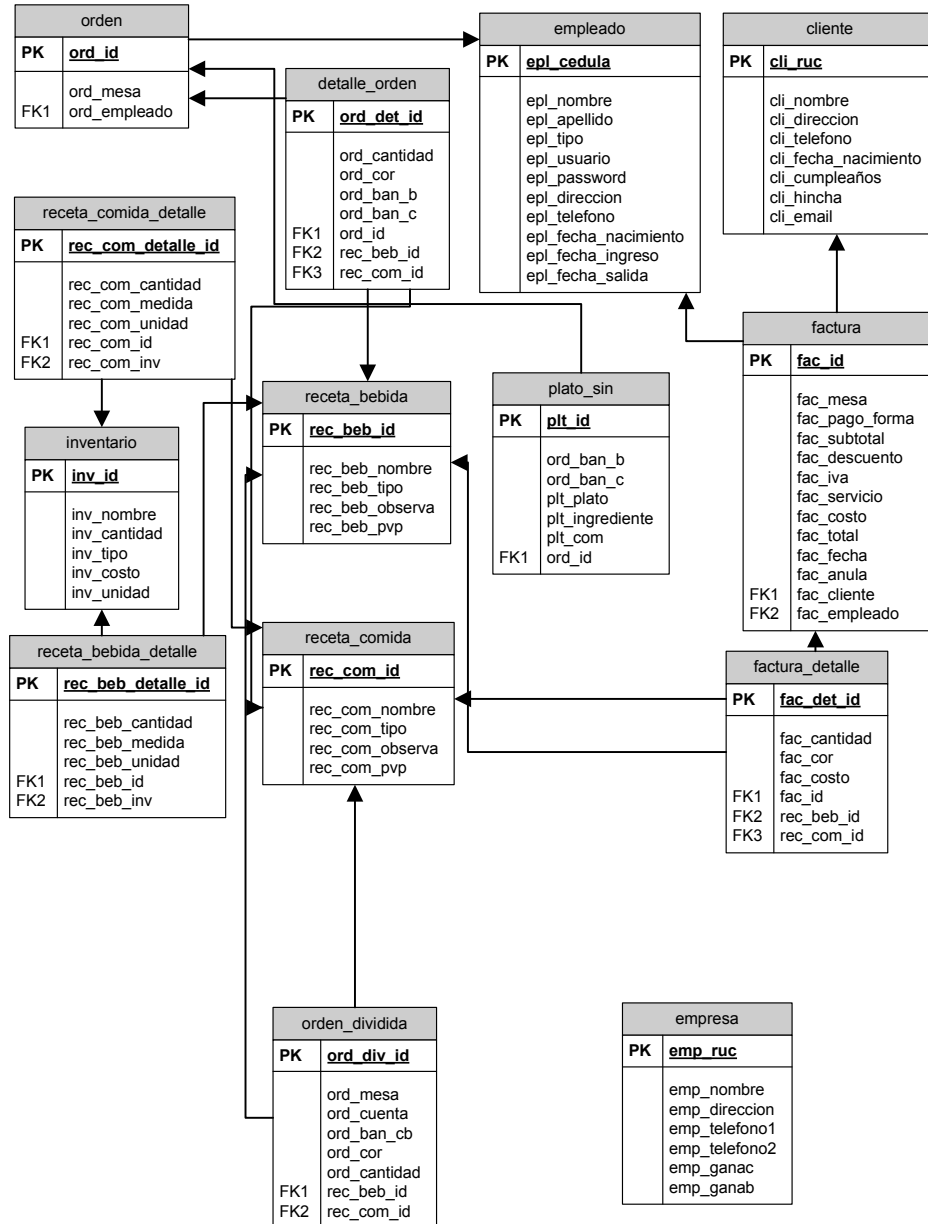
Los requerimientos funcionales están descritos en el Anexo B - Levantamiento de Información.

2.7. Casos de Uso

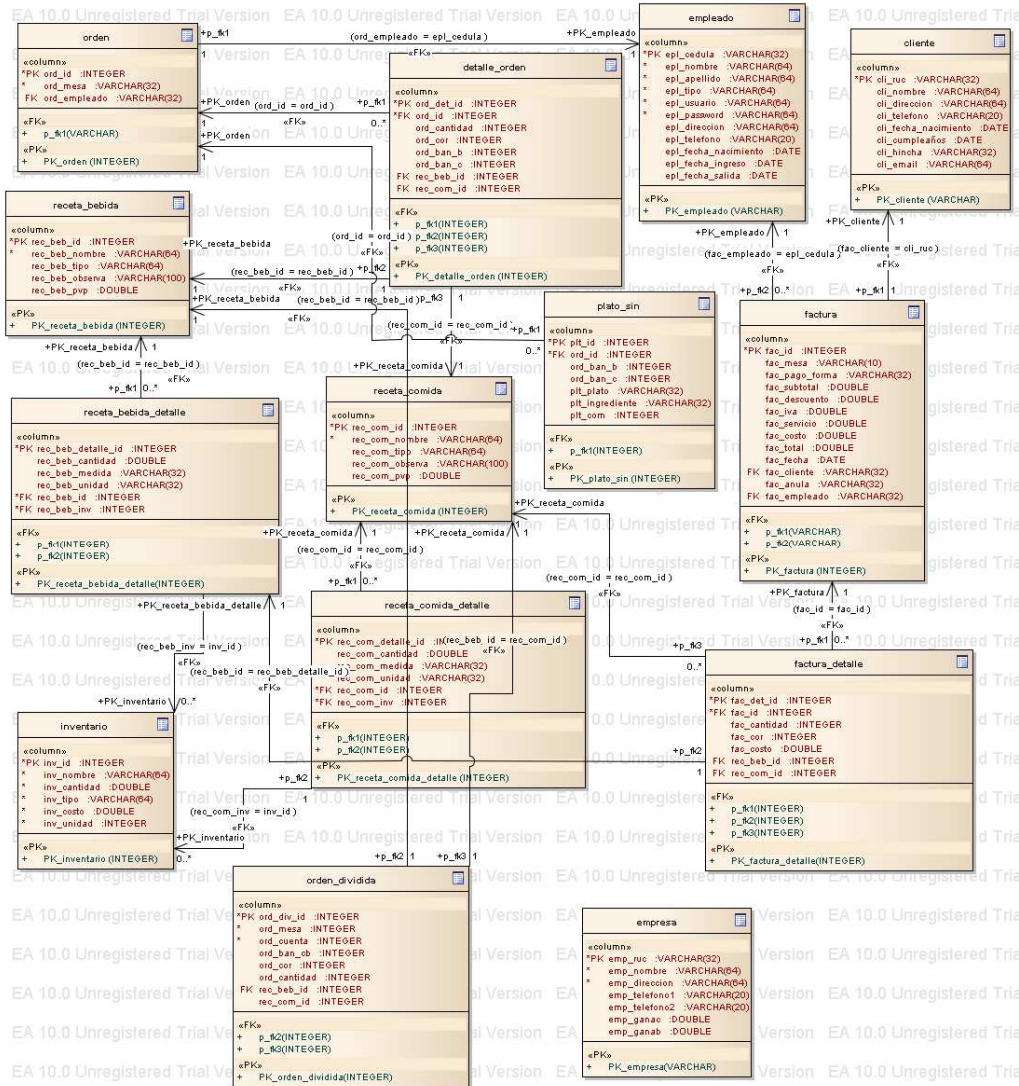




2.8. Modelo Físico



2.9. Modelo Entidad Relación



2.10. Diccionario de datos

Tabla empresa

emp_ruc varchar(32) not null

emp_nombre varchar(64) not null

emp_direccion varchar(64) not null

emp_telefono1 varchar(20) null

emp_telefono2 varchar(20) null

emp_ganac double null

emp_ganab double null

Tabla cliente

cli_ruc varchar(32) not null

cli_nombre varchar(64) null

cli_direccion varchar(64) null

cli_telefono varchar(20) null

cli_fecha_nacimiento date null

cli_cumpleaños date null

cli_hincha varchar (32) null

cli_email varchar (64) null

Tabla inventario

inv_id integer unsigned not null auto_increment

inv_nombre varchar(64) not null

inv_cantidad double not null

inv_tipo varchar(64) not null

inv_costo double not null

inv_unidad integer not null

Tabla empleado

epl_cedula varchar(32) not null

epl_nombre varchar(64) not null

epl_apellido varchar(64) not null

epl_tipo varchar(64) not null

epl_usuario varchar(64) not null

epl_password varchar(64) not null

epl_direccion varchar(64) null

epl_telefono varchar(20) null

epl_fecha_nacimiento date null

epl_fecha_ingreso date null

epl_fecha_salida date null

Tabla receta_comida

rec_com_id integer unsigned not null auto_increment

rec_com_nombre varchar(64) not null

rec_com_tipo varchar(64) null

rec_com_observa varchar(100) null

rec_com_pvp double null

Tabla receta_comida_detalle

rec_com_detalle_id integer unsigned not null auto_increment

rec_com_cantidad double null

rec_com_medida varchar(32) null

rec_com_unidad varchar(32) null,

rec_com_id integer not null

index p_fk1 (rec_com_id)

foreign key (rec_com_id)

references receta_comida (rec_com_id)

rec_com_inv integer not null

index p_fk2 (rec_com_inv)

foreign key (rec_com_inv)

references inventario (inv_id)

Tabla receta_bebida

rec_beb_id integer unsigned not null auto_increment

rec_beb_nombre varchar(64) not null

rec_beb_tipo varchar(64) null

rec_beb_observa varchar (100) null

rec_beb_pvp double null

Tabla receta_bebida_detalle

rec_beb_detalle_id integer unsigned not null auto_increment

rec_beb_cantidad double null

rec_beb_medida varchar(32) null

rec_beb_unidad varchar(32) null

rec_beb_id integer not null

index p_fk1 (rec_beb_id)

foreign key (rec_beb_id)

references receta_bebida (rec_beb_id)

rec_beb_inv integer not null

index p_fk2 (rec_beb_inv)

foreign key (rec_beb_inv)

references inventario (inv_id)

Tabla orden

ord_id integer unsigned not null

ord_mesa varchar(10) not null

ord_empleado varchar(32) null

primary key (ord_id)

index p_fk1(ord_empleado)

foreign key (ord_empleado)

references empleado (emp_cedula)

Tabla detalle_orden

ord_det_id integer unsigned not null

ord_id integer not null

ord_cantidad int null

ord_cor integer null

ord_ban_b integer null

ord_ban_c integer null

index p_fk1 (ord_id)

foreign key (ord_id)

references orden (ord_id)

rec_beb_id integer null

index p_fk2 (rec_beb_id)

foreign key (rec_beb_id)

references receta_bebida (rec_beb_id)

rec_com_id integer null

index p_fk3 (rec_com_id)

foreign key (rec_com_id)

references receta_comida (rec_com_id),

Tabla plato_sin

plt_id integer unsigned not null auto_increment

ord_id integer not null

ord_ban_b integer null

ord_ban_c integer null

plt_plato varchar(32) null

plt_ingrediente varchar(32) null

plt_com int null

index p_fk1 (ord_id)

foreign key (ord_id)

references orden (ord_id)

Tabla factura

fac_id integer unsigned not null auto_increment

fac_mesa varchar(10) null

fac_pago_forma varchar(32) null

fac_subtotal double null

fac_descuento double null

fac_iva double null

fac_servicio double null

fac_costo double null

fac_total double null

fac_fecha date not null

fac_cliente varchar(32)

fac_anula varchar(32) null

index p_fk1 (fac_cliente)

foreign key (fac_cliente)

references cliente (cli_ruc)

fac_empleado varchar(32)

primary key (fac_id)

index p_fk2(fac_empleado)

foreign key (fac_empleado)

references empleado (emp_cedula)

Tabla factura_detalle

fac_det_id integer unsigned not null auto_increment

fac_id integer not null

fac_cantidad int null

fac_cor int null

fac_costo double null

index p_fk1 (fac_id)

foreign key (fac_id)

references factura (fac_id)

rec_beb_id integer null

index p_fk2 (rec_beb_id)

foreign key (rec_beb_id)

references receta_bebida (rec_beb_id)

rec_com_id integer null

index p_fk3 (rec_com_id)

foreign key (rec_com_id)

references receta_comida (rec_com_id)

Tabla orden_dividida

ord_div_id integer unsigned not null auto_increment

ord_mesa integer not null

ord_cuenta integer not null

ord_ban_cb integer null

ord_cor integer null

ord_cantidad int null

rec_beb_id integer null

index p_fk2 (rec_beb_id)

foreign key (rec_beb_id)

references receta_bebida (rec_beb_id)

rec_com_id integer null

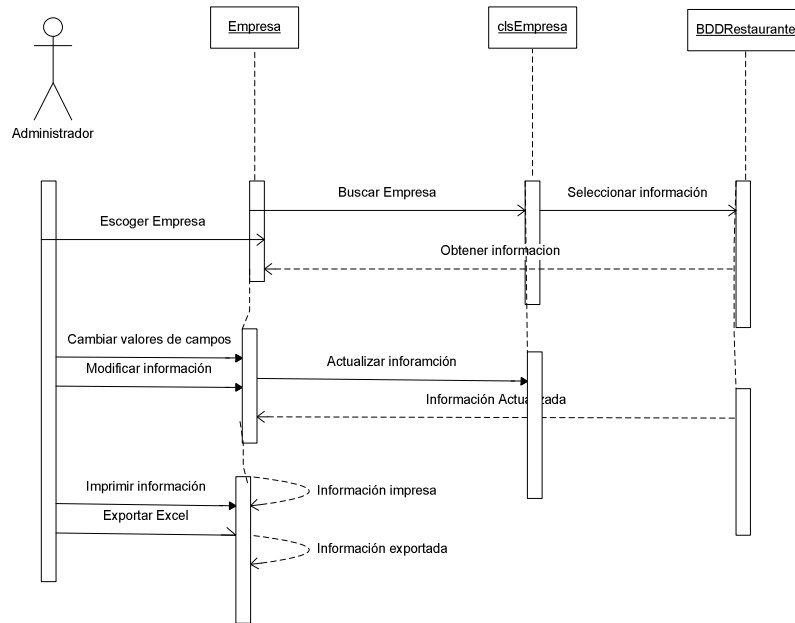
index p_fk3 (rec_com_id)

foreign key (rec_com_id)

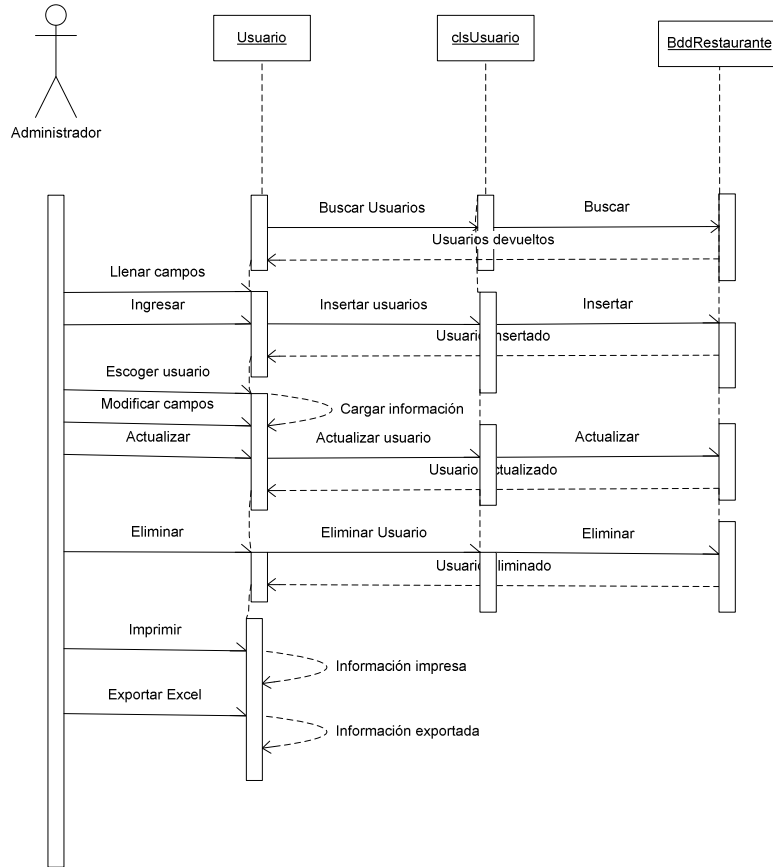
references receta_comida (rec_com_id)

2.11. Diagramas de secuencia

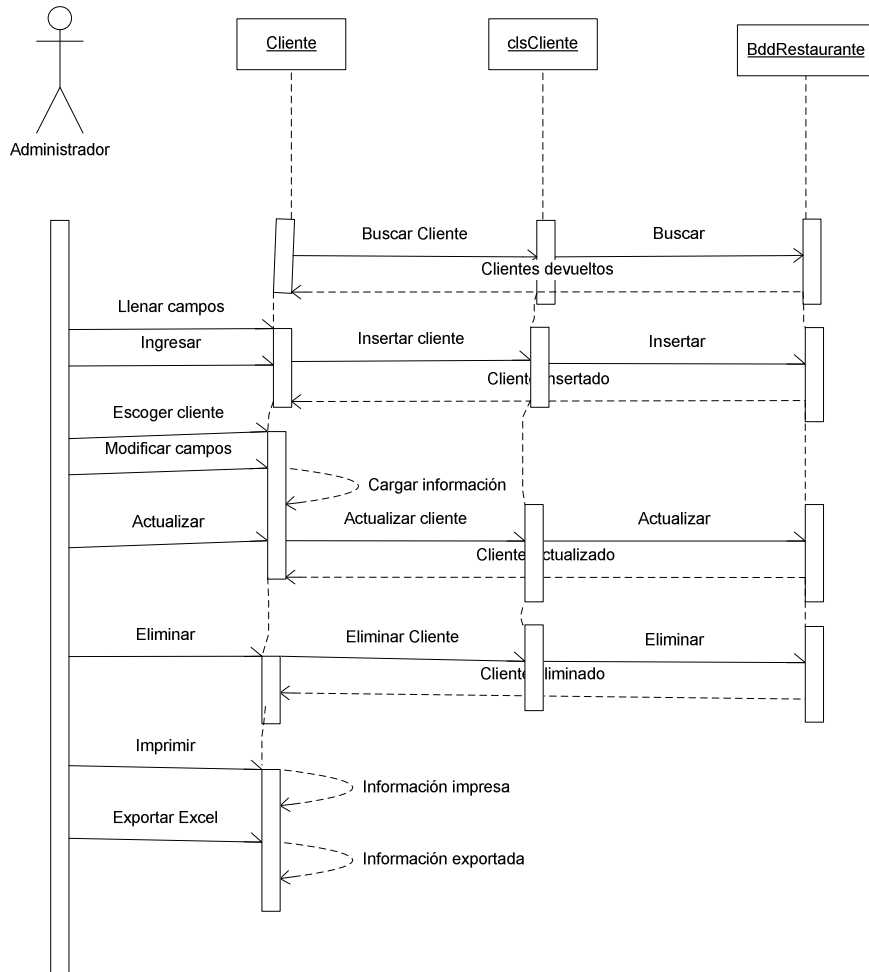
- Parametrizar empresa



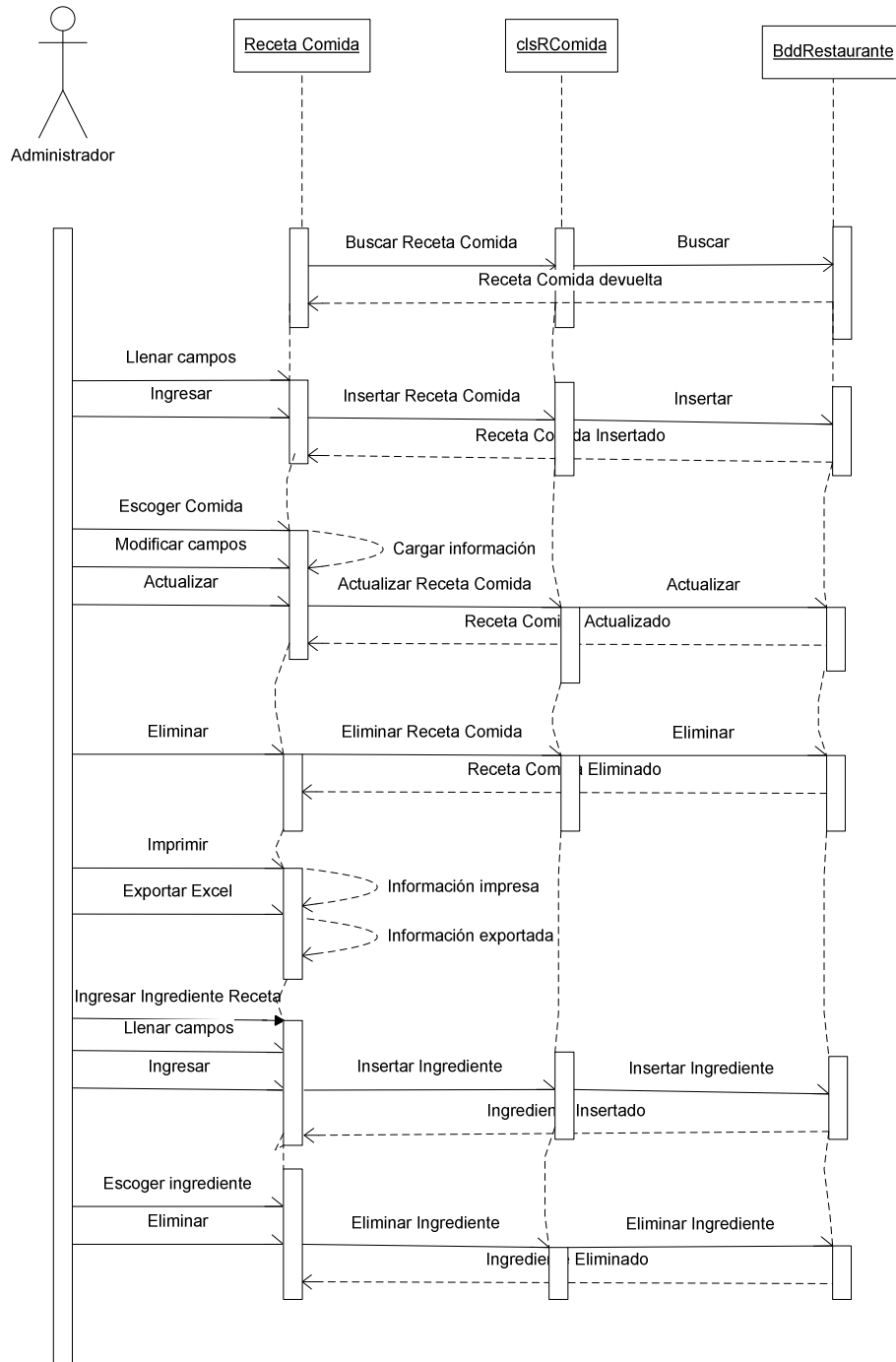
- **Parametrizar usuarios**



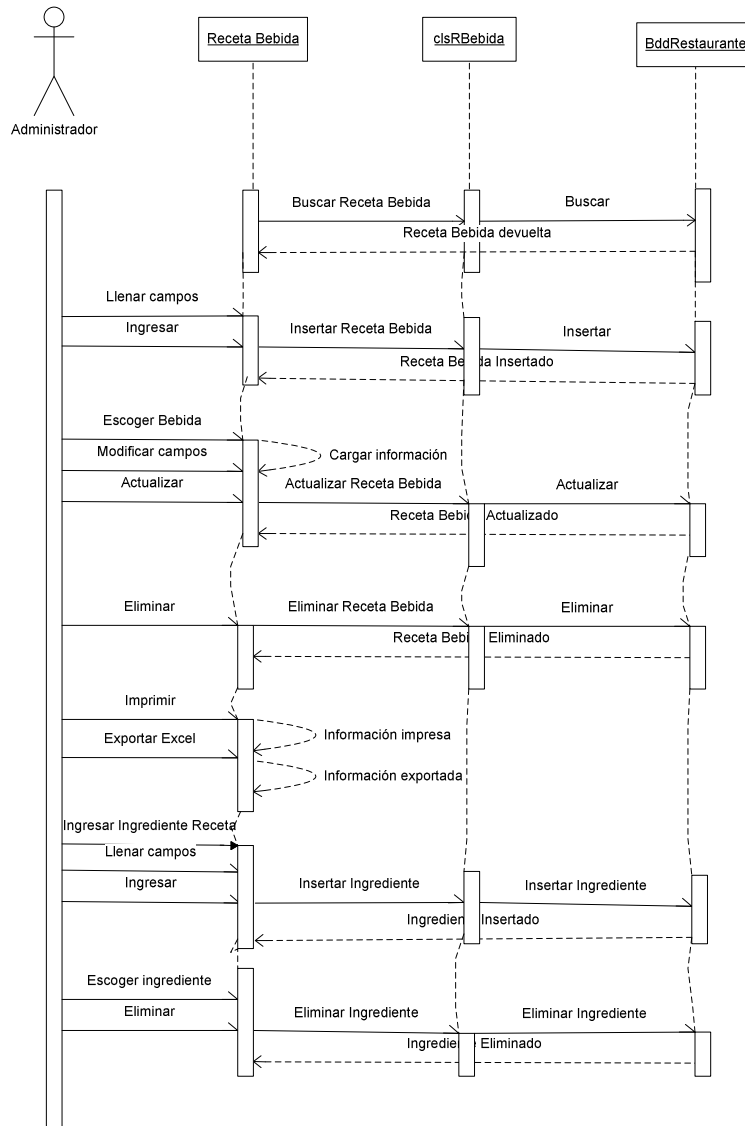
- Ingresar clientes



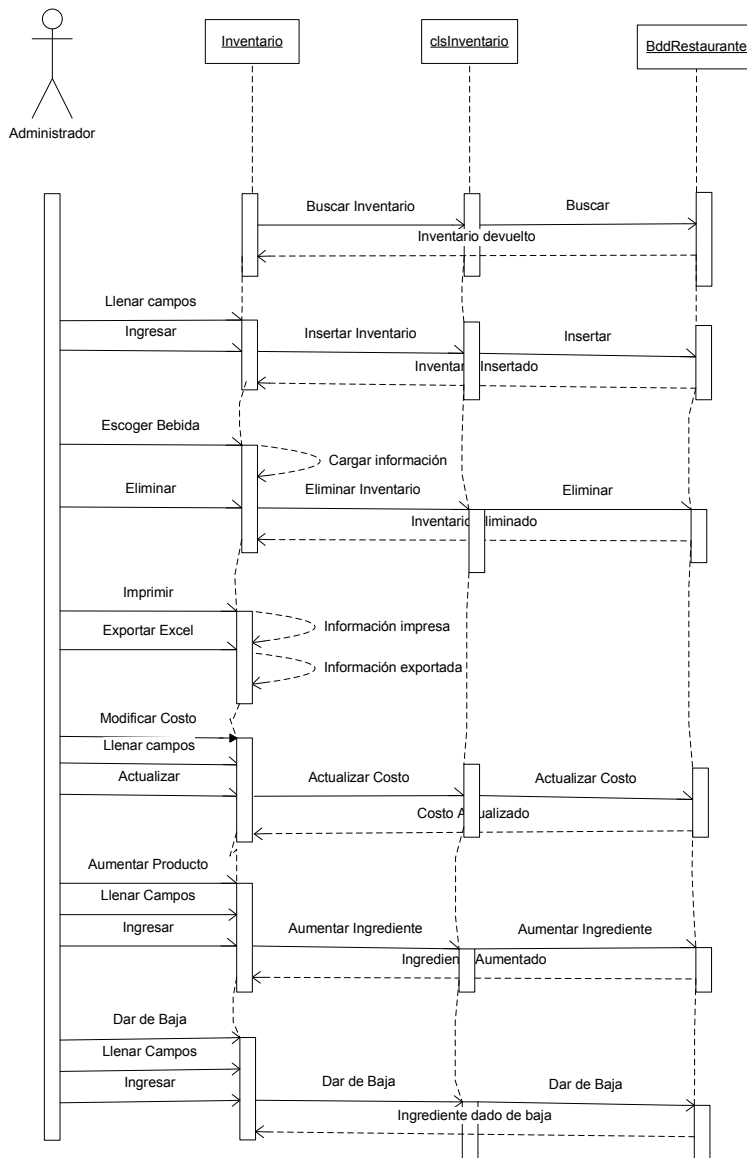
• **Ingresar receta estándar cocina**



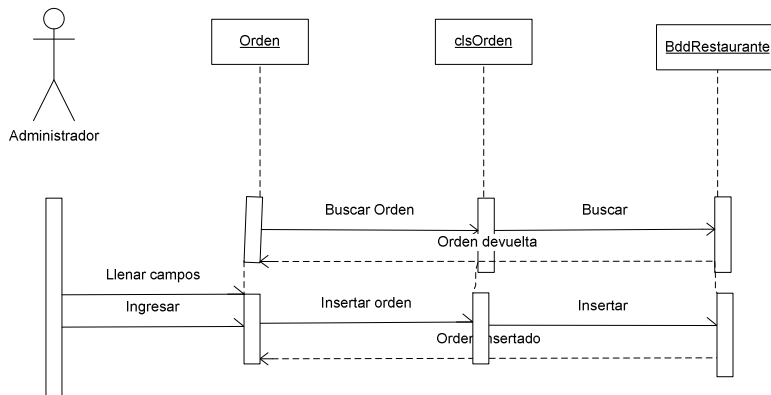
- **Ingresar receta estándar bebida**



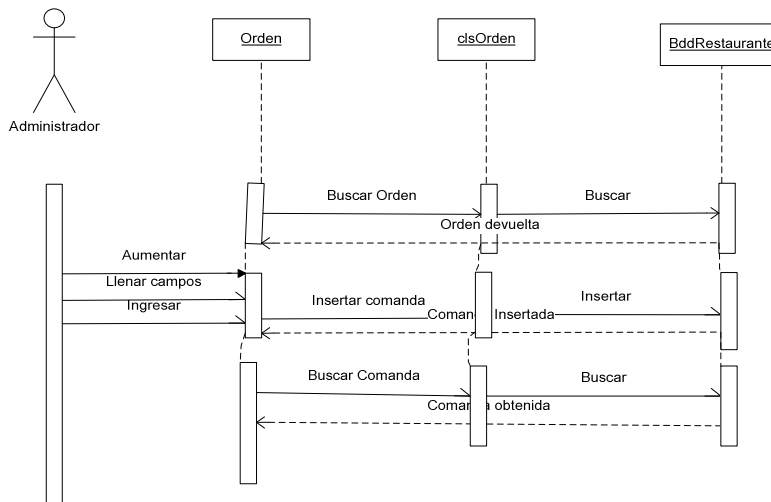
- **Ingresar inventario**



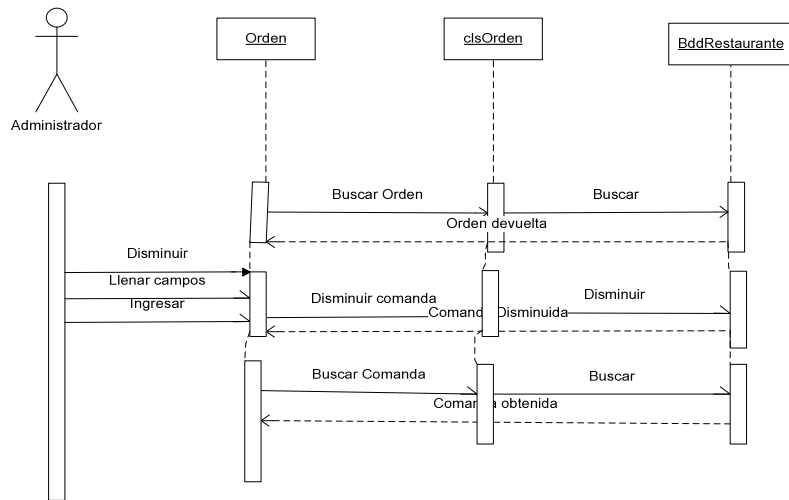
- **Crear orden**



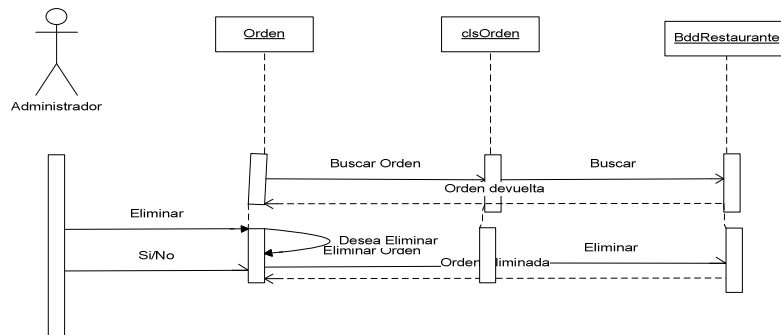
- **Aumentar orden**



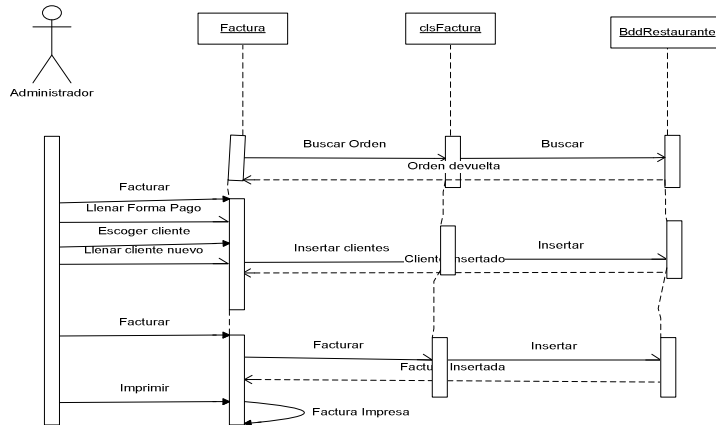
- **Disminuir orden**



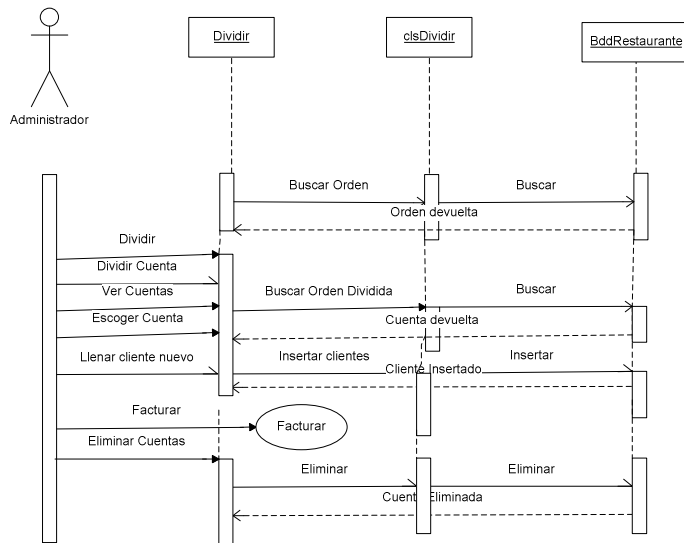
- **Eliminar orden**



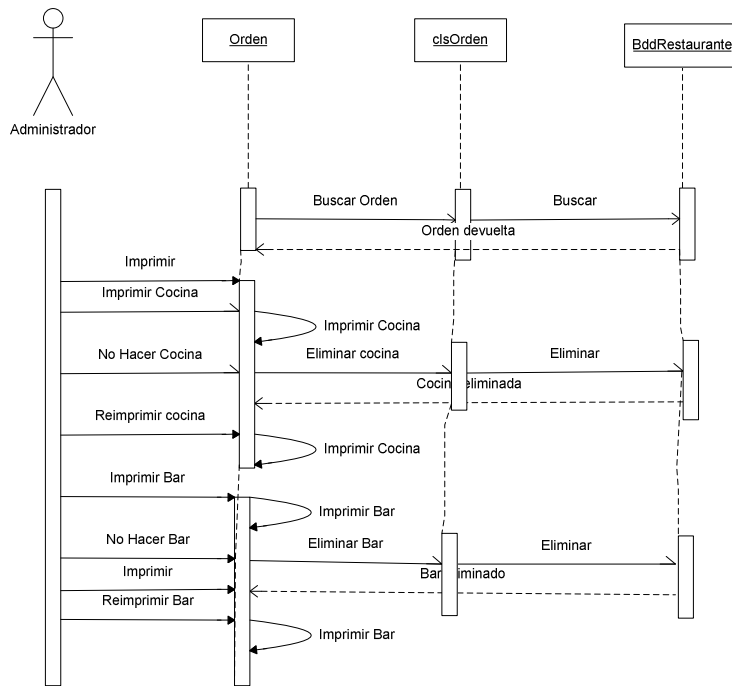
• **Facturar**



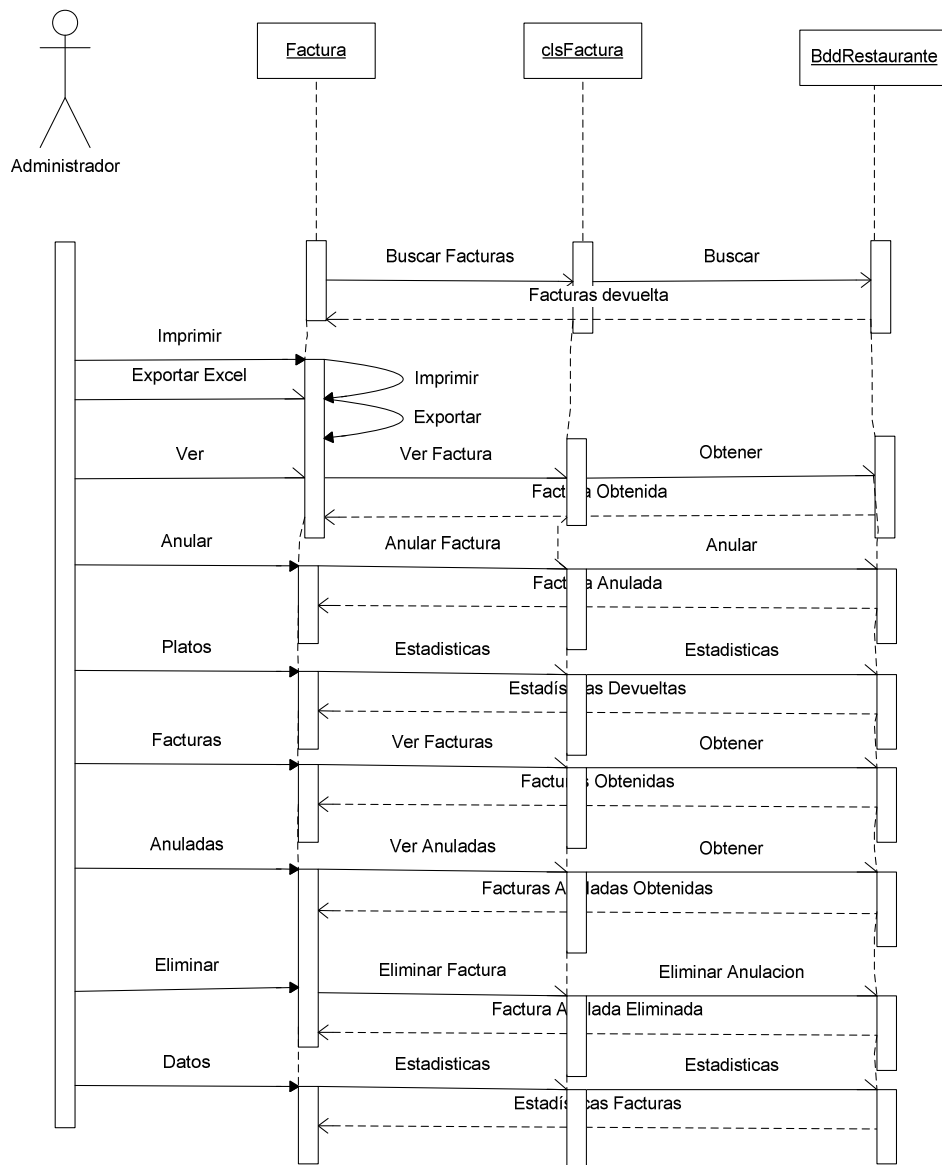
• **Dividir cuenta**



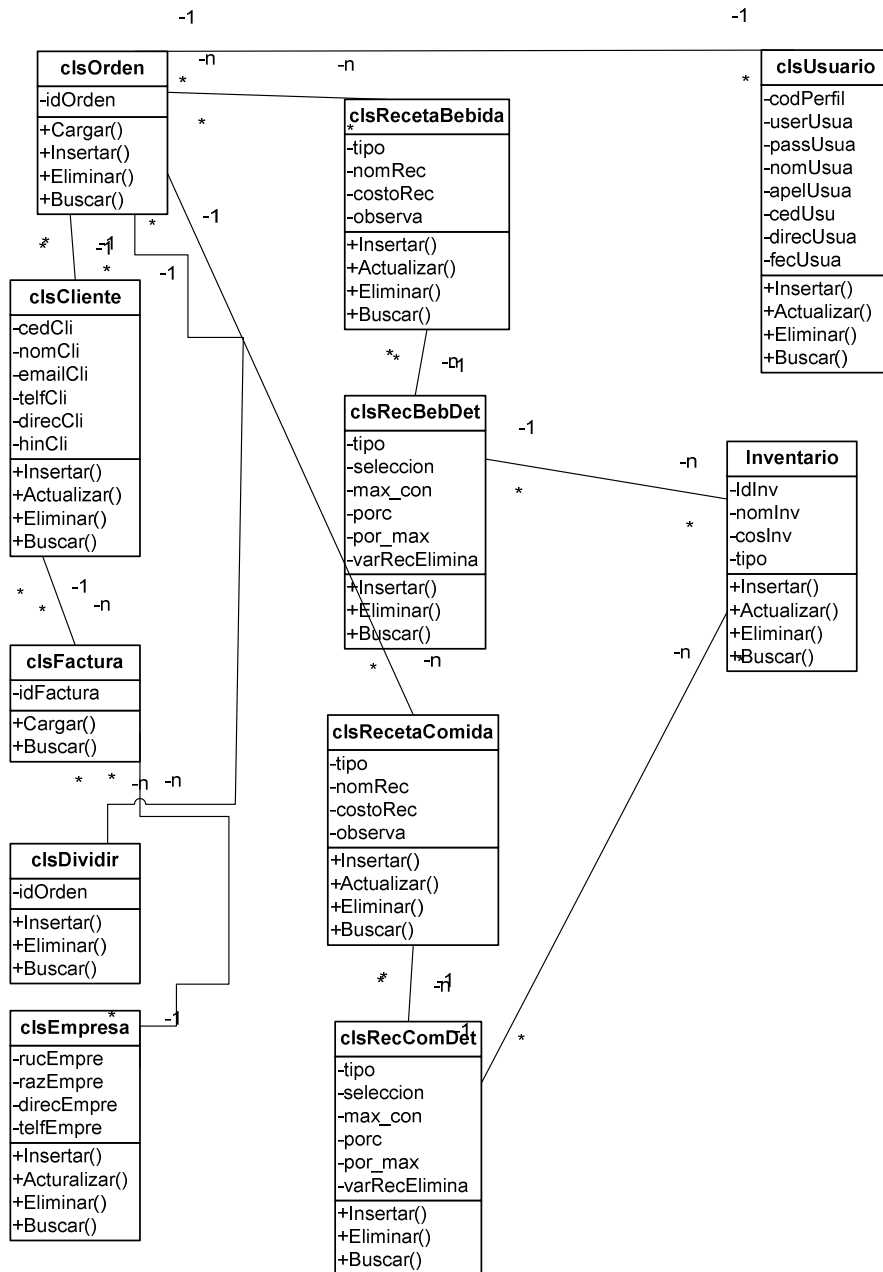
- **Imprimir orden**



- **Visualizar factura**



2.12. Diagrama de clases



CAPITULO III

3. IMPLEMENTACIÓN

3.1. Herramientas

3.1.1. Programación Orientada a Objetos

La Programación Orientada a Objetos representa un enfoque particular para la construcción del software el cual utiliza objetos y sus interacciones para diseñar aplicaciones y programas de computadora.

La programación orientada a objetos introduce nuevos conceptos que entre los que se destaca la clase, herencia, objeto, método, evento, mensaje, propiedad, estado interno, componentes y representación.

Clase es la definición de las propiedades y comportamiento de un tipo de objeto en concreto.

Herencia es la facilidad mediante la cual una clase hereda en ella cada uno de los atributos y operaciones de su padre.

Objetos son entidades que combinan:

- Estado.- está compuesto de datos los cuales serán atributos que se asignan valores concretos.
- Comportamiento.- el cual está definido por métodos con los que puede operar al objeto.
- Identidad.- es la propiedad que se diferencia un objeto de otro.

Método es un algoritmo asociado a un objeto cuya ejecución se desencadena tras la recepción de un mensaje.

Evento es un suceso en el sistema.

Mensaje es una comunicación dirigida a un objeto que ordena que se ejecute uno de sus métodos con algunos parámetros asociados al evento que lo generó.

Propiedad o atributo es el contenedor de un tipo de datos asociados a un objeto, el cual hace que los datos sean visibles desde fuera del objeto.

Estado interno es una variable que se declara privada, la cual puede ser accedida y alterada por un método del objeto que se utiliza para indicar distintas situaciones posibles para el objeto.

Componentes de un objeto son atributos, identidad, relaciones y métodos.

Representación de un objeto por medio de una tabla o entidad que esté compuesta por sus atributos y funciones.

Las características más importantes de la programación orientada a objetos son:

Abstracción.- Muestra las características esenciales de un objeto en el cual se captura su comportamiento.

Encapsulamiento.- Es la congregación de todos los elementos que se pueden considerar pertenecientes a una misma entidad, al mismo nivel de abstracción.

Principio de Ocultación.- Cada objeto está aislado del exterior, es un módulo natural y cada tipo de objeto expone una interfaz a otros objetos que especifica cómo pueden interactuar con los objetos de la clase.

Polimorfismo.- Es la capacidad del código de un programa para ser utilizado con diferentes tipos de datos u objetos, este comportamiento puede compartir el mismo nombre, al llamarlos por ese nombre se utilizará el comportamiento correspondiente al objeto que se esté usando.

Herencia.- Los objetos heredan las propiedades y el comportamiento de todas las clases a las que pertenecen, la herencia organiza y facilita el polimorfismo y el encapsulamiento permitiendo a los objetos ser definidos y creados con tipos especializados de objetos preexistentes.

Recolección de Basura.- Es la técnica por la cual el ambiente de objetos se encarga de destruir automáticamente, y de tal manera designar memoria a los objetos que hayan quedado sin ninguna referencia a ellos.

3.1.2. JavaScript

Es un lenguaje de programación interpretado que no requiere compilación que fue desarrollado para usar dentro de las páginas web.

JavaScript desarrollado por Netscape y utiliza sintaxis semejante a la de Java y lenguaje C.

JavaScript es un lenguaje orientado a objetos por cuanto dispone de Herencia.

Todos los tipos de navegadores modernos interpretan el código de JavaScript integrado en las páginas web.

Para interactuar con las páginas web JavaScript provee de una implementación del DOM ó Modelo de Objetos del Documento que incorporan todos los navegadores modernos.

3.1.3. PHP

Hipertext Pre-procesor es un lenguaje de programación interpretado diseñado originalmente para creación de páginas web dinámicas. Es usado principalmente en interpretación del lado del servidor, pero actualmente puede ser utilizado desde una interfaz de línea de comandos o en la creación de otros tipos de programas incluyendo aplicaciones con interfaz gráfica usando las bibliotecas Qt o GTK+.

Las ventajas de PHP son:

- Es multiplataforma.
- Capaz de conectarse con la mayoría de motores de bases de datos.
- Utiliza una enorme cantidad de módulos.
- Es software libre.
- Utiliza técnicas de Programación Orientada a Objetos.
- No requiere definir tipos de variables.
- Posee manejo de excepciones.

Las desventajas de PHP son:

- La ofuscación es la única forma de ocultar el código fuente.

3.1.4. Visual Basic

Es un lenguaje de programación desarrollado por Alan Cooper. Este lenguaje de programación es un dialecto de Basic. Su primera versión fue presentada en 1991

con la intención de simplificar la programación utilizando un ambiente de desarrollo

completamente gráfico, el cual facilitará la programación misma. Desde 2001 este lenguaje empezó a abandonar el desarrollo basado en API Win32 y pasar a trabajar sobre framework o marco común de librerías independientes de la versión del sistema operativo.

Visual Basic constituye un entorno de desarrollo integrado que ha sido empaquetado como un programa de aplicaciones, esto quiere decir que consiste en un editor de código, un depurador, un compilador y un constructor de interfaz grafica⁸.

3.1.5. Base de Datos

Una base de datos es un conjunto de datos pertenecientes a un mismo contexto y almacenados sistemáticamente para su posterior uso.

Los Sistemas Gestores de Bases de Datos son programas que permiten acceder y almacenar de forma rápida y estructurada.

Los tipos de base de datos son:

Según la variabilidad de los datos almacenados.

Bases de datos estáticas.

Son base de datos de sólo lectura, son utilizadas principalmente para almacenar datos históricos.

Bases de datos dinámicas.

Son bases de datos que la información se modifica con el tiempo.

⁸ <http://msdn.microsoft.com/es-ec/vbrun/default.aspx>

Según su contenido.

Bases de datos bibliográficas.

Son base que contiene un representante de la fuente, primaria que permite localizarla.

Bases de datos de texto completo.

Son bases que almacenan las fuentes primarias.

Bases de datos de información Biológica.

Son bases de datos que almacenan diferentes tipos de información provenientes de las ciencias de la vida o médica.

Existen distintos modelos de bases de datos, las cuales se pueden clasificar de acuerdo al modelo de administración de datos.

Bases de datos jerárquicas.

Son bases de datos que almacenan su información de una manera jerárquica en una forma similar a un árbol.

Bases de datos de red.

Es un modelo ligeramente distinto al jerárquico su diferencia es que un nodo puede tener distintos padres.

Bases de datos transaccionales.

Son bases de datos que su fin es enviar u recibir datos a gran velocidad.

Bases de datos relacionales.

En este modelo la forma y el lugar que se almacenan los datos no tiene relevancia.

Este modelo es el que actualmente se está utilizando. El lenguaje habitual para construir consultas a bases de datos relacionales es SQL.

Bases de datos multidimensionales.

Son bases de datos muy concretas como por ejemplo Cubos OLAP. Estas bases de datos no se diferencian demasiado de las bases de datos relacionales su diferencia es que en los atributos de sus tablas pueden ser de dos tipos.

Bases de datos orientadas a objetos.

Son bases de datos nuevas las cuales incorporan todos los paradigmas de objetos.

Bases de datos documentales.

Permiten indexar a texto completo, y en líneas generales realizan búsquedas más potentes.

Bases de datos deductivas.

Son bases de datos que se basan principalmente en reglas y hechos que son almacenados en la base de datos.

Gestión de las bases de datos distribuidas.

La base de datos está almacenada en varias computadoras conectadas en red. Surgen debido a la existencia física de organismos descentralizados. Esto les da la capacidad de unir las bases de datos de cada localidad y acceder así a distintas universidades, sucursales de tiendas, etcetera.

3.1.6. SQL

El lenguaje de consulta estructurado es un lenguaje declarativo de acceso a la base de datos relacionales que permite especificar diferentes tipos de operaciones en éstas.

Maneja el álgebra y el cálculo relacional permitiendo hacer consultas con el fin de recuperar información de una base de datos, además se pueden realizar cambios en ellas.

3.1.7. MySQL

Es un sistema de gestión de base de datos relacional, multihilo y multiusuario. Forma parte de sun Microsystems desde enero 2008 y con Oracle Corporation desde abril 2009. Desarrolla MySQL como software libre en un esquema de licenciamiento dual. Fue escrito en una mezcla de C y C++.

Por un lado se ofrece bajo la GNU GPL para cualquier uso compatible con esta licencia, pero para aquellas empresas que quieran incorporarlo en productos privativos deben comprar a la empresa una licencia específica que les permita este uso.

MySQL funciona sobre múltiples plataformas.

Las características que son implementadas únicamente por MySQL son:

- Posee múltiples motores de almacenamiento, los cuales permiten al usuario escoger la más adecuada para cada tabla de la base de datos.
- Agrupa las transacciones, reuniendo múltiples transacciones para incrementar el número de transacciones por segundo.

Existen tres tipos de compilación del servidor MySQL:

Estándar: binarios de MySQL son recomendados para la mayoría de los usuarios, e incluyen el motor de almacenamiento InnoDB.

Max: los binarios encuentran características adicionales las cuales no han sido suficientemente probadas y que en general no son necesarias.

MySQL-Debug: son binarios que han sido compilados con información de depuración extra.

3.1.8. SQL SERVER

Microsoft SQL Server es un sistema de gestión de bases de datos basado en el lenguaje Transact-SQL, capaz de poner a disposición de muchos usuarios grandes cantidades de datos de manera simultánea⁹.

SQL Server soporta:

Transacciones.

Escalabilidad, estabilidad y seguridad.

Procedimientos almacenados.

Entorno gráfico de administración.

Trabaja en modo cliente-servidor.

Permite administrar información de otros servidores de datos.

3.2. Justificativo

3.2.1. Ventajas de las herramientas seleccionadas

⁹ <http://www.microsoft.com/spain/sql/2008/default.aspx>

3.2.1.1. Lenguaje de programación PHP y lenguaje interpretado JavaScript

El lenguaje de programación que se va a utilizar en este desarrollo es PHP por su rendimiento y su eficiencia, por su costo para su utilización PHP es gratuita, se tiene acceso al código fuente, por su portabilidad PHP está disponible para la mayoría de sistemas operativos, soporta orientación orientada a objetos. Además se escogió el lenguaje interpretado JavaScript porque es válido en cualquier plataforma, beneficia las aplicaciones web, mejora la estética de la web.

3.2.1.2. Motor de Base de Datos MySQL

La base de datos a utilizar para este proyecto es MySQL porque es de alto rendimiento, trabaja con PHP, es de alta disponibilidad, flexibilidad de plataforma (multiplataforma) y porque es de código abierto.

3.2.2. Desventajas de las herramientas seleccionadas

3.2.2.1. Lenguaje de programación PHP

Las desventajas de la utilización del lenguaje de programación PHP son las siguientes:

- Promueve creación de código desordenado y con un mantenimiento complejo.
- No posee adecuado manejo de Unicode.
- Es muy difícil de optimizar.

- Diseñado especialmente hacia un modo de realizar aplicaciones Web que es problemático y obsoleto.

3.2.2.2. Motor de Base de Datos Mysql

Las desventajas de la utilización del motor de base de datos MySQL son las siguientes:

- Un gran porcentaje de las utilidades de MySQL no están documentadas.
- No es intuitivo como otros motores de bases de datos.

3.2.2.3. Lenguaje interpretado JavaScript

Las desventajas de utilizar JavaScript son las siguientes:

- Tiende a hincharse gravemente web páginas web que pueden ser muy perjudiciales a la amabilidad del motor de búsqueda de su sitio web.
- El código JavaScript puede agregar rápidamente hasta cientos de líneas de código si usted lo está utilizando para hacer nada ni remotamente interesante.

3.2.3. Decisión

Una vez analizando las ventajas y las desventajas de las herramientas seleccionadas para el desarrollo se toma la decisión de utilizar estas herramientas y continuaría con el desarrollo del sistema.

3.3. Aplicación

3.3.1. Módulo Nómina

Este módulo crea usuarios, los cuales van a tener acceso al sistema.

Este módulo tiene información básica de los usuarios empleados del restaurante como la fecha entrada a la empresa, la fecha de salida de la empresa, la fecha de nacimiento, dirección, teléfono de contacto del empleado.

Nómina

MANTENIMIENTO

- EMPRESA
- NÓMINA
- FACTURACION
- INVENTARIO
- ORDENES
- CLIENTES DIVIDAS
- CLIENTES
- RECETAS BAR
- RECETA COMIDA

| | | | |
|------------|----------------------|-------------|----------------------|
| Cédula: | <input type="text"/> | Apellido: | <input type="text"/> |
| Nombre: | <input type="text"/> | Contraseña: | <input type="text"/> |
| Usuario: | <input type="text"/> | Teléfono: | <input type="text"/> |
| Dirección: | <input type="text"/> | | |
| Perfil: | <input type="text"/> | | |

| USUARIO | NOMBRE | APELLIDO | CEDULA | FECHA INGRESO |
|---------|--------|----------|-----------|---------------|
| admin | admin | admin | 111111111 | |

Para ver los detalles de un usuario de clic en el nombre.

Usuario : admin Nombre : admin admin 21 de Febrero del 2010, 17:24:16 Cerrar Sesión

Intranet local | Modo protegido: desactivado f8 100%

Este módulo consta de los siguientes campos:

- Cédula.
- Nombre.
- Apellido.
- Usuario.

- Contraseña.
- Dirección.
- Teléfono.
- Perfil que puede ser Administrador y Usuario.

En este módulo se puede Ingresar, Actualizar, Eliminar o Limpiar los datos.

Los perfiles sirven para dar acceso tanto al módulo administrativo como el de punto de venta.

Para insertar un nuevo registro en el módulo nómina, llenar como campos básicos la Cédula, Nombre, Apellido, Usuario, Contraseña y escoger el Perfil, finalmente escoger la opción *Ingresar*.

Formulario de registro de usuario con los siguientes campos:

- Cédula:
- Nombre:
- Apellido:
- Usuario:
- Dirección:
- Contraseña:
- Teléfono:
- Perfil:

Botones:

Para insertar la fecha de ingreso, la fecha de cumpleaños y la fecha de salida de la empresa hacer clic sobre el usuario ubicado en la parte inferior del módulo.

| USUARIO | NOMBRE | APELLIDO | CEDULA | FECHA INGRESO |
|-----------|--------|----------|------------|---------------|
| admin | admin | admin | 1111111111 | |
| pdfloresj | Pedro | Flores | 1714897654 | 0000-00-00 |

Para ver los detalles de un usuario de click en el nombre.

Se obtiene la siguiente pantalla ubicada en la posición superior del módulo.

SISTEMA DE SOFTWARE DE GESTION DE COMIDA GOURMET PARA RESTAURANTES, UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE SOFTWARE LIBRE

Cédula: 1714897654
Nombre: Pedro
Apellido: Flores
Usuario: pdflores
Contraseña: *****
Dirección: Machala
Teléfono: 2222222
Perfil: Usuario

FECHAS VER EMPLEADO

Ingresar Actualizar Eliminar Limpiar

Hacer clic en fechas y se obtiene la siguiente pantalla.

Nómina

MANTENIMIENTO

- EMPRESA
- NÓMINA
- FACTURACION
- INVENTARIO
- ORDENES
- CUENTAS DIVIDAS
- CLIENTES
- RECETAS BAR
- RECETA COMIDA

Cédula: 1714897654
Cumpleaños: día 01 mes 01 año 1900
Fecha Ingreso: día 01 mes 01 año 2007
Fecha Salida: día 01 mes 01 año 2007

Actualizar Limpiar

| USUARIO | NOMBRE | APELLIDO | CEDULA | FECHA INGRESO |
|----------|--------|----------|------------|---------------|
| admin | admin | admin | 1111111111 | |
| pdflores | Pedro | Flores | 1714897654 | 0000-00-00 |

Ingresar

Exportar a excel

Para ver los detalles de un usuario de clic en el nombre.

Usuario: admin Nombre: admin admin 21 de Febrero del 2010, 17:54:03 Cerrar Sesión

52 Intranet local | Modo protegido: desactivado 100%

Cambiar las fechas y escoger la opción actualizar.

Para poder obtener una ficha en la cual podamos visualizar toda la información del registro escoger el segmento inferior escogemos al usuario el cual va a reflejar la información en la sección superior y hacer clic en la opción *Ver Empleado*.

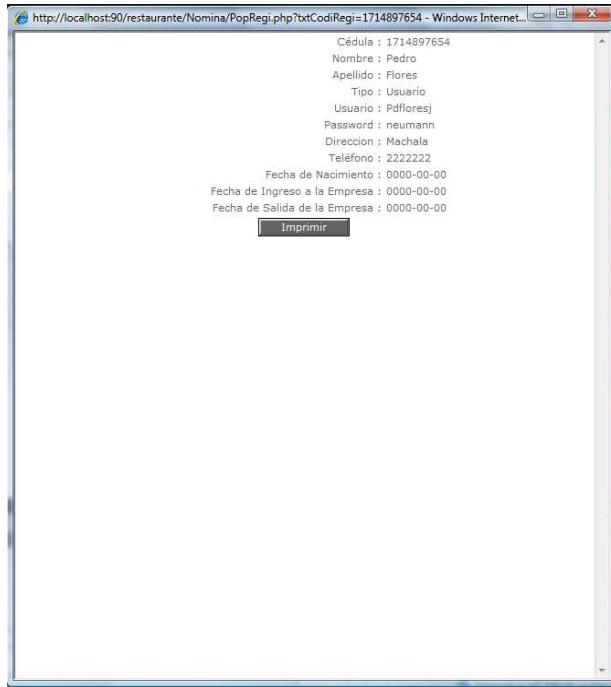
Cédula: 1714897654
Nombre: Pedro
Apellido: Flores
Usuario: pdflores
Contraseña: *****
Dirección: Machala
Teléfono: 2222222
Perfil: Usuario

FECHAS VER EMPLEADO

Ingresar Actualizar Eliminar Limpiar

Se obtiene la siguiente pantalla.

SISTEMA DE SOFTWARE DE GESTION DE COMIDA GOURMET PARA RESTAURANTES, UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE SOFTWARE LIBRE



En esta pantalla se puede imprimir esta información

Imprimir o exportar todos los usuarios pulsando el botón inferior *Imprimir* o *Exportar a Excel* los cuales se encuentran ubicados en la sección inferior del módulo usuario.

| USUARIO | NOMBRE | APELLIDO | CEDULA | FECHA INGRESO |
|-----------|--------|----------|------------|---------------|
| admin | admin | admin | 1111111111 | |
| Pdfloresj | Pedro | Flores | 1714897654 | 0000-00-00 |

Para actualizar o eliminar un registro escoger al usuario en la posición inferior del módulo y se refleja todos los datos en la sección superior del módulo y si se quiere actualizar cualquier información se modifica y se debe pulsar la opción *Actualizar* o si se desea eliminar pulsar el botón *Eliminar*.

SISTEMA DE SOFTWARE DE GESTION DE COMIDA GOURMET PARA RESTAURANTES, UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE SOFTWARE LIBRE

Nómina

MANTENIMIENTO

- EMPRESA
- NÓMINA
- FACTURACION
- INVENTARIO
- ORDENES
- CUENTAS DIVIDAS
- CLIENTES
- RECETAS BAR
- RECETA COMIDA

Cédula:

Nombre:

Usuario:

Dirección:

Perfil:

Apellido:

Contraseña:

Teléfono:

FECHAS

VER EMPLEADO

| USUARIO | NOMBRE | APELLIDO | CEDULA | FECHA INGRESO |
|------------|--------|----------|------------|---------------|
| admin | admin | admin | 1111111111 | |
| Pedfloresj | Pedro | Flores | 1714897654 | 0000-00-00 |

Para ver los detalles de un usuario de click en el nombre.

Usuario : admin

Nombre : admin admin

21 de Febrero del 2010, 18:28:04

Cerrar Sesión

32 Intranet local | Modo protegido: desactivado 100%

3.3.2. Módulo Empresa

En este módulo sirve para actualizar los datos de la empresa la cual va a figurar en la factura como en los registro.

Empresa

MANTENIMIENTO

- EMPRESA
- NÓMINA
- FACTURACION
- INVENTARIO
- ORDENES
- CUENTAS DIVIDAS
- CLIENTES
- RECETAS BAR
- RECETA COMIDA

RUC:

Razón Social:

Teléfono 1:

Dirección:

Teléfono 2:

| RUC | RAZÓN SOCIAL | DIRECCIÓN | TELF 1 | TELF 2 |
|---------------|--------------|-----------|--------|--------|
| 1234567890001 | p111 | p1 | P1 | p11 |

Para ver los detalles de una empresa de click en el nombre.

Este módulo consta de los siguientes campos:

- RUC.
- Razón Social.

- Dirección.
- Teléfono 1.
- Teléfono 2.

RUC:
Razón Social:
Teléfono 1:
Dirección:
Teléfono 2:

Para ingresar una empresa nueva se debe llenar desde la base de datos por cuanto este programa sirve para una sola empresa.

Se puede visualizar el registro ingresado en la posición inferior del módulo, en la siguiente pantalla se ilustra el mismo.

| RUC | RAZÓN SOCIAL | DIRECCIÓN | TELF 1 | TELF 2 |
|---------------|--------------|-----------|--------|--------|
| 1234567890001 | p111 | p1 | p1 | p11 |

Para ver los detalles de una empresa de click en el nombre.

Para modificar se debe escoger el registro y hacer clic sobre el registro el cual va ser cargado en la posición superior del módulo, una vez que se haya cargado modificar los datos deseados y pulsar el botón *Actualizar*.

RUC:
Razón Social:
Teléfono 1:
Dirección:
Teléfono 2:
VER EMPRESA

Para poder visualizar la información de la empresa escoger el enlace *VER EMPRESA* ubicado en la posición superior del módulo.

RUC:
Razón Social:
Teléfono 1:
Dirección:
Teléfono 2:
Actualizar Limpiar
[VER EMPRESA](#)

Se Obtiene la siguiente pantalla la cual se puede imprimir.



Además para exportar los datos a un libro de Excel pulsar el botón *Exportar a Excel* ubicado en la posición inferior del módulo.

| RUC | RAZÓN SOCIAL | DIRECCIÓN | TELF 1 | TELF 2 |
|---------------|--------------|-----------|--------|--------|
| 1234567890001 | p111 | p1 | p1 | p11 |

Imprimir [Exportar a Excel](#)

Para ver los detalles de una empresa de click en el nombre.

3.3.3. Módulo Inventario

Este módulo sirve para ingresar los productos consumibles a bodega, los cuales vamos a utilizar para crear recetas y posteriormente venderlos.

Este sistema va a utilizar una sola bodega en la cual se va a almacenar todo el inventario del restaurante.

Inventario

MANTENIMIENTO

- EMPRESA
- NOMINA
- FACTURACION
- INVENTARIO
- ORDENES
- CUENTAS DIVIDAS
- CLIENTES
- RECETAS BAR
- RECETA COMIDA

Nombre :

Cantidad : Costo :

Solido : gramos onzas Libras Kilogramos

unidades

Liquido : cc onzas Litros

| Nombre | Costo \$(gramos/cc/unidades) | Cantidad (gramos/cc/unidades) |
|------------------------|------------------------------|-------------------------------|
| ACEITE | 1 | 11525 |
| ACEITE DE OLIVA | 0.00425 | 10850 |
| ACEITE PARA PASTELERIA | 0.0018 | 8000 |
| ACEITUNAS REFINADAS | 0.00059999999999999 | 1150 |
| ALMIDON | 0.0018 | 8000 |
| Agua con gas Dasani | 4.1152263374486e-005 | 24300 |
| Agua sim gas Dasani | 4.16666666666667e-005 | 24000 |
| Agua sin gas Dasani | 0.012511111111111 | 80 |
| Agua Tónica | 5.7603686635945e-005 | 17360 |
| AGUACAYE | 0.0 | 12.75 |
| Agua de coco | 0.00023111111111111 | 8000 |
| Agua de coco con limon | 0.00034444444444444 | 2400 |
| ALU | 0.00191111111111111 | 2470 |
| ALMONDADO | 0.0014516821188846 | 800 |
| ALU | 0.0022048431118864 | 1828 |
| ALMONDADO | 0.0007708231181318 | 800 |
| ALBACORRA | 0.007 | 1800 |
| ALUCIAS | 0.00816 | 2000 |
| ALU | 0.0 | 0 |
| ARROZ | 0.0019823788546256 | 22650 |
| ATUN | 0.08 | 0 |
| ATUN PERSICO | 0.0028 | 2000 |

Usuario : admin Nombre : admin admin 23 de Febrero del 2010, 16:51:45 Cerrar Sesión

Intranet local | Modo protegido: desactivado 100%

Para realizar el ingreso del registro al inventario por primera vez ingresar el nombre del producto, la cantidad que se va a ingresar al inventario y el costo de la cantidad del producto, además identificar qué tipo de producto es si es sólido o líquido y escoger si es sólido si es gramos, onzas, libras, kilogramos o unidades las cuales fueron compradas, en el caso que sea líquido, ingresar los cc o las onzas o los litros que se han comprado del producto, finalmente pulsar el botón *Ingresar*.

Nombre :

Cantidad : Costo :

Solido : gramos onzas Libras Kilogramos

unidades

Liquido : cc onzas Litros

Una vez ingresado se puede visualizar debajo del módulo de ingreso.

SISTEMA DE SOFTWARE DE GESTION DE COMIDA GOURMET PARA RESTAURANTES, UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE SOFTWARE LIBRE

| Nombre | Costo \$(gramos/cc/unidades) | Cantidad (gramos/cc/unidades) |
|---------------------|------------------------------|-------------------------------|
| ACEITE | 1 | 11525 |
| ACEITE DE GIRASOL | 0.001 | 8000 |
| ACEITE DE OLIVA | 0.00425 | 10850 |
| ACEITE PARA FRITURA | 0.0019 | 9000 |
| ACETTUNAS RELLENAS | 0.0098939929328632 | 1132 |
| ACHIOTE | 0.0018 | 3000 |
| Agua con gas Dasani | 4.1152263374486e-005 | 24300 |
| Agua sin gas Dasani | 4.1666666666667e-005 | 24000 |
| Agua sin gas Dasani | 0.033333333333333 | 30 |
| Agua Tónica | 5.7603686635945e-005 | 17360 |

Los colores rojos representan que están por debajo del mínimo de los estándares de la cocina los cuales son menos de 10 litros o menos de 10 kilogramos o menos de 10000 unidades.

Caso contrario tendrá color gris.

El sistema realiza una regla de tres para calcular tanto el costo como la cantidad ingresada, de esta manera el sistema refleja en costos siendo sólido costo por gramos, costo por unidades y siendo líquido costo por cc. Para cantidad el sistema refleja el total en gramos, cc y unidades almacenadas.

Para modificar a cualquier registro del inventario el sistema nos da la posibilidad de dar de baja, aumentar el producto, modificar el costo o eliminarlo escoger cualquier registro los cuales están ingresados en la posición inferior del módulo y muestra la siguiente pantalla.

The screenshot shows a form for editing an inventory item. The 'Nombre' field contains 'ACEITE DE GIRASOL'. Below it, 'Cantidad' is set to '8000 cc' and 'Costo' is '0.001\$'. There are three buttons: 'MODIFICAR COSTO', 'AUMENTAR PRODUCTO', and 'DAR DE BAJA'. At the bottom, there are three buttons: 'Ingresar', 'Eliminar', and 'Limpiar'.

Dar de baja significa que se elimina cierta cantidad de producto del inventario ya sea porque su fecha de caducidad expiró o fue regalada.

Pantalla para líquidos

Inventario Disminuir

| Número | Nombre | Cantidad (gramos/cc/unidades) |
|--------|-------------------|-------------------------------|
| 225 | ACEITE DE GIRASOL | 8000 cc |

CANTIDAD:

Liquidos

cc onzas Litros

Pantalla para sólidos

Inventario Disminuir

| Número | Nombre | Cantidad (gramos/cc/unidades) |
|--------|--------|-------------------------------|
| 54 | AJO | 4528 gramos |

CANTIDAD:

Solidos

gramos onzas Libras Kilogramos

Se debe ingresar la cantidad a dar de baja y escoger el tipo de unidad, ya se Litros, Kilogramos, etc., y pulsar el botón Ingresar y automáticamente hace el cálculo y lo disminuye del inventario.

Para ingresar más producto al inventario escoger la opción *AUMENTAR PRODUCTO* y nos da la siguiente pantalla.

Para líquidos.

Inventario Aumenta

| Número | Nombre | Cantidad (gramos/cc/unidades) |
|--------|-------------------|----------------------------------|
| 225 | ACEITE DE GIRASOL | 8000 cc |

CANTIDAD:

Liquidos

cc onzas Litros

Para sólidos.

Inventario Aumenta

| Número | Nombre | Cantidad (gramos/cc/unidades) |
|--------|--------|----------------------------------|
| 38 | ARROZ | 22650 gramos |

CANTIDAD:

Solidos

gramos onzas Libras Kilogramos

Ingresar el valor a aumentar escogemos el tipo de unidad ya sea Litros, Kilogramos, etc., y pulsamos el botón *Ingresar*.

Para modificar el costo del producto escoger el producto y pulsar en *MODIFICAR COSTO*, muestra la siguiente pantalla.

Para líquidos.

Inventario Costo

| Número | Nombre | Costo \$(gramos/cc/unidades) |
|--------|-------------------|---------------------------------|
| 225 | ACEITE DE GIRASOL | 0.001 \$/cc |

COSTO: \$ (libra/cc)

CANTIDAD:

Liquidos

cc onzas Litros

Para sólidos.

Inventario Costo

| Número | Nombre | Costo \$(gramos/cc/unidades) |
|--------|--------|---------------------------------|
| 38 | ARROZ | 0.0019823788546256 \$/gramos |

COSTO: \$ (libra/cc)

CANTIDAD:

Solidos

gramos onzas Libras Kilogramos

En caso de que hubiera aumentado o disminuido en el mercado se coloca el costo en dólares y colocar la cantidad comprada, escoger el tipo de unidad y pulsar el botón *Actualizar*. Este cálculo es realizado internamente y es ingresado en el registro de la base de datos.

Para eliminar el producto escoger el producto a eliminar y pulsar el botón *Eliminar*.

Inventario

Nombre : ACEITE DE GIRASOL
Cantidad : 8000 cc
Costo : 0.001\$

MODIFICAR COSTO AUMENTAR PRODUCTO DAR DE BAJA

Mensaje de página web

Realmente desea eliminar?

| Nombre | Cantidad (gramos/cc/unidades) |
|--------|-------------------------------|
| ACEITE | 11525 |

3.3.4. Módulo Recetas

3.3.4.1. Recetas Cocina

Receta Cocina

MANTENIMIENTO

- EMPRESA
- NOMINA
- FACTURACION
- INVENTARIO
- ORDENES
- CUENTAS DIVIDAS
- CLIENTES
- RECETAS BAR
- RECETA COMIDA

Nombre: Costo/PVP \$:

Tipo de Plato:

Observación:

| RECETA | TIPO | PVP |
|-------------------------|---------|------|
| Aguado de Carne | SOPA | 2,5 |
| Aguado De Gallina | SOPA | 5 |
| Arroz | PORCION | 1 |
| Banquillo | POSTRE | 1,5 |
| Bizcochuelo De Vainilla | POSTRE | 2,5 |
| Bonifemas | FUERTE | 5 |
| Caldo De Patas | SOPA | 4,95 |
| Canelazo (Jerra) | BEBIDA | 7 |
| Canelazo (Unidad) | BEBIDA | 1,5 |
| Carpaccio De Res | ENTRADA | 5 |
| Ceviche De Camarón | ENTRADA | 5,5 |
| Ceviche De Chocho | ENTRADA | 2,5 |
| Ceviche De Concha | ENTRADA | 5,75 |
| Ceviche De Palmito | ENTRADA | 2,5 |
| Ceviche De Pescado | ENTRADA | 5 |
| Champiñones Gratinados | ENTRADA | 3,8 |
| Choco Frito | PORCION | 1 |
| Churrasco | FUERTE | 5,15 |

Usuario : admin Nombre : admin admin 01 de Marzo del 2010, 17:21:09 Cerrar Sesión

48 Intranet local | Modo protegido: desactivado 100%

Para crear una nueva receta se debe ingresar el nombre de la receta el PVP el tipo de Plato ya sea (entrada, sopa, fuerte, postre, bebida, porción), agregar alguna observación, finalmente pulsar el botón *Ingresar*.

Receta Cocina

Nombre: Costo/PVP \$:

Tipo de Plato:

Observación:

Para visualizar el registro ingresado ubicar en la posición inferior del módulo.

SISTEMA DE SOFTWARE DE GESTION DE COMIDA GOURMET PARA RESTAURANTES, UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE SOFTWARE LIBRE

| RECETA | TIPO | PVP |
|-------------------------|---------|------|
| Aguado de Carne | SOPA | 2,5 |
| Aguado De Gallina | SOPA | 5 |
| Arroz | PORCION | 1 |
| Barquillo | POSTRE | 1,5 |
| Bizcochuelo De Vainilla | POSTRE | 2,5 |
| Bonisimas | FUERTE | 3 |
| Caldo De Patas | SOPA | 4,95 |

Para actualizar, ingresar ingredientes de la receta o visualizar toda la receta, debemos escoger de la posición inferior del módulo el registro y procedemos ha realizar la actualización.

Receta Cocina

Nombre: Costo/PVP \$:

Tipo de Plato:

Observación :

INGRESAR INGREDIENTES RECETA VER RECETA

Si es que deseamos ingresar ingredientes en la receta escoger la opción *INGRESAR INGREDIENTES RECETA*.

Receta Cocina

Nombre: Escoge el tipo de Ingrediente :

Porción Receta : Cantidad :

Porción Maxima :

| INGREDIENTE | CANTIDAD (gramos/cc/unidades) |
|-----------------------------|-------------------------------|
| No hay usuarios registrados | |

Escoger el tipo de ingrediente ya sea sólido, líquido o sólido unidades.

Receta Cocina

Nombre: Escoge el tipo de Ingrediente :

Porción Receta : Cantidad :

Porción Maxima :

Para sólidos.

Nombre: Escoge el tipo de Ingrediente :

Sólidos : Sólidos : gramos onzas Libras Kilogramos

Porción Receta : Cantidad :

Porción Maxima :

Para líquidos.

Nombre: Escoge el tipo de Ingrediente :

Líquidos : Líquidos : cc onzas unidades Litros

Porción Receta : Cantidad :

Porción Maxima :

Para sólidos unidades.

Nombre: Escoge el tipo de Ingrediente :

Sólidos Unidades: Sólidos Unidades: unidades

Porción Receta : Cantidad :

Porción Maxima :

Una vez escogido el tipo de ingrediente escoger el ingrediente en la pantalla media ya sea sólidos, líquidos o sólidos unidades, elegir el tipo de datos ingresar en porción receta si es para algunas unidades o solamente una, además ingresar si es la receta para una porción o para algunas porciones, ingresar la cantidad y finalmente pulsar el botón *Ingresar*.

Para visualizar el ingrediente en la posición inferior del módulo.

Nombre: Escoge el tipo de Ingrediente : Sólidos

Sólidos : Papas Sólidos : gramos onzas Libras Kilogramos

Porción Receta : Cantidad :

Porción Maxima :

| INGREDIENTE | CANTIDAD (gramos/cc/unidades) |
|-------------|-------------------------------|
| Papas | 8 |

El sistema calcula si se ha ingresado con porciones máximas y porción receta, e ingresa a la base como que si se tratase de una sola porción.

Para eliminar un ingrediente escoger el ingrediente a eliminar de la posición inferior y automáticamente se carga en el módulo en la posición superior.

SISTEMA DE SOFTWARE DE GESTION DE COMIDA GOURMET PARA RESTAURANTES, UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE SOFTWARE LIBRE

Receta Cocina

MANTENIMIENTO

- EMPRESA
- NOMINA
- FACTURACION
- INVENTARIO
- ORDENES
- CUENTAS DIVIDAS
- CLIENTES
- RECETAS BAR
- RECETA COMIDA

Nombre:

Ingrediente : Papas Cantidad : 8

| INGREDIENTE | CANTIDAD (gramos/cc/unidades) |
|-------------|-------------------------------|
| Papas | 8 |

Para ver los detalles de un usuario de click en el nombre.

Usuario : admin Nombre : admin admin 02 de Marzo del 2010, 11:53:50 Cerrar Sesión

Listo Intranet local | Modo protegido: desactivado 100%

Una vez escogido el ingrediente pulsar el botón *Eliminar* y se elimina de la receta.

Nombre:

Ingrediente : Papas Cantidad : 8

Mensaje de página web

? Realmente desea eliminar?

Para visualizar los ingredientes y la observación de la receta solamente tenemos que escoger la receta del menú inferior y una vez cargada en la posición superior del módulo escoger *VER RECETA*.

The screenshot shows a web form for adding a recipe. The form includes fields for 'Nombre' (Aguado de Carne), 'Costo/PVP \$' (2.5), and 'Tipo de Plato' (SOPA). There is a text area for 'Observación' containing the word 'Otra'. Below the form are buttons for 'Ingresar', 'Actualizar', 'Eliminar', and 'Limpiar'. Below the form is a table with three columns: RECETA, TIPO, and PVP.

| RECETA | TIPO | PVP |
|-------------------|------|-----|
| Aguado de Carne | SOPA | 2.5 |
| Aguado De Gallina | SOPA | 5 |

Se muestra la siguiente pantalla.

The screenshot shows a browser window displaying the details of the 'Aguado de Carne' recipe. It includes the name, type (SOPA), and observation ('Otra'). Below this is a table of ingredients with columns for 'Ingrediente', 'Cantidad', 'Medida', and 'Costo \$'. A summary table shows 'SUBTOTAL', 'UTILIDAD', and 'PVP'. An 'Imprimir' button is located at the bottom.

| Ingrediente | Cantidad | Medida | Costo \$ |
|-------------|----------|--------|-----------------|
| Papas | 8 | gramos | 0.0079295154185 |

| | |
|----------|-----------------|
| SUBTOTAL | 0.0079295154185 |
| UTILIDAD | 2.49207048458 |
| PVP | 2.5 |

El sistema automáticamente realiza los cálculos del costo y según lo ingresado en el inventario y saca la utilidad del plato.

3.3.4.2. Recetas Bar

SISTEMA DE SOFTWARE DE GESTION DE COMIDA GOURMET PARA RESTAURANTES, UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE SOFTWARE LIBRE

Receta Bar

MANTENIMIENTO

- EMPRESA
- NOMINA
- FACTURACION
- INVENTARIO
- ORDENES
- CUENTAS DIVIDAS
- CLIENTES
- RECETAS BAR
- RECETA COMIDA

Nombre: Costo/PVP \$:

Tipo de Bebida:

Observación:

| RECETA | TIPO | PVP |
|-------------------------------|-------------|------|
| Agua Mineral | SIN ALCOHOL | 1,43 |
| Alexander | CON ALCOHOL | 4,55 |
| Amaretto Naranja | CON ALCOHOL | 4,28 |
| Baileys | CON ALCOHOL | 4,65 |
| Bloody Mary | CON ALCOHOL | 4,09 |
| Cafe Americano | SIN ALCOHOL | 1,52 |
| Cafe Espresso | SIN ALCOHOL | 1,52 |
| Campari Naranja | CON ALCOHOL | 4,37 |
| Capuccino | SIN ALCOHOL | 1,81 |
| Cerveza Importada | CON ALCOHOL | 2,65 |
| Cerveza Nacional Club Premium | CON ALCOHOL | |
| Cerveza Nacional Pilsener | CON ALCOHOL | |
| Chinchón | CON ALCOHOL | 4,28 |
| Chulla Vida | CON ALCOHOL | 0 |
| Cognac Courvoisier | CON ALCOHOL | 6,37 |
| Coimtreau | CON ALCOHOL | 5,23 |
| Copa de Vino | CON ALCOHOL | 4,65 |
| Cosmopolitan | CON ALCOHOL | 4,55 |
| Whisky Tiki | CON ALCOHOL | |

Usuario : admin Nombre : admin admin 02 de Marzo del 2010, 12:01:47 Cerrar Sesión

Listo Intranet local | Modo protegido: desactivado 100%

Para crear una nueva receta se debe ingresar el nombre de la receta el PVP el tipo de Bebida ya sea (con alcohol, sin alcohol), agregar alguna observación, finalmente pulsar el botón *Ingresar*.

Receta Bar

Nombre: Costo/PVP \$:

Tipo de Bebida:

Observación:

Para visualizar nuestro registro ingresado en la posición inferior del módulo.

SISTEMA DE SOFTWARE DE GESTION DE COMIDA GOURMET PARA RESTAURANTES, UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE SOFTWARE LIBRE

| RECETA | TIPO | PVP |
|------------------|-------------|------|
| Agua Mineral | SIN ALCOHOL | 1.43 |
| Alexander | CON ALCOHOL | 4.56 |
| Amaretto Naranja | CON ALCOHOL | 4.28 |
| Baileys | CON ALCOHOL | 4.66 |
| Bloody Mary | CON ALCOHOL | 4.09 |
| Café Americano | SIN ALCOHOL | 1.52 |

Para actualizar, ingresar ingredientes de la receta o visualizar toda la receta, escoger de la posición inferior del módulo el registro y proceder ha realizar la actualización.

Receta Bar

Nombre: Costo/PVP \$:

Tipo de Bebida:

Observación:

Prueba esto

INGRESAR INGREDIENTES RECETA
VER RECETA

Para ingresar ingredientes en la receta escoger la opción *INGRESAR INGREDIENTES RECETA*.

Receta Bar

Nombre: Escoge el tipo de Ingrediente:

Porción Receta: Cantidad:

Porción Maxima:

| INGREDIENTE | CANTIDAD (gramos/cc/unidades) |
|-----------------------------|-------------------------------|
| No hay usuarios registrados | |

Escoger el tipo de ingrediente ya sea sólido, líquido o sólido unidades.

Receta Bar

| | |
|--|--|
| Nombre: <input type="text" value="Aroma Natural"/> | Escoge el tipo de Ingrediente : <input type="text" value="Solidos"/> |
| Porción Receta : <input type="text" value="1"/> | Cantidad : <input type="text"/> |
| Porción Maxima : <input type="text" value="1"/> | |
| <input type="button" value="Ingresar"/> <input type="button" value="Eliminar"/> <input type="button" value="Limpiar"/> | |

Para sólidos.

Receta Bar

| | |
|--|--|
| Nombre: <input type="text" value="Aroma Natural"/> | Escoge el tipo de Ingrediente : <input type="text" value="Solidos"/> |
| Solidos : <input type="text"/> | Solidos : <input type="radio"/> gramos <input type="radio"/> onzas <input type="radio"/> Libras <input type="radio"/> Kilogramos |
| Porción Receta : <input type="text" value="1"/> | Cantidad : <input type="text"/> |
| Porción Maxima : <input type="text" value="1"/> | |
| <input type="button" value="Ingresar"/> <input type="button" value="Eliminar"/> <input type="button" value="Limpiar"/> | |

Para líquidos.

Receta Bar

| | |
|--|---|
| Nombre: <input type="text" value="Aroma Natural"/> | Escoge el tipo de Ingrediente : <input type="text" value="Liquidos"/> |
| Líquidos : <input type="text"/> | Líquidos : <input type="radio"/> cc <input type="radio"/> onzas <input type="radio"/> unidades <input type="radio"/> Litros |
| Porción Receta : <input type="text" value="1"/> | Cantidad : <input type="text"/> |
| Porción Maxima : <input type="text" value="1"/> | |
| <input type="button" value="Ingresar"/> <input type="button" value="Eliminar"/> <input type="button" value="Limpiar"/> | |

Para sólidos unidades.

Receta Bar

Nombre: Escoge el tipo de Ingrediente: ▾

Solidos Unidades: Solidos Unidades: unidades

Porción Receta: Cantidad:

Porción Maxima:

Una vez escogida el tipo de ingrediente escoger al ingrediente en la pantalla media ya sea sólidos, líquidos o sólidos unidades, elegir el tipo de datos ingresamos en porción receta si es para algunas unidades o solamente una, además podemos ingresar si es la receta para una porción o para algunas porciones, ingresamos la cantidad y finalmente pulsar el botón *Ingresar*.

Para visualizar el ingrediente en la posición inferior del módulo.

Receta Bar

Nombre: Escoge el tipo de Ingrediente: ▾

Líquidos: Líquidos: cc onzas unidades Litros

Porción Receta: Cantidad:

Porción Maxima:

| INGREDIENTE | CANTIDAD (gramos/cc/unidades) |
|---------------------|-------------------------------|
| Whisky Grants Naked | 75 |

Para ver los detalles de un usuario de click en el nombre.

El sistema calcula si se ha ingresado con porciones máximas y porción receta, e ingresa a la base como que si se tratase de una sola porción.

Para eliminar un ingrediente escoger el ingrediente a eliminar de la posición inferior y automáticamente se carga en el módulo en la posición superior.

Receta Bar

MANTENIMIENTO

- EMPRESA
- NOMINA
- FACTURACION
- INVENTARIO
- ORDENES
- CUENTAS DIVIDAS
- CLIENTES
- RECETAS BAR
- RECETA COMIDA

Nombre:

Ingrediente : Whisky Grants Naked Cantidad : 75

| INGREDIENTE | CANTIDAD (gramos/cc/unidades) |
|---------------------|-------------------------------|
| Whisky Grants Naked | 75 |

Para ver los detalles de un usuario de click en el nombre.

Usuario : admin Nombre : admin admin 02 de Marzo del 2010, 12:14:26 Cerrar Sesión

53 Intranet local | Modo protegido: desactivado 100%

Una vez escogido el ingrediente pulsar el botón *Eliminar* y se elimina de la receta.

Receta Bar

Nombre:

Ingrediente : Whisky Grants Naked Cantidad : 75

Mensaje de página web

 Realmente desea eliminar?

Visualizar los ingredientes y la observación de la receta escoger la receta del menú inferior y una vez cargada en la posición superior del módulo elegir *VER RECETA*.

Receta Bar

Nombre: Costo/PVP \$:

Tipo de Bebida:

Observación:

Prueba esto

INGRESAR INGREDIENTES RECETA VER RECETA

| RECETA | TIPO | PVP |
|------------------|-------------|------|
| Agua Mineral | SIN ALCOHOL | 1.43 |
| Alexander | CON ALCOHOL | 4.56 |
| Amaretto Naranja | CON ALCOHOL | 4.28 |
| Aroma Natural | CON ALCOHOL | 5 |

Se muestra la siguiente pantalla.

| Ingrediente | Cantidad | Medida | Costo \$ |
|---------------|----------|--------|-----------------|
| Whisky Grants | 75 | cc | 0.0142857142857 |
| Naked | | | |

| | |
|----------|-----------------|
| SUBTOTAL | 0.0142857142857 |
| UTILIDAD | 4.98571428571 |
| PVP | 5 |

El sistema automáticamente realiza los cálculos del costo y según lo ingresado en el inventario y saca la utilidad de la bebida.

3.3.5. Módulo Órdenes.

SISTEMA DE SOFTWARE DE GESTION DE COMIDA GOURMET PARA RESTAURANTES, UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE SOFTWARE LIBRE

Ordenes

MANTENIMIENTO

- EMPRESA
- NOMINA
- FACTURACION
- INVENTARIO
- ORDENES
- CUENTAS DIVIDAS
- CLIENTES
- RECETAS BAR
- RECETA COMIDA

Mesa #:

| Mesa | Aumentar Producto | Eliminar Producto | Imprimir Orden | Dividir Cuenta | Facturar Orden | Eliminar Orden |
|------|---|--|---|--|---|---|
| 1 | <input type="button" value="Aumentar"/> | <input type="button" value="Disminuir"/> | <input type="button" value="Imprimir"/> | <input type="button" value="Dividir"/> | <input type="button" value="Facturar"/> | <input type="button" value="Eliminar"/> |

Usuario : admin Nombre : admin admin 10 de Marzo del 2010, 10:32:00 Cerrar Sesión

49 Intranet local | Modo protegido: desactivado 100%

Este módulo sirve para ingresar todos los pedidos de los clientes del restaurante.

Ingresar el número de mesa en el campo *Mesa #* y pulsar el botón *Ingresar*.

Para ingresar el pedido de la mesa pulsar el botón *Aumentar* de Aumentar Producto de la posición inferior del módulo.

| Mesa | Aumentar Producto | Eliminar Producto | Imprimir Orden | Dividir Cuenta | Facturar Orden | Eliminar Orden |
|------|---|--|---|--|---|---|
| 1 | <input type="button" value="Aumentar"/> | <input type="button" value="Disminuir"/> | <input type="button" value="Imprimir"/> | <input type="button" value="Dividir"/> | <input type="button" value="Facturar"/> | <input type="button" value="Eliminar"/> |

Se visualiza la siguiente pantalla:

Ordenes

INGRESAR PRODUCTOS A LA ORDEN

| Cocina | | Cortesia | | Bar | |
|---|---|---|---|----------|----------|
| Producto | Cantidad | Producto | Cantidad | Producto | Cantidad |
| Cocina Sopas | | Cocina Plato Fuerte | | | |
| Plato | <input type="text" value="Agusado de Carne"/> | Plato | <input type="text" value="Bonitasimas"/> | | |
| Cantidad | <input type="text"/> | Cantidad | <input type="text"/> | | |
| <input type="button" value="Ingresar"/> | | <input type="button" value="Ingresar"/> | | | |
| Cocina Entrada | | Cocina Postre | | | |
| Plato | <input type="text" value="Carpaccio De Res"/> | Plato | <input type="text" value="Barquillo"/> | | |
| Cantidad | <input type="text"/> | Cantidad | <input type="text"/> | | |
| <input type="button" value="Ingresar"/> | | <input type="button" value="Ingresar"/> | | | |
| Cocina Porción | | Cocina Bebidas | | | |
| Plato | <input type="text" value="Arroz"/> | Plato | <input type="text" value="Canelazo (Jarra)"/> | | |
| Cantidad | <input type="text"/> | Cantidad | <input type="text"/> | | |
| <input type="button" value="Ingresar"/> | | <input type="button" value="Ingresar"/> | | | |
| Bar Con Alcohol | | Bar Sin Alcohol | | | |
| Bebida | <input type="text" value="Alexander"/> | Bebida | <input type="text" value="Agua Mineral"/> | | |
| Cantidad | <input type="text"/> | Cantidad | <input type="text"/> | | |
| <input type="button" value="Ingresar"/> | | <input type="button" value="Ingresar"/> | | | |

Usuario : admin Nombre : admin admin 10 de Marzo del 2010, 10:39:10 Cerrar Sesión

50 Intranet local | Modo protegido: desactivado 100%

Escoger cualquiera de las recetas ingresadas anteriormente en el módulo recetas y la cantidad que se va escoger del pedido.

Escoger entre:

Recetas Cocina.

- Sopas.
- Plato Fuerte.
- Entrada.
- Postre.
- Porciones.
- Bebidas.

Recetas Bar.

- Con Alcohol
- Sin alcohol.

Cortesías Cocina.

- Escoger cualquier plato de cocina.

Cortesías Bar.

- Escoger cualquier bebida del bar.

Eliminar Ingrediente Producto.

Escoger el producto y elegir el ingrediente a eliminar.

Escogido el producto y la cantidad pulsar el botón *Ingresar*.

Para visualizar en la posición superior de la pantalla.

Ordenes

INGRESAR PRODUCTOS A LA ORDEN

| Cocina | | Cortesía | | Bar | |
|-----------------|----------|--------------|----------|-----------|----------|
| Producto | Cantidad | Producto | Cantidad | Producto | Cantidad |
| Aguado de Carne | 1 | Agua Mineral | 1 | Alexander | 2 |

| | |
|--|---|
| Cocina Sopas Plato <input type="text" value="Aguado de Carne"/> <input type="button" value="v"/> Cantidad <input type="text"/> <input type="button" value="Ingresar"/> | Cocina Plato Fuerte Plato <input type="text" value="Bonisimas"/> <input type="button" value="v"/> Cantidad <input type="text"/> <input type="button" value="Ingresar"/> |
|--|---|

Si es que el cliente no desea un plato o bebida, pulsar el botón *Disminuir* de la sección Eliminar Producto.

| Mesa | Aumentar Producto | Eliminar Producto | Imprimir Orden | Dividir Cuenta | Facturar Orden | Eliminar Orden |
|------|-------------------|-------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| 1 | Aumentar | Disminuir | Imprimir | Dividir | Facturar | Eliminar |
| 2 | Aumentar | Disminuir | Imprimir | Dividir | Facturar | Eliminar |

Imprimir

[Exportara Excel](#)

Se visualiza la siguiente pantalla.

Ordenes

ELIMINAR PRODUCTOS DE LA ORDEN

MANTENIMIENTO

EMPRESA
NOMINA
FACTURACION
INVENTARIO
ORDENES
CUENTAS DIVIDAS
CLIENTES
RECETAS BAR
RECETA COMIDA

| Cocina | | Cortesia Cocina | | Cortesia Bar | | Bar | |
|-------------------|----------|-----------------|----------|----------------|----------|-------------|----------|
| # Producto | Cantidad | # Producto | Cantidad | # Producto | Cantidad | # Producto | Cantidad |
| 3 Aguado de Carne | 1 | | | 5 Agua Mineral | 1 | 4 Alexander | 2 |

Cocina

Item#

Cantidad

Ingresar

Bar

Item#

Cantidad

Ingresar

Cortesia Cocina

Item#

Cantidad

Ingresar

Cortesia Bar

Item#

Cantidad

Ingresar

Usuario : admin Nombre : admin admin 10 de Marzo del 2010, 11:17:00 Cerrar Sesión

49 Intranet local | Modo protegido: desactivado 100%

Para eliminar el producto verificar en donde está asignado, ingresar el código que está al lado izquierdo del nombre, la cantidad del producto a eliminar y pulsar el botón *Ingresar*.

Ordenes

ELIMINAR PRODUCTOS DE LA ORDEN

| Cocina | | Cortesia Cocina | | Cortesia Bar | | Bar | |
|-------------------|----------|-----------------|----------|----------------|----------|-------------|----------|
| # Producto | Cantidad | # Producto | Cantidad | # Producto | Cantidad | # Producto | Cantidad |
| 3 Aguado de Carne | 1 | | | 5 Agua Mineral | 1 | 4 Alexander | 2 |

| | |
|---|---|
| Cocina Item# <input type="text"/> Cantidad <input type="text"/> Ingresar | Bar Item# <input type="text" value="4"/> Cantidad <input type="text" value="1"/> Ingresar |
| Cortesia Cocina Item# <input type="text"/> Cantidad <input type="text"/> Ingresar | Cortesia Bar Item# <input type="text"/> Cantidad <input type="text"/> Ingresar |

Para verificar el cambio en la posición superior del módulo.

ELIMINAR PRODUCTOS DE LA ORDEN


| Cocina | | Cortesia Cocina | | Cortesia Bar | | Bar | |
|-------------------|----------|-----------------|----------|----------------|----------|-------------|----------|
| # Producto | Cantidad | # Producto | Cantidad | # Producto | Cantidad | # Producto | Cantidad |
| 3 Aguado de Carne | 1 | | | 5 Agua Mineral | 1 | 4 Alexander | 1 |

| | |
|---|--|
| Cocina Item# <input type="text"/> Cantidad <input type="text"/> Ingresar | Bar Item# <input type="text"/> Cantidad <input type="text"/> Ingresar |
| Cortesia Cocina Item# <input type="text"/> Cantidad <input type="text"/> Ingresar | Cortesia Bar Item# <input type="text"/> Cantidad <input type="text"/> Ingresar |

Para mandar el pedido a cocina pulsar el botón *Imprimir* de la sección Imprimir Orden.

| Mesa | Aumentar Producto | Eliminar Producto | Imprimir Orden | Dividir Cuenta | Facturar Orden | Eliminar Orden |
|------|-------------------|-------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| 1 | Aumentar | Disminuir | Imprimir | Dividir | Facturar | Eliminar |
| 2 | Aumentar | Disminuir | Imprimir | Dividir | Facturar | Eliminar |

Imprimir

 Exportar a Excel

Se visualiza la siguiente pantalla.

Ordenes

IMPRESION
Orden #: 2
Mesa #: 2

MANTENIMIENTO

- EMPRESA
- NOMINA
- FACTURACION
- INVENTARIO
- ORDENES
- CUENTAS DIVIDAS
- CLIENTES
- RECETAS BAR
- RECETA COMIDA

| COCINA | | BAR | | CORTESIA | | PLATO SIN INGREDIENTE | |
|-----------------|----------|-----------|----------|----------------|----------|-----------------------|------------------|
| Plato | Cantidad | Bebida | Cantidad | Plato o Bebida | Cantidad | Plato | Ingrediente |
| Aguado de Carne | 1 | Alexander | 1 | Agua Mineral | 1 | Aguado de Carne | LOMO FINO DE RES |

| | |
|-------------------|----------------|
| Reimprimir Cocina | Reimprimir Bar |
| No Hacer Cocina | No Hacer Bar |
| Imprimir Cocina | Imprimir Bar |

Usuario : admin Nombre : admin admin 10 de Marzo del 2010, 11:26:00 Cerrar Sesión

52 Intranet local | Modo protegido: desactivado 100%

Para imprimir ya sea en cocina o bar pulsar el botón *Imprimir Cocina* o *Imprimir Bar*.

A cocina llega una comanda de la siguiente manera:

Mesero:

Orden: 2

Mesa: 2

PLATOS

Cant. Plato

*1 Aguado de Carne

CORTESIAS

Cant. Plato

PLATOS SIN:

Ingrediente

*Aguado de Carne sin LOMO FINO DE RES

11:27:22

Para el bar llega una comanda de la siguiente manera:

Mesero:

Orden: 2

Mesa: 2

BEBIDAS

Cant. Bebida

*1 Alexander

CORTESIAS

Cant. Bebida

*1 Agua Mineral

BEBIDAS SIN:

Ingrediente

11:29:26

En el caso de que la comanda se haya dañado se puede reimprimir pulsando el botón

Reimprimir Cocina o Reimprimir Bar.

IMPRESION
Orden #: 2
Mesa #: 2

| COCINA | | BAR | | CORTESIA | | PLATO SIN INGREDIENTE | |
|-----------------|----------|-----------|----------|----------------|----------|-----------------------|------------------|
| Plato | Cantidad | Bebida | Cantidad | Plato o Bebida | Cantidad | Plato | Ingrediente |
| Aguado de Carne | 1 | Alexander | 1 | Agua Mineral | 1 | Aguado de Carne | LOMO FINO DE RES |

Reimprimir Cocina Reimprimir Bar

Al pulsar el botón *Imprimir Cocina* o *Imprimir Bar*, saldrá una comanda sin datos, esto se hizo por motivos de seguridad ya se puede aplastar más veces imprimir y se puede duplicar el pedido en Cocina o Bar.

En el caso que se envió una comanda y el cliente ya no la quiere, se puede controlarlo se debe pulsar el botón *No Hacer Cocina* o *No Hacer Bar*.

IMPRESION
Orden #: 2
Mesa #: 2

| COCINA | | BAR | | CORTESIA | | PLATO SIN INGREDIENTE | |
|-----------------|----------|-----------|----------|----------------|----------|-----------------------|------------------|
| Plato | Cantidad | Bebida | Cantidad | Plato o Bebida | Cantidad | Plato | Ingrediente |
| Aguado de Carne | 1 | Alexander | 1 | Agua Mineral | 1 | Aguado de Carne | LOMO FINO DE RES |

Al pulsar el botón *No Hacer Cocina* se muestra a la siguiente pantalla.

ELIMINAR PRODUCTOS DE LA ORDEN A IMPRIMIR

| Cocina | | Cortesía Cocina | |
|-------------------|----------|-----------------|----------|
| # Producto | Cantidad | # Producto | Cantidad |
| 3 Aguado de Carne | 1 | | |

Cocina

Item #:

Cantidad:

Escoger el código de producto a mandar a cocina para que no hagan escoger la cantidad y pulsar el botón *Imprimir*.

NO HACER PLATO!!!!

Mesero:

Orden: 2

Mesa: 2

PLATO

Cant. Plato

*1 Aguado de Carne

11:52:28

En caso que pulsara el botón *No Hacer Bar* se muestra la siguiente pantalla.

ELIMINAR PRODUCTOS DE LA ORDEN A IMPRIMIR

| Bar | | Cortesia Bar | |
|-------------|----------|---------------------|----------|
| # Producto | Cantidad | # Producto | Cantidad |
| 4 Alexander | 1 | 5 Agua Mineral | 1 |

Bar

Item #:

Cantidad:

Escoger el código de producto a mandar a cocina para que no hagan escoger la cantidad y pulsar el botón *Imprimir*.

NO HACER BEBIDA!!!!

Mesero:

Orden: 2

Mesa: 2

BEBIDA

Cant. Bebida

*1 Alexander

11:56:36

Si es que en la mesa se quieren dividir las cuentas pulsar el botón *Dividir* del campo

Dividir Cuenta se muestra la siguiente pantalla.

DIVIDIR
Mesa #: 2

BEBIDAS

Alexander

PLATOS

Aguado de Carne

CORTESIAS BEBIDAS

Agua Mineral

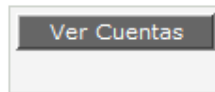
CORTESIAS PLATOS

Se muestra todo el pedido y en los cajones de texto vamos ingresando 1 o 2 o 3 según el número de cuentas que desee en cliente, por ejemplo: 1 se asigna a Alexander, 2 se asigna al Aguado de Carne y también 2 se le asigna al Agua Mineral.

Pulsar el botón *Ingresar* y se muestra la siguiente pantalla.

LA CUENTA HA SIDO DIVIDIDA SATISFACTORIAMENTE

Mesa: 2



Pulsar *Ver Cuentas* para ver todas las cuentas de la mesa.

Mesa #: 2

Cuenta: 1

| COCINA | | BAR | | CORTESIA | |
|--------|----------|-----------|----------|----------------|----------|
| Plato | Cantidad | Bebida | Cantidad | Plato o Bebida | Cantidad |
| | | Alexander | 1 | Agua Mineral | 1 |

Cuenta: 2

| COCINA | | BAR | | CORTESIA | |
|-----------------|----------|--------|----------|----------------|----------|
| Plato | Cantidad | Bebida | Cantidad | Plato o Bebida | Cantidad |
| Aguado de Carne | 1 | | | | |

Facturar Cuenta #

Facturar
Eliminar Cuentas

Más adelante se detalla como facturar o eliminar las cuentas cuando entremos en detalle al manejo del Módulo Cuentas Divididas.

Para eliminar una orden de una mesa pulsar el botón *Eliminar* del Campo Eliminar Orden.

The screenshot displays the 'Ordenes' application interface. At the top, there is a search bar for 'Mesa #' with 'Ingresar' and 'Limpiar' buttons. A sidebar on the left lists menu items under 'MANTENIMIENTO'. The main area features a table with columns for 'Mesa', 'Aumentar Producto', 'Dividir Cuenta', 'Facturar Orden', and 'Eliminar Orden'. A modal dialog box is open, asking '¿Realmente desea eliminar?' with 'Aceptar' and 'Cancelar' options. Below the table are 'Imprimir' and 'Exportar a Excel' buttons. The footer shows user information and system status.

| Mesa | Aumentar Producto | Dividir Cuenta | Facturar Orden | Eliminar Orden |
|------|-------------------|----------------|----------------|----------------|
| 1 | Aumentar | Dividir | Facturar | Eliminar |
| 2 | Aumentar | Dividir | Facturar | Eliminar |
| 3 | Aumentar | Dividir | Facturar | Eliminar |

Para facturar la orden pulsar el botón Facturar del campo Facturar Orden nos lleva a la siguiente pantalla.

FACTURACIÓN
Orden #: 1
Mesa #: 1

Forma de Pago

efectivo
 cheque
 tarjeta de credito

Descuentos: ▼

Cédula/Ruc Cliente

cédula ruc

Cliente:

Escoger el tipo de pago, si es que se va a dar algún descuento, se ingresa la cédula o RUC del cliente si es que es nuevo o escoger al cliente si es que es un cliente ya registrado en el sistema y pulsar el botón *Ingresar*.

FACTURACIÓN

Orden #: 1

Mesa #: 1

Forma de Pago

efectivo

cheque

tarjeta de credito

Descuentos:

Cédula/Ruc Cliente

cédula ruc

Cliente:

Si el cliente es nuevo se muestra la siguiente pantalla.

CLIENTE

Cedula / RUC
1121212121

Nombre Completo o Razón Social:

Dirección:

Teléfono:

E-Mail:

Hincha de :

Fecha de Nacimineto:
día mes año

Ingresar todos los campos para registrar al cliente y pulsar el botón *Ingresar*.

CLIENTE

Cedula / RUC
1121212121

Nombre Completo o Razón Social:

Dirección:

Teléfono:

E-Mail:

Hincha de :

Fecha de Nacimineto:
día mes año

Si es que el cliente no es nuevo se muestra la siguiente pantalla



Pulsar el botón *Facturar*.



El sistema automáticamente realiza la descarga de inventario y genera un nuevo registro de factura.

Pulsar el botón *Imprimir* para poder imprimir la factura.



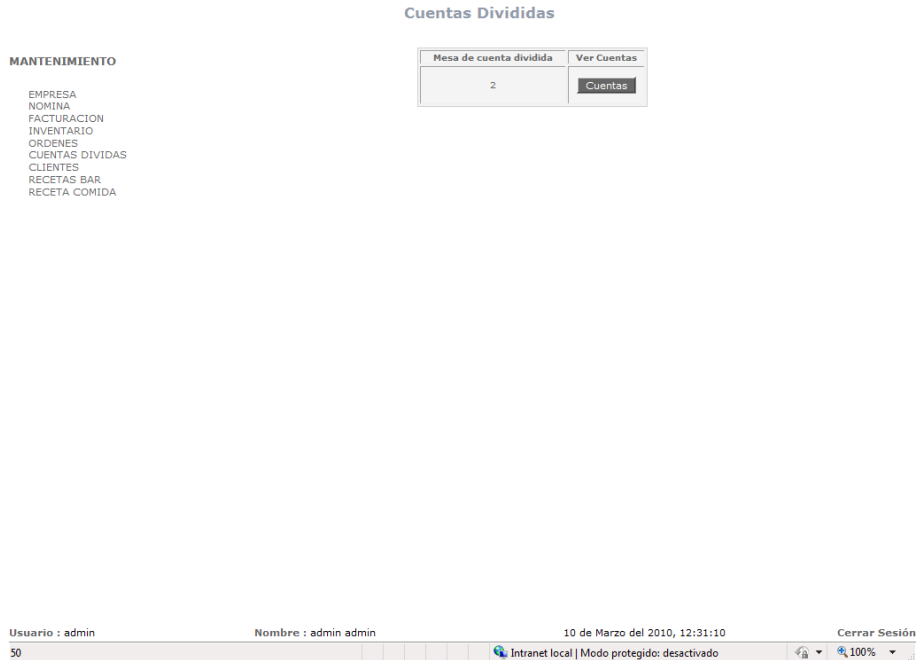
Se genera un archivo .pdf, el cual va hacer impreso en la factura.

La factura debe ser configurada para cada empresa.

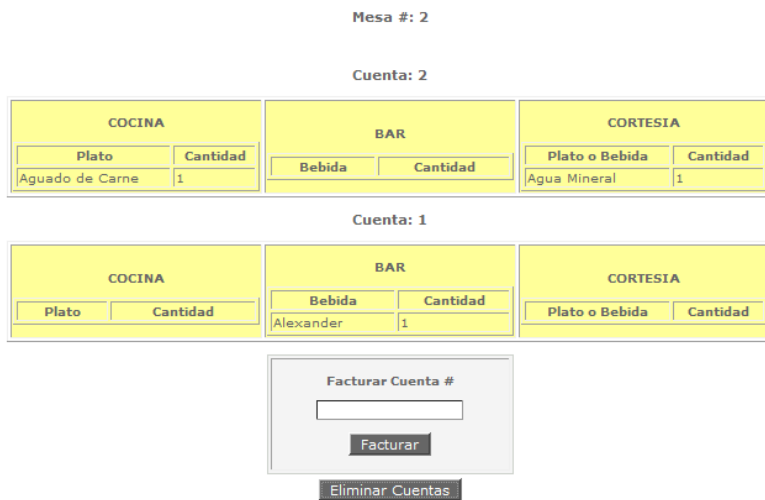
3.3.6. Módulo Cuentas Divididas.

En este módulo facturamos las cuentas divididas de cada una de las mesas asignadas anteriormente.

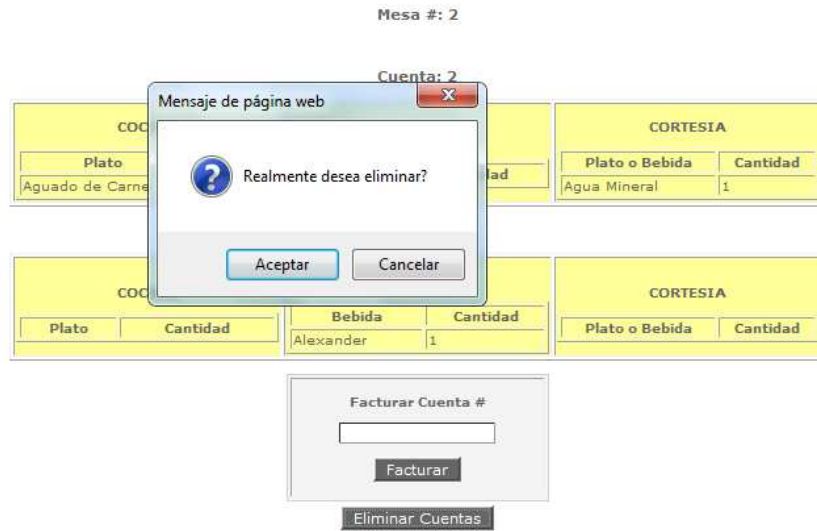
SISTEMA DE SOFTWARE DE GESTION DE COMIDA GOURMET PARA RESTAURANTES, UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE SOFTWARE LIBRE



Pulsar el botón *Cuentas* el cual muestra la siguiente pantalla.

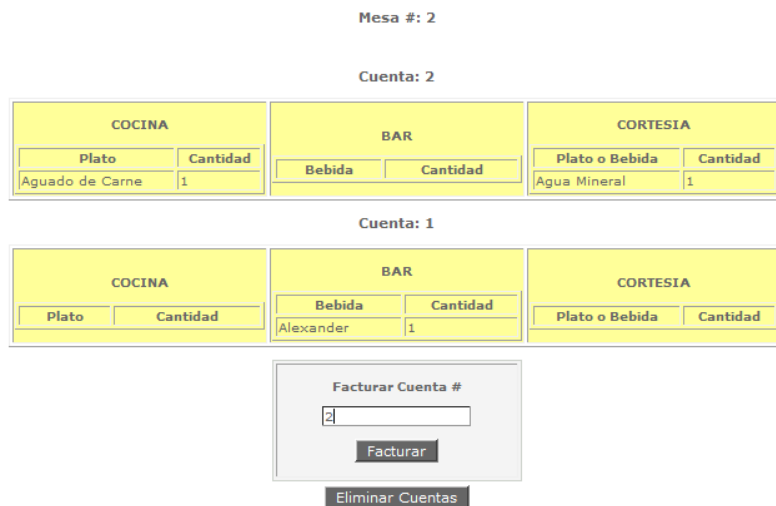


Para eliminar las cuentas divididas y que sean facturadas en una sola cuenta pulsar el botón *Eliminar Cuentas*.



Automáticamente se elimina del módulo Cuentas Divididas y facturarla ingresando en el módulo Órdenes.

Para facturar cada una de las cuentas de la mesa, ingresar la cuenta y pulsar el botón *Facturar*.



Se muestra la siguiente pantalla

FACTURACIÓN

Cuenta #: 2

Mesa #: 2

Forma de Pago

efectivo

cheque

tarjeta de credito

Descuentos

00 ▾

Cédula/Ruc Cliente

cédula ruc

Cliente: ▾

Ingresar

Escoger el tipo de pago, si es que se va a dar algún descuento, ingresar la cédula o ruc del cliente si es que es nuevo o escoger al cliente si es que es un cliente ya registrado en el sistema y pulsar el botón *Ingresar*.

FACTURACIÓN

Cuenta #: 2

Mesa #: 2

Forma de Pago

efectivo

cheque

tarjeta de credito

Descuentos

00 ▾

Cédula/Ruc Cliente

cédula ruc

Ciente: ▾

Si el cliente es nuevo se visualiza la siguiente pantalla.

CLIENTE

Cedula / RUC
1121212121

Nombre Completo o Razón Social:

Dirección:

Teléfono:

E-Mail:

Hincha de :

Fecha de Nacimineto:
día mes año

Llenar todos los campos para registrar al cliente y pulsar el botón *Ingresar*.

CLIENTE

Cedula / RUC
1121212121

Nombre Completo o Razón Social:

Dirección:

Teléfono:

E-Mail:

Hincha de :

Fecha de Nacimineto:
día mes año

Si es que el cliente no es nuevo se visualiza la siguiente pantalla

CLIENTE

Facturar

Pulsar el botón *Facturar*.

CLIENTE

Facturar

El sistema automáticamente realiza la descarga de inventario y genera un nuevo registro de factura.

Pulsar el botón *Imprimir* para poder imprimir la factura.

FACTURACIÓN

Imprimir

Facturar Otra Cuenta

Se genera un archivo .pdf, el cual va hacer impreso en la factura.

La factura debe ser configurada para cada empresa.

Al pulsar el botón *Facturar Otra Cuenta* se visualiza la siguiente pantalla.

Mesa #: 2

Cuenta: 1

| COCINA | | BAR | | CORTESIA | |
|--------|----------|-----------|----------|----------------|----------|
| Plato | Cantidad | Bebida | Cantidad | Plato o Bebida | Cantidad |
| | | Alexander | 1 | | |

Facturar Cuenta #

Facturar

Eliminar Cuentas

Para generar la nueva factura se debe procesar de la misma manera anteriormente indicada.

3.3.7. Módulo Clientes

En este módulo sirve para ingresar los datos de los clientes el cual va a ser utilizado para la facturación en la búsqueda de clientes.

Clientes

MANTENIMIENTO

- EMPRESA
- NOMINA
- FACTURACION
- INVENTARIO
- ORDENES
- CUENTAS DIVIDAS
- CLIENTES
- RECETAS BAR
- RECETA COMIDA

| | | | |
|---------------|--|-----------|--|
| Cédula o RUC: | <input type="text" value="0103427464"/> | E-mail: | <input type="text" value="alexatoledo@hotmail.com"/> |
| Nombre: | <input type="text" value="Alexandra Toledo"/> | Teléfono: | <input type="text" value="6007547"/> |
| Dirección: | <input type="text" value="Urbanización Vista Grande 151"/> | | |
| Hincha de: | <input type="text" value="Liga"/> | | |
| Cumpleaños: | día: <input type="text" value="01"/> mes: <input type="text" value="01"/> año: <input type="text" value="1900"/> | | |

VER CLIENTE

| RUC | NOMBRE O RAZÓN SOCIAL | E-MAIL | HINCHA | FECHA CUMPLEAÑOS |
|------------|-----------------------|--------------------------|----------|------------------|
| 111111111 | | | | |
| 1234354778 | | | | |
| 0103427464 | Alexandra Toledo | alexatoledo@hotmail.com | Liga | 1900-01-01 |
| 1716063290 | Daniela Stacey | danastacey37@hotmail.com | Liga | 1982-02-12 |
| 1719050690 | Jose Miguel FLORES | | | |
| 0501123378 | MARIA TERESA TORRES | | | 1900-01-01 |
| 1121212121 | Patricio Acosta | p@d.c | Barcelon | |
| 1714964986 | Pedro Flores | pdflores@hotmail.com | Liga | 1979-05-11 |
| 222222222 | POKPOK | | | |

Para ver los detalles de un usuario de click en el nombre.

Usuario : admin
Nombre : admin admin
17 de Marzo del 2010, 18:13:03
Cerrar Sesión

Intranet local | Modo protegido: desactivado
100%

Este módulo consta de los siguientes campos.

- Cédula o RUC
- Nombre
- Dirección
- Teléfono
- E-mail
- Hincha de
- Fecha de cumpleaños

Cédula o RUC:

Nombre: E-mail:

Dirección: Teléfono:

Hincha de:

Cumpleaños: día mes año

VER CLIENTE

Para ingresar un nuevo cliente se debe llenar como campos obligatorios el RUC, Nombre, E-mail y pulsar el botón *Ingresar*.

Cédula o RUC:

Nombre: E-mail:

Dirección: Teléfono:

Hincha de:

Cumpleaños: día mes año

VER CLIENTE

Se puede visualizar nuestro registro ingresado en la posición inferior del módulo, en la siguiente pantalla se ilustra el mismo

| RUC | NOMBRE O RAZÓN SOCIAL | E-MAIL | HINCHA | FECHA CUMPLEAÑOS |
|------------|-----------------------|--------------------------|----------|------------------|
| 1111111111 | | | | |
| 1234354778 | | | | 1900-01-01 |
| 0103427464 | Alexandra Toledo | alexatoledo@hotmail.com | Liga | |
| 1716063290 | Daniela Stacey | danastacey37@hotmail.com | Liga | 1982-02-12 |
| 1719050690 | Jose Miguel FLORES | | | |
| 0501122378 | MARIA TERESA TORRES | | | 1900-01-01 |
| 1121212121 | Patricio Acosto | p@d.c | Barcelon | |
| 1714964986 | Pedro Flores | pdfloresj@hotmail.com | Liga | 1979-06-11 |
| 2222222222 | POKPOK | | | |

Para modificar se debe escoger el registro y hacer clic sobre el registro el cual va ser cargado en la posición superior del módulo, una vez que se haya cargado la información, se modifica los datos deseados y pulsar el botón *Actualizar*.

Cédula o RUC: 0103427464
 Nombre: Alexandra Toledo E-mail: alexatoledo@hotmail.com
 Dirección: Urbanización Vista Grande 151 Teléfono: 6007547
 Hincha de: Liga
 Cumpleaños: día 01 mes 01 año 1900
 VER CLIENTE
 Ingresar Actualizar Eliminar Limpiar

Para eliminarlo únicamente se pulsa el botón *Eliminar*.

Cédula o RUC: 0103427464
 Nombre: Alexandra Toledo E-mail: alexatoledo@hotmail.com
 Dirección: Urbanización Vista Grande 151 Teléfono: 6007547
 Hincha de: Liga
 Cumpleaños: día 01 mes 01 año 1900
 VER CLIENTE
 Ingresar Actualizar Eliminar Limpiar

Mensaje de página web
 ¿Realmente desea eliminar?
 Aceptar Cancelar

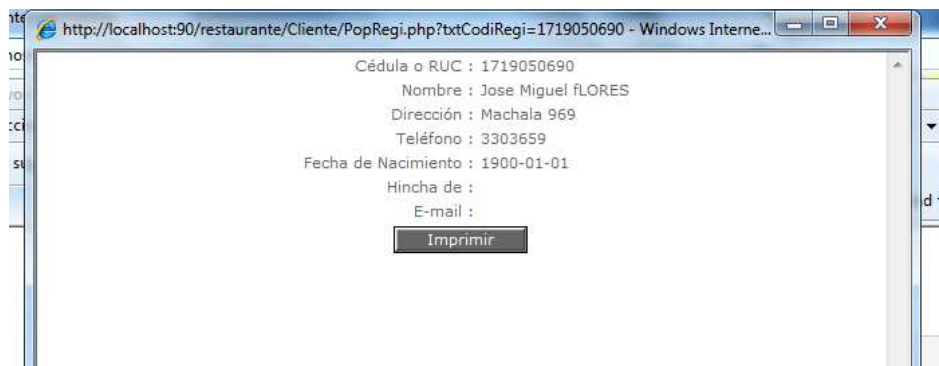
Para poder visualizar la información de nuestra empresa escogemos el *enlace VER*

CLIENTE ubicado en la posición superior del módulo.

SISTEMA DE SOFTWARE DE GESTION DE COMIDA GOURMET PARA RESTAURANTES, UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE SOFTWARE LIBRE

| | | | |
|--|--|-------------------------------------|--|
| Cédula o RUC: | <input type="text" value="0103427464"/> | E-mail: | <input type="text" value="alexatoledo@hotmail.com"/> |
| Nombre: | <input type="text" value="Alexandra Toledo"/> | Teléfono: | <input type="text" value="6007547"/> |
| Dirección: | <input type="text" value="Urbanización Vista Grande 151"/> | | |
| Hincha de: | <input type="text" value="Liga"/> | | |
| Cumpleaños: | día <input type="text" value="01"/> | mes <input type="text" value="01"/> | año <input type="text" value="1900"/> |
| VER CLIENTE | | | |
| <input type="button" value="Ingresar"/> <input type="button" value="Actualizar"/> <input type="button" value="Eliminar"/> <input type="button" value="Limpiar"/> | | | |

Se visualiza la siguiente pantalla la cual se la puede imprimir.



Además se puede exportar los datos a un libro de Excel pulsando el botón *Exportar a Excel* ubicado en la posición inferior del módulo.

| RUC | NOMBRE O RAZÓN SOCIAL | E-MAIL | HINCHA | FECHA CUMPLEAÑOS |
|------------|-----------------------|-----------------------|--------|------------------|
| 1714964986 | Pedro Flores | pdfloresj@hotmail.com | Liga | 1979-06-11 |
| 2222222222 | POKPOK | | | |

Para ver los detalles de un usuario de click en el nombre.

3.3.8. Módulo de Facturación

En éste módulo se puede sacar algunos tipos de reportes, visualizar todas las ventas realizadas por período además se puede anular las facturas.

SISTEMA DE SOFTWARE DE GESTION DE COMIDA GOURMET PARA RESTAURANTES, UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE SOFTWARE LIBRE

Facturación

MANTENIMIENTO

- EMPRESA
- NOMINA
- FACTURACION
- INVENTARIO
- ORDENES
- CUENTAS DIVIDAS
- CLIENTES
- RECETAS BAR
- RECETA COMIDA

Platos Vendidos Todas las Facturas Facturas Anuladas Datos de Facturas

Platos Facturas Anuladas Datos

| #Factura | Fecha | Nombre Cliente | Anular Cliente | Ver Factura |
|----------|------------|------------------|----------------|-------------|
| 10 | 2010-03-17 | Alexandra Toledo | Anular | Ver |

Imprimir

[Exportar a Excel](#)

Para ver los detalles de un usuario de click en el nombre.

Usuario : admin Nombre : admin admin 17 de Marzo del 2010, 18:37:15 Cerrar Sesión

49 Intranet local | Modo protegido: desactivado 100%

En la pantalla de facturación se puede visualizar en la posición inferior todas las ventas realizadas en el día, en caso de que no se hubiere facturado nada en ese día la pantalla no despliega ninguna información

| #Factura | Fecha | Nombre Cliente | Anular Cliente | Ver Factura |
|----------|------------|------------------|----------------|-------------|
| 10 | 2010-03-17 | Alexandra Toledo | Anular | Ver |

Imprimir

[Exportar a Excel](#)

Para ver los detalles de un usuario de click en el nombre.

Además de visualizar la factura pulsando el botón *Ver*, se puede exportar la información a Excel con el botón *Exportar a Excel*, y anular la misma.

FACTURA

Factura #: 10
Mesa: 1
Nombre Cliente: Alexandra Toledo
Empleado:
Forma de Pago: efectivo
Fecha de facturación: 2010-03-17
Subtotal: 2.5
Descuento: 0
Servicio: 0.25
IVA: 0.3
Total: 3.05

| Cantidad | Detalle | Costo |
|----------|-----------------|-------|
| 1 | Aguado de Carne | 2.5 |

Al pulsar el botón *Ver*, se puede visualizar todo el detalle de la factura e imprimirla ya sea en una factura o nota de venta, pulsar el botón *Imprimir*.

Si se desea anular a la factura pulsar el botón *Anular*

| #Factura | Fecha | Nombre Cliente | Anular Cliente | Ver Factura |
|----------|------------|------------------|---------------------------------------|------------------------------------|
| 10 | 2010-03-17 | Alexandra Toledo | <input type="button" value="Anular"/> | <input type="button" value="Ver"/> |

Para ver los detalles de un usuario de click en el nombre.

Se visualiza la siguiente pantalla.

FACTURA

| FACTURA | FECHA | CLIENTE |
|---------|------------|------------------|
| 10 | 2010-03-17 | Alexandra Toledo |

Anular

Finalmente se anula pulsando el botón *Anular*.

LA FACTURA HA SIDO ANULADA

Para reversar esta anulación dirigir la pantalla principal del módulo y pulsar el botón *Anuladas* del campo Facturas Anuladas

| | | | |
|-----------------|--------------------|-------------------|-------------------|
| Platos Vendidos | Todas las Facturas | Facturas Anuladas | Datos de Facturas |
| Platos | Facturas | Anuladas | Datos |

Escoger el período de búsqueda y pulsar el botón *Ingresar*

FACTURAS ANULADAS

| | | | | | |
|--------------------------|----|-----|----|-----|------|
| Fecha de Búsqueda | | | | | |
| Desde: día | 01 | mes | 01 | año | 1999 |
| Hasta: día | 01 | mes | 01 | año | 2011 |
| Ingresar | | | | | |

Y se obtiene todas las facturas anuladas del período escogido.

| # Factura | Fecha | Nombre Cliente | Eliminar Anulacion | Ver Factura |
|-----------|------------|------------------|--------------------|-------------|
| 10 | 2010-03-17 | Alexandra Toledo | Eliminar | Ver |

Escoger la factura a reversar de la anulaci3n, si se desea ver la informaci3n de la factura anulada antes de reversar pulsar el bot3n *Ver*

FACTURA

| |
|---|
| Factura #: 10 |
| Mesa: 1 |
| Nombre Cliente: Alexandra Toledo |
| Empleado: |
| Forma de Pago: efectivo |
| Fecha de facturaci3n: 2010-03-17 |
| Subtotal: 2.5 |
| Descuento: 0 |
| Servicio: 0.25 |
| IVA: 0.3 |
| Total: 3.05 |

| Cantidad | Detalle | Costo |
|----------|-----------------|-------|
| 1 | Aguado de Carne | 2.5 |

Imprimir

Pulsar el bot3n *Eliminar* del campo Eliminar Anulaci3n

QUITAR ANULACI3N DE FACTURA

| FACTURA | FECHA | CLIENTE |
|---------|------------|------------------|
| 10 | 2010-03-17 | Alexandra Toledo |

Quitar

Pulsar el bot3n *Quitar*.

**LA FACTURA HA SALIDO DE SU ESTADO DE ANULACIÓN
SATISFACTORIAMENTE**

Y la factura regresó a su estado anterior de Anulación.

| #Factura | Fecha | Nombre Cliente | Anular Cliente | Ver Factura |
|----------|------------|------------------|----------------|-------------|
| 10 | 2010-03-17 | Alexandra Toledo | Anular | Ver |

Imprimir

Exportar a Excel

Para ver los detalles de un usuario de click en el nombre.

Para verificar los platos y bebidas más vendidas ya sea en un período determinado o si se desea ver la información de los clientes que han consumido algún plato o bebida pulsar el botón *Platos* de la sección *Platos Vendidos*

| Platos Vendidos | Todas las Facturas | Facturas Anuladas | Datos de Facturas |
|-----------------|--------------------|-------------------|-------------------|
| Platos | Facturas | Anuladas | Datos |

Se muestra la siguiente sección.

PLATOS

Fecha de Búsqueda Plato y Bebida de Mayor Venta

Desde: día mes año

Hasta: día mes año

Plato:

Bebida:

Para verificar el plato y bebida más vendidas en un período escoger el período de búsqueda y pulsar el botón *Ingresar*, se obtiene el siguiente resultado.

PLATOS

Fecha de Búsqueda Plato y Bebida de Mayor Venta

Desde: día mes año

Hasta: día mes año

Plato:

Bebida:

| Cantidad # | Plato |
|------------|-----------------|
| 8 | Aguado de Carne |

| Cantidad # | Bebida |
|------------|-----------|
| 3 | Alexander |

Se visualiza la cantidad de producto vendido y el nombre del producto.

Para verificar la información de clientes que han consumido algún tipo de plato escoger el plato y a continuación pulsar el botón *Ingresar*.

PLATOS

Fecha de Búsqueda Plato y Bebida de Mayor Venta

Desde: día mes año

Hasta: día mes año

Plato:

Bebida:

| Nombre Cliente # | Teléfono | E-Mail |
|--------------------|----------|-------------------------|
| Pedro Flores | 3303659 | pdfloresj@hotmail.com |
| Alexandra Toledo | 6007547 | alexatoledo@hotmail.com |
| Jose Miguel fLORES | 3303659 | |
| Patricio Acosto | 5321457 | p@d.c |

Finalmente para visualizar la información de los clientes que han consumido alguna bebida en especial escoger la bebida y pulsar el botón *Ingresar*.

PLATOS

Fecha de Búsqueda Plato y Bebida de Mayor Venta

Desde: día mes año

Hasta: día mes año

Plato:

Bebida:

| Nombre Cliente # | Teléfono | E-Mail |
|---------------------|----------|-------------------------|
| Alexandra Toledo | 6007547 | alexatoledo@hotmail.com |
| MARIA TERESA TORRES | 2568204 | |
| Patricio Acosto | 5321457 | p@d.c |

Si el usuario desea ver las facturas vendidas en algún período pulsar el botón *Facturas* de la sección Todas las Facturas.

| | | | |
|----------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|
| Platos Vendidos Platos | Todas las Facturas Facturas | Facturas Anuladas Anuladas | Datos de Facturas Datos |
|----------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|

Escoger el período a revisar y pulsar el botón *Ingresar*.

FACTURA

Fecha de Búsqueda

Desde: día mes año

Hasta: día mes año

Ingresar

| # Factura | Fecha | Nombre Cliente | Anular Factura | Ver Factura |
|-----------|------------|---------------------|----------------|-------------|
| 1 | 2008-08-30 | MARIA TERESA TORRES | Anular | Ver |
| 2 | 2008-09-02 | Jose Miguel FLORES | Anular | Ver |

Para Ver el detalle de la factura o Anularla pulsar el botón *Anular* o *Ver*.

FACTURA

Factura #: 10
 Mesa: 1
 Nombre Cliente: Alexandra Toledo
 Empleado:
 Forma de Pago: efectivo
 Fecha de facturación: 2010-03-17
 Subtotal: 2.5
 Descuento: 0
 Servicio: 0.25
 IVA: 0.3
 Total: 3.05

| Cantidad | Detalle | Costo |
|----------|-----------------|-------|
| 1 | Aguado de Carne | 2.5 |

Imprimir

Pulsado el botón *Ver* se puede visualizar todo el detalle de la factura e imprimirla ya sea en una factura o nota de venta, pulsar el botón *Imprimir*.

Para anular a la factura pulsar el botón *Anular*

| # Factura | Fecha | Nombre Cliente | Anular Factura | Ver Factura |
|-----------|------------|---------------------|----------------|-------------|
| 1 | 2008-08-30 | MARIA TERESA TORRES | Anular | Ver |

Se visualiza la siguiente pantalla.

FACTURA

| FACTURA | FECHA | CLIENTE |
|---------|------------|------------------|
| 10 | 2010-03-17 | Alexandra Toledo |

Anular

Finalmente la anulamos pulsando el botón *Anular*.

LA FACTURA HA SIDO ANULADA

Para ver con detalle las ventas realizadas en un período o por empleado pulsar el botón *Datos* de la sección Datos de Facturas.

| Platos Vendidos | Todas las Facturas | Facturas Anuladas | Datos de Facturas |
|-----------------|--------------------|-------------------|-------------------|
| Platos | Facturas | Anuladas | Datos |

Se visualiza la siguiente pantalla.

Fecha de Facturacion

Desde: día mes año

Hasta: día mes año

Fecha de Facturacion

Desde: día mes año

Hasta: día mes año

Empleado:

Empleado:

Para ver el detalle de venta de un período en especial escoger el período y pulsar el botón *Ingresar*.

MANTENIMIENTO

- EMPRESA
- NOMINA
- FACTURACION
- INVENTARIO
- ORDENES
- CUENTAS DIVIDAS
- CLIENTES
- RECETAS BAR
- RECETA COMIDA

Facturación

Fecha de Facturacion

Desde: día mes año

Hasta: día mes año

Fecha de Facturacion

Desde: día mes año

Hasta: día mes año

Empleado:

Empleado:

| Factura # | Fecha | Subtotal | Descuento | IVA |
|-----------|------------|----------|-----------|--------|
| 1 | 2008-08-30 | 17.63 | 0 | 2.1156 |
| 2 | 2008-09-02 | 34.33 | 0 | 4.1196 |
| 3 | 2008-09-02 | 18.68 | 0 | 2.2416 |

TOTAL:86.18
IVA:8.48
SERVICIO:7.06
SUBTOTAL:70.64
DESCUENTO:0

Usuario : admin Nombre : admin admin 18 de Marzo del 2010, 16:24:54 Cerrar Sesión

49 Intranet local | Modo protegido: desactivado 100%

Para imprimir el reporte pulsar en el botón *Reporte* y se muestra la siguiente pantalla.

FACTURACION

| | |
|-------------|------------|
| Factura # 1 | 2008-08-30 |
| Subtotal | 17.63 |
| Descuento | 0 |
| IVA | 2.1156 |
| Servicio | 1.763 |
| Total | 21.5086 |
| Factura # 2 | 2008-09-02 |
| Subtotal | 34.33 |
| Descuento | 0 |
| IVA | 4.1196 |
| Servicio | 3.433 |
| Total | 41.8826 |
| Factura # 3 | 2008-09-02 |
| Subtotal | 18.68 |
| Descuento | 0 |
| IVA | 2.2416 |
| Servicio | 1.868 |
| Total | 22.7896 |

SUBTOTAL:70.64
IVA:8.4768
SERVICIO:7.064
DESCUENTO:0
TOTAL:86.1808

ANULADOS
No hay facturas anuladas

Lista Intranet local | Modo protegido: desactivado 100%

Para imprimir pulsar el botón *Imprimir*.

Para ver las ventas realizadas por algún empleado en un período determinado escoger el período, el empleado y pulsar el botón *Ingresar*.

Fecha de Facturacion

Desde: día mes año

Hasta: día mes año

Empleado:

Se obtiene la siguiente información.

SISTEMA DE SOFTWARE DE GESTION DE COMIDA GOURMET PARA RESTAURANTES, UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE SOFTWARE LIBRE

Facturación

MANTENIMIENTO

- EMPRESA
- NOMINA
- FACTURACION
- INVENTARIO
- ORDENES
- CUENTAS DIVIDAS
- CLIENTES
- RECETAS BAR
- RECETA COMIDA

Fecha de Facturación

Desde: día [01] mes [01] año [1999]

Hasta: día [01] mes [01] año [1999]

Ingresar

Fecha de Facturación

Desde: día [01] mes [01] año [1999]

Hasta: día [01] mes [01] año [1999]

Empleado: [111111111 admin admin]

Ingresar

Empleado: [111111111 admin admin]

Ingresar

| Factura # | Fecha | Subtotal | Descuento | IVA | |
|-----------|------------|----------|-----------|-----|----|
| 6 | 2010-03-10 | 2.5 | 0 | 0.3 | 0. |
| 7 | 2010-03-16 | 2.5 | 0 | 0.3 | 0. |
| 8 | 2010-03-16 | 7.5 | 0 | 0.9 | 0. |
| 9 | 2010-03-16 | 2.5 | 0 | 0.3 | 0. |

TOTAL:18.3
IVA:1.8
SERVICIO:1.5
SUBTOTAL:15
DESCUENTO:0

Usuario : admin Nombre : admin admin 18 de Marzo del 2010, 16:56:56 Cerrar Sesión

49 Intranet local | Modo protegido: desactivado 100%

Para ver las ventas totales por empleado en todo su historial escoger al empleado y pulsar el botón *Ingresar*.

Empleado: [111111111 admin admin]

Ingresar

Se obtiene el siguiente resultado.

Facturación

MANTENIMIENTO

- EMPRESA
- NOMINA
- FACTURACION
- INVENTARIO
- ORDENES
- CUENTAS DIVIDAS
- CLIENTES
- RECETAS BAR
- RECETA COMIDA

Fecha de Facturación

Desde: día [01] mes [01] año [1999]

Hasta: día [01] mes [01] año [1999]

Ingresar

Fecha de Facturación

Desde: día [01] mes [01] año [1999]

Hasta: día [01] mes [01] año [1999]

Empleado: [111111111 admin admin]

Ingresar

Empleado: [111111111 admin admin]

Ingresar

| Factura # | Fecha | Subtotal | Descuento | IVA |
|-----------|------------|----------|-----------|--------|
| 1 | 2008-08-30 | 17,63 | 0 | 2.1156 |

TOTAL:21.51
IVA:2.12
SERVICIO:1.76
SUBTOTAL:17.63
DESCUENTO:0

Usuario : admin Nombre : admin admin 18 de Marzo del 2010, 17:01:50 Cerrar Sesión

49 Intranet local | Modo protegido: desactivado 100%

3.3.9. Módulo Administrador

Este módulo contiene todos los módulos anteriores, la única manera de acceder a cualquier módulo es ingresando el usuario y la contraseña el cual es asignado en el módulo de nómina y teniendo perfil Administrador.

Ingresar el usuario, clave y pulsar la opción *Abrir*

RESTAURANTE ADMINISTRADOR

usuario

clave

Abrir

Se accede al módulo administrador.

Sistema de Mantenimiento

MANTENIMIENTO

EMPRESA
NOMINA
FACTURACION
INVENTARIO
ORDENES
CUENTAS DIVIDAS
CLIENTES
RECETAS BAR
RECETA COMIDA

Usuario : admin Nombre : admin admin 08 de Abril del 2010, 15:47:54 Cerrar Sesión
Listo Intranet local | Modo protegido: desactivado 100%

Se puede acceder a cualquier de los módulos y administrarlos.

3.3.10. Módulo de Punto de Venta.

En este módulo se ingresa todos los pedidos de los clientes, enviamos las comandas a cocina y bar y facturamos el mismo.

Para ingresar debemos poner el usuario, clave y pulsar la opción *Abrir*.

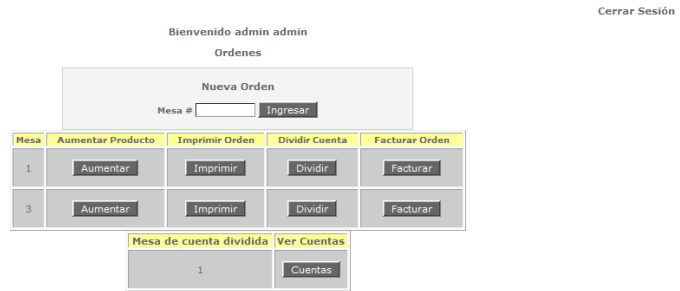
RESTAURANTE

usuario

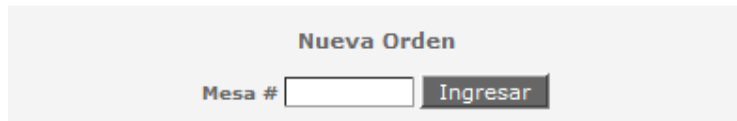
clave

Abrir

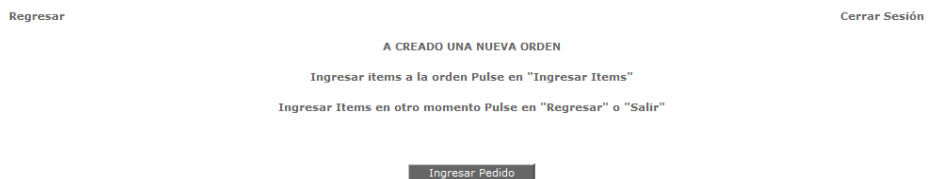
Se visualiza el módulo.



Para agregar una nueva mesa ingresar el número de mesa y pulsar el botón *Ingresar* en Nueva Orden.



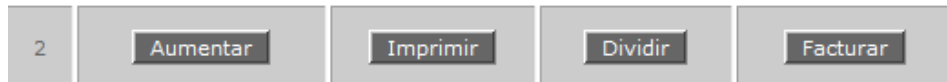
Se muestra la siguiente pantalla.



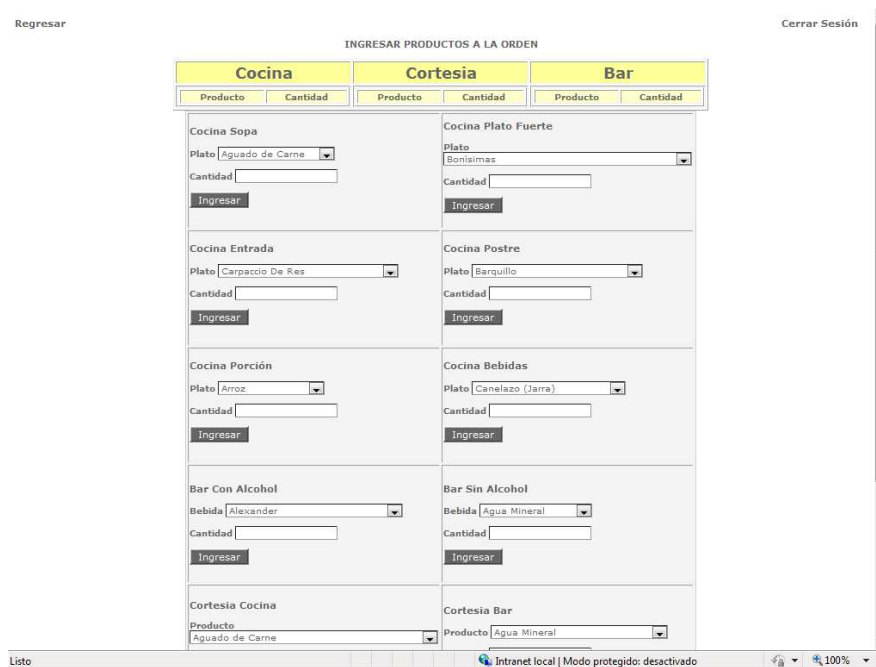
Para Ingresar el pedido pulsar el botón *Ingresar Pedido* o para regresar pulsar la opción *Regresar*.

Ingresar Productos.

Una vez ingresado a la pantalla Ingresar Productos a la Orden ya sea pulsando el botón *Ingresar Pedido* o en la pantalla principal del módulo en *Aumentar*.



Se visualiza la siguiente pantalla.



Escoger las recetas ingresadas anteriormente en el módulo recetas y la cantidad que se va escoger del pedido.

Se Puede escoger entre:

Recetas Cocina.

- Sopas.

- Plato Fuerte.
- Entrada.
- Postre.
- Porciones.
- Bebidas.

Recetas Bar.

- Con Alcohol
- Sin alcohol.

Cortesías Cocina.

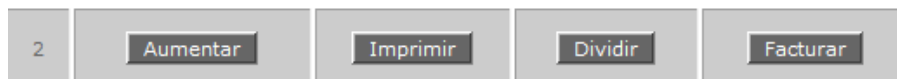
- Escoger cualquier plato de cocina.

Cortesías Bar.

- Escoger cualquier bebida del bar.

Impresión de Comandas.

Para imprimir las comandas pulsar el botón *Imprimir* de la pantalla principal.



Se visualiza la siguiente pantalla.

SISTEMA DE SOFTWARE DE GESTION DE COMIDA GOURMET PARA RESTAURANTES, UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE SOFTWARE LIBRE

Regresar IMPRESION Cerrar Sesión

Orden #: 3
Mesa #: 2

| COCINA | | BAR | | CORTESTIA | | PLATO SIN INGREDIENTE | |
|-----------------|----------|-----------|----------|----------------|----------|-----------------------|-------------|
| Plato | Cantidad | Bebida | Cantidad | Plato o Bebida | Cantidad | Plato | Ingrediente |
| Agüado de Carne | 2 | Alexander | 2 | | | | |

Listo Intranet local | Modo protegido: desactivado 100%

Para imprimir ya sea en cocina o bar pulsar el botón *Imprimir Cocina* o *Imprimir Bar*.

A la cocina llega una comanda de la siguiente manera:

Mesero:

Orden: 2

Mesa: 2

PLATOS

Cant. Plato

*1 Aguado de Carne

CORTESIAS

Cant. Plato

PLATOS SIN:

Ingrediente

*Aguado de Carne sin LOMO FINO DE RES

11:27:22

Para el bar les llega una comanda de la siguiente manera:

Mesero:

Orden: 2

Mesa: 2

BEBIDAS

Cant. Bebida

*1 Alexander

CORTESIAS

Cant. Bebida

*1 Agua Mineral

BEBIDAS SIN:

Ingrediente

11:29:26

En el caso de que la comanda se haya dañado se puede reimprimir al pulsar el botón *Reimprimir Cocina* o *Reimprimir Bar*.

IMPRESION
Orden #: 2
Mesa #: 2

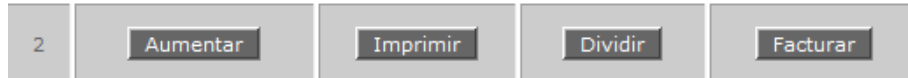
| COCINA | | BAR | | CORTESIA | | PLATO SIN INGREDIENTE | |
|-----------------|----------|-----------|----------|----------------|----------|-----------------------|------------------|
| Plato | Cantidad | Bebida | Cantidad | Plato o Bebida | Cantidad | Plato | Ingrediente |
| Aguado de Carne | 1 | Alexander | 1 | Agua Mineral | 1 | Aguado de Carne | LOMO FINO DE RES |

Reimprimir Cocina Reimprimir Bar

Ya que al pulsar el botón *Imprimir Cocina* o *Imprimir Bar* saldría una comanda sin datos, esto se hizo por motivos de seguridad ya se puede aplastar más veces imprimir y se puede duplicar el pedido en Cocina o Bar.

3.3.10.1. Dividir Cuentas

Si es que en la mesa se quieren dividir las cuentas pulsar el botón *Dividir* del campo Dividir Cuenta.



Se visualiza la siguiente pantalla.

DIVIDIR
Mesa #: 2

BEBIDAS
 Alexander

PLATOS
 Aguado de Carne

CORTESIAS BEBIDAS
 Agua Mineral

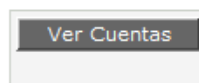
CORTESIAS PLATOS

Se muestra todo el pedido y en los cajones de texto ingresando 1 o 2 o 3 según el número de cuentas que desee en cliente, por ejemplo: 1 se asigna a Alexander, 2 se asigna al Aguado de Carne y también 2 se le asigna al Agua Mineral.

Pulsar el botón *Ingresar* y se muestra la siguiente pantalla.

LA CUENTA HA SIDO DIVIDIDA SATISFACTORIAMENTE

Mesa: 2



Pulsar en *Ver Cuentas* para ver todas las cuentas de la mesa.

Regresar Cerrar Sesión

CUENTAS
Mesa #: 3
Cuenta: 9

| COCINA | | BAR | | CORTESIA | |
|--------------------|----------|--------------|----------|-----------------|----------|
| Plato | Cantidad | Bebida | Cantidad | Plato o Bebida | Cantidad |
| Jugo De Frutilla | 1 | Agua Mineral | 1 | Aguado de Carne | 1 |
| Arroz | 1 | Agua Mineral | 1 | Aguado de Carne | 1 |
| Barquillo | 1 | Agua Mineral | 1 | Aguado de Carne | 1 |
| Ceviche De Palmito | 1 | Cosmopolitan | 1 | Agua Mineral | 1 |
| Bonisimas | 1 | Cosmopolitan | 1 | Agua Mineral | 1 |
| Carpaccio De Res | 1 | Agua Mineral | 1 | Agua Mineral | 1 |
| Canelazo (Jarra) | 1 | | | Agua Mineral | 1 |
| Aguado de Carne | 1 | | | | |

Cuenta: 2

| COCINA | | BAR | | CORTESIA | |
|--------|----------|-----------|----------|----------------|----------|
| Plato | Cantidad | Bebida | Cantidad | Plato o Bebida | Cantidad |
| | | Alexander | 1 | | |

Cuenta: 1

| COCINA | | BAR | | CORTESIA | |
|--------|----------|--------|----------|----------------|----------|
| Plato | Cantidad | Bebida | Cantidad | Plato o Bebida | Cantidad |
| | | pedro | 1 | | |

Facturar Cuenta #

Listo Intranet local | Modo protegido: desactivado 100%

3.3.10.2. Facturar Cuentas.

Para facturar la orden pulsar el botón *Facturar* del campo Facturar Orden se muestra la siguiente pantalla.

FACTURACIÓN
Orden #: 1
Mesa #: 1

Forma de Pago

efectivo
 cheque
 tarjeta de credito

Descuentos: 00 ▼

Cédula/Ruc Cliente

cédula ruc

Cliente:

Ingresar

Escoger el tipo de pago, si es que se va a dar algún descuento, ingresar la cédula o ruc del cliente si es que es nuevo o escoger al cliente si es que es un cliente ya registrado en el sistema y pulsar el botón *Ingresar*.

FACTURACIÓN
Orden #: 1
Mesa #: 1

Forma de Pago

efectivo
 cheque
 tarjeta de credito

Descuentos: 11 ▼

Cédula/Ruc Cliente

cédula ruc

Cliente:

Ingresar

Si el cliente es nuevo se visualiza la siguiente pantalla.

CLIENTE

Cedula / RUC
1121212121

Nombre Completo o Razón Social:

Dirección:

Teléfono:

E-Mail:

Hincha de :

Fecha de Nacimineto:
día mes año

Llenar todos los campos para registrar al cliente y pulsar el botón *Ingresar*.

CLIENTE

Cedula / RUC
1121212121

Nombre Completo o Razón Social:

Dirección:

Teléfono:

E-Mail:

Hincha de :

Fecha de Nacimineto:
día mes año

Si es que el cliente no es nuevo se visualiza la siguiente pantalla

CLIENTE

Facturar

Pulsar el botón *Facturar*.

CLIENTE

Facturar

Al pulsar el botón *Facturar* el sistema automáticamente realiza la descarga de inventario y genera un nuevo registro de factura.

Pulsar el botón *Imprimir* para poder imprimir la factura.

FACTURACIÓN

Imprimir

Se genera un archivo .pdf, el cual va hacer impreso en la factura.

La factura debe ser configurada para cada empresa.

3.3.10.3. Cuentas Divididas.

En este campo facturamos las cuentas divididas de cada una de las mesas asignadas anteriormente y pulsar el botón *Cuentas*.

| Mesa de cuenta dividida | Ver Cuentas |
|-------------------------|-------------|
| 1 | Cuentas |

Se visualiza la siguiente pantalla.

SISTEMA DE SOFTWARE DE GESTION DE COMIDA GOURMET PARA RESTAURANTES, UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE SOFTWARE LIBRE

Regresar

Cerrar Sesión

CUENTAS

Mesa #: 3

Cuenta: 9

| COCINA | | BAR | | CORTESIA | |
|--------------------|----------|--------------|----------|-----------------|----------|
| Plato | Cantidad | Bebida | Cantidad | Plato o Bebida | Cantidad |
| Jugo De Frutilla | 1 | Agua Mineral | 1 | Aguado de Carne | 1 |
| Arroz | 1 | Agua Mineral | 1 | Aguado de Carne | 1 |
| Barquillo | 1 | Cosmopolitan | 1 | Aguado de Carne | 1 |
| Ceviche De Palmito | 1 | Cosmopolitan | 1 | Agua Mineral | 1 |
| Bonitas | 1 | Cosmopolitan | 1 | Agua Mineral | 1 |
| Carpaccio De Res | 1 | Agua Mineral | 1 | Agua Mineral | 1 |
| Canelazo (Jarra) | 1 | | | Agua Mineral | 1 |
| Aguado de Carne | 1 | | | | |

Cuenta: 2

| COCINA | | BAR | | CORTESIA | |
|--------|----------|-----------|----------|----------------|----------|
| Plato | Cantidad | Bebida | Cantidad | Plato o Bebida | Cantidad |
| | | Alexander | 1 | | |

Cuenta: 1

| COCINA | | BAR | | CORTESIA | |
|--------|----------|--------|----------|----------------|----------|
| Plato | Cantidad | Bebida | Cantidad | Plato o Bebida | Cantidad |
| | | pedro | 1 | | |

Facturar Cuenta #

Para facturar cada una de las cuentas de la mesa, ingresar la cuenta y pulsar el botón *Facturar*.

Se visualiza la siguiente pantalla

FACTURACIÓN
Cuenta #: 2
Mesa #: 2

Forma de Pago

efectivo
 cheque
 tarjeta de credito

Descuentos

00 ▾

Cédula/Ruc Cliente

cédula ruc

Cliente:

Ingresar

Escoger el tipo de pago, si es que se va a dar algún descuento, ingresar la cédula o ruc del cliente si es que es nuevo o escoger al cliente si es que es un cliente ya registrado en el sistema y pulsar el botón *Ingresar*.

FACTURACIÓN

Cuenta #: 2
Mesa #: 2

Forma de Pago

efectivo
 cheque
 tarjeta de credito

Descuentos

00 ▾

Cédula/Ruc Cliente

cédula ruc

▬

Cliente: Patricio Acosto ▾

Ingresar

Si el cliente es nuevo se visualiza la siguiente pantalla.

CLIENTE

Cedula / RUC
1121212121

Nombre Completo o Razón Social:
▬

Dirección:
▬

Teléfono:
▬

E-Mail:
▬

Hincha de :
▬

Fecha de Nacimineto:
día 01 ▾ mes 01 ▾ año 1900 ▾

Ingresar

Llenar todos los campos para registrar al cliente y pulsar el botón *Ingresar*.

CLIENTE

Cedula / RUC
1121212121

Nombre Completo o Razón Social:

Dirección:

Teléfono:

E-Mail:

Hincha de :

Fecha de Nacimineto:
día mes año

Si es que el cliente no es nuevo nos lleva a la siguiente pantalla

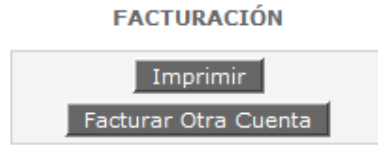
CLIENTE

Pulsar el botón *Facturar*.

CLIENTE

El sistema automáticamente realiza la descarga de inventario y genera un nuevo registro de factura.

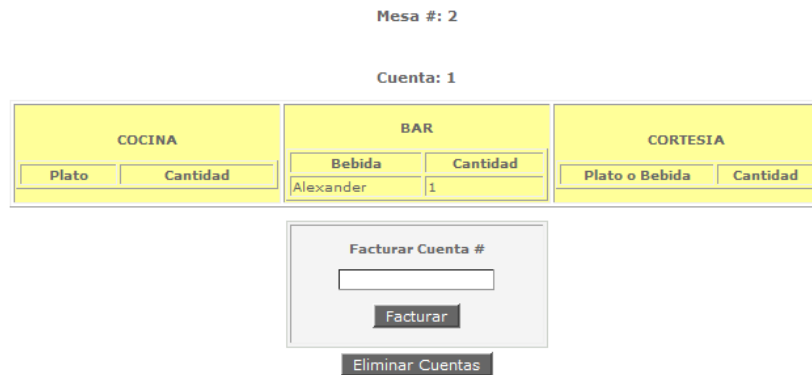
Pulsar el botón *Imprimir* para poder imprimir la factura.



Se genera un archivo .pdf, el cual va hacer impreso en la factura.

La factura debe ser configurada para cada empresa.

Si es que pulsamos el botón *Facturar Otra Cuenta* se visualiza la siguiente pantalla.



Y lo procesamos de la misma manera anteriormente indicada.

FACTURACIÓN
Cuenta #: 2
Mesa #: 2

Forma de Pago

efectivo
 cheque
 tarjeta de credito

Descuentos

00 ▼

Cédula/Ruc Cliente

cédula ruc

Cliente:

Escoger el tipo de pago, si es que se va a dar algún descuento, ingresar la cédula o ruc del cliente si es que es nuevo o escogemos al cliente si es que es un cliente ya registrado en el sistema y pulsar el botón *Ingresar*.

FACTURACIÓN
Cuenta #: 2
Mesa #: 2

Forma de Pago

efectivo
 cheque
 tarjeta de credito

Descuentos

00 ▾

Cédula/Ruc Cliente

cédula ruc

Cliente: ▾

Si el cliente es nuevo nos muestra la siguiente pantalla.

CLIENTE

Cedula / RUC
1121212121

Nombre Completo o Razón Social:

Dirección:

Teléfono:

E-Mail:

Hincha de :

Fecha de Nacimiento:
día mes año

Llenar todos los campos para registrar al cliente y pulsar el botón *Ingresar*.

CLIENTE

Cedula / RUC
1121212121

Nombre Completo o Razón Social:

Dirección:

Teléfono:

E-Mail:

Hincha de :

Fecha de Nacimiento:
día mes año

Si es que el cliente no es nuevo nos lleva a la siguiente pantalla

CLIENTE

Facturar

Pulsar el botón *Facturar*.

CLIENTE

Facturar

El sistema automáticamente realiza la descarga de inventario y genera un nuevo registro de factura.

Pulsar el botón *Imprimir* para poder imprimir la factura.

FACTURACIÓN

Imprimir

Facturar Otra Cuenta

Se genera un archivo .pdf, el cual va hacer impreso en la factura.

La factura debe ser configurada para cada empresa.

Al pulsar el botón *Facturar Otra Cuenta* nos lleva a la siguiente pantalla.

Regresar Cerrar Sesión

CUENTAS
Mesa #: 3

Cuenta: 9

| COCINA | | BAR | | CORTESIA | |
|--------------------|----------|--------------|----------|-----------------|----------|
| Plato | Cantidad | Bebida | Cantidad | Plato o Bebida | Cantidad |
| Jugo De Frutilla | 1 | Agua Mineral | 1 | Aguado de Carne | 1 |
| Arroz | 1 | Agua Mineral | 1 | Aguado de Carne | 1 |
| Barquillo | 1 | Cosmopolitan | 1 | Aguado de Carne | 1 |
| Ceviche De Palmito | 1 | Cosmopolitan | 1 | Agua Mineral | 1 |
| Bonisimas | 1 | Agua Mineral | 1 | Agua Mineral | 1 |
| Carpaccio De Res | 1 | | | Agua Mineral | 1 |
| Canelazo (Jarra) | 1 | | | Agua Mineral | 1 |
| Aguado de Carne | 1 | | | | |

Cuenta: 2

| COCINA | | BAR | | CORTESIA | |
|--------|----------|-----------|----------|----------------|----------|
| Plato | Cantidad | Bebida | Cantidad | Plato o Bebida | Cantidad |
| | | Alexander | 1 | | |

Cuenta: 1

| COCINA | | BAR | | CORTESIA | |
|--------|----------|--------|----------|----------------|----------|
| Plato | Cantidad | Bebida | Cantidad | Plato o Bebida | Cantidad |
| | | pedro | 1 | | |

Facturar Cuenta #

Lista Intranet local | Modo protegido: desactivado 100%

procesa de la misma manera anteriormente indicada.

3.4. Pruebas de la aplicación desarrollada

Las pruebas se las realizó en un servidor con las siguientes características:

Sistema operativo Windows 7 de 32 bits

Servidor Web Apache 2.2

php 5.3.1.4

Memoria Ram 1 GB

Procesador Intel Core Duo 2GHZ

Motor de BDD MySQL 5.5.27

3.4.1. Modificar Empresa

Comprobar el funcionamiento de la modificación de la empresa parametrizada en el sistema.

3.4.2. Parametrizar Inventario

Comprobar la parametrización del inventario es necesario crear productos, modificar producto, cambiar el costo, dar de baja, aumentar el inventario y eliminar al producto.

3.4.3. Parametrizar Recetas Comida

Comprobar la parametrización de la receta comida es necesario crear una receta, modificarla ingresar ingredientes a la receta, eliminar ingrediente a la receta y eliminar a la receta.

3.4.4. Parametrizar Recetas Bar

Comprobar la parametrización de la receta bar es necesario crear una receta, modificarla ingresar ingredientes a la receta, eliminar ingrediente a la receta y eliminar a la receta.

3.4.5. Parametrizar Nómina

Comprobar el ingreso de un usuario, modificar a un usuario y eliminar a un usuario.

3.4.6. Parametrizar Clientes

Comprobar la parametrización de clientes ingresando, actualizando y eliminando clientes.

3.4.7. Crear Orden

Probar el funcionamiento de la creación de una orden creando una nueva orden, aumentando productos a la orden, imprimiendo las comandas, eliminando productos de la orden, facturando la orden y dividiendo la cuenta a la orden.

3.4.8. Dividir Cuentas

Comprobar el funcionamiento de las cuentas divididas creadas en la sección orden facturando y eliminando las cuentas divididas.

3.4.9. Visualizar Facturas

Comprobar las estadísticas de la facturación, como el plato más vendido, las facturas en un rango de fechas, anular facturas y cambiar el estado de la anulación de la factura.

3.5. Resultados

Los resultados obtenidos en el escenario realizado con las pruebas satisfacen tanto en velocidad de transaccionalidad como en la estabilidad de información de los datos ingresados en la base datos.

| RESULTADOS | | | | | |
|------------|-------------------------|--------------------|----|---|------------------|
| No. | Prueba | Resultado Esperado | | Observación | Acción Realizada |
| | | Si | No | | |
| 1 | Modificar Empresa | X | | Se modificó la información de la empresa | |
| 2 | Parametrizar Inventario | X | | Se creó un nuevo producto para el inventario, se dio de | |

| | | | | | |
|----------|------------------------------------|---|---|---|---|
| | | | | baja se cambió el costo, aumentó el producto, se eliminó productos y se modificó la información del producto | |
| 3 | Parametrizar Recetas Comida | X | | Se creó la receta, se introdujo los productos del inventario a utilizar en la receta, se eliminó productos del inventario, se modificó la información de la receta y se eliminó la receta | |
| 4 | Parametrizar Recetas Bar | X | | Se creó la receta, se introdujo los productos del inventario a utilizar en la receta, se eliminó productos del inventario, se modificó la información de la receta y se eliminó la receta | |
| 5 | Parametrizar Nómina | | X | Se creó un nuevo usuario del sistema, al modificar no fueron actualizadas las fechas. | Se modificó el envío de la información captándola con el método REQUEST de PHP y se modificó la |

| | | | | |
|----------|------------------------------|---|--|---|
| | | | | información |
| 6 | Parametrizar Clientes | X | | Se creó el cliente, se modificó la información del cliente y se eliminó al cliente |
| 7 | Crear Orden | X | | Se insertó la mesa, se ingresó productos a la orden, se envió la comanda, se eliminó productos de la orden, se eliminó la orden, se volvió a insertar una nueva orden, se ingresó productos, se facturó y se dividió un orden en diferentes cuentas |
| 8 | Dividir Cuentas | X | | Se eliminó una cuenta dividida, se facturó la ordenes divididas |
| 9 | Visualizar Facturas | X | | Se anuló una factura, se reversó la factura anulada, se realizó consultas estadísticas como de los platos y bebidas mas vendidas en una temporada, las ventas de |

| | | | | | |
|-----------|--------------------------------|---|--|--|--|
| | | | | cada empleado | |
| 10 | Parametrizar Nómina | X | | Se creó un nuevo usuario del sistema, se modificó al usuario y se eliminó al usuario | |

CAPITULO IV

4. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

En éste último capítulo del presente trabajo se describen las conclusiones y recomendaciones que se pueden extraer a partir del análisis de los resultados obtenidos de la evaluación de la solución propuesta realizada en el capítulo anterior.

4.1. CONCLUSIONES

1. En el desarrollo de software, es vital cumplir estrictamente todas las etapas del ciclo de desarrollo, independientemente de que metodología y herramientas los vaya a aplicar.
2. En la etapa inicial del ciclo de desarrollo de software, es importante hacer el levantamiento de requerimientos con personas especialistas en el área, es decir que dominen los procesos, que generalmente es el dueño del proceso, quién se convierte en el usuario final de la aplicación automatizada.
3. La metodología escogida para el desarrollo del sistema de software de comida gourmet para restaurantes, ayuda de manera integral tanto en la comunicación bidireccional entre el personal administrativo y cocina de una empresa especializada en restaurantes de comida gourmet y en la planificación del desarrollo del sistema de software. Asimismo esta metodología ayudó en el mejoramiento de la planificación de tiempos y en adoptar la construcción continua del sistema de software.
4. La sistematización de los procesos que se manejan en un restaurante, como la creación de las recetas, el ingreso y control del inventario, el envío de comandas

a bar y cocina, ayudan a controlar la gestión global del restaurante transformándolo en una empresa viva normalizando los procesos administrativos de su departamento de alimentos y bebida en la cual es posible llegar a tomar decisiones y con esto mejorar continuamente y competir con el mercado.

5. Las herramientas de software libre (PHP, MySQL) de desarrollo de software, a más de ayudar a tener una herramienta competitiva y que cumplan con todas las normas preestablecidas en el mercado, nos da la facultad de optimizar en costos de desarrollo y mantenimiento del mismo, así como la instalación del mismo sea más rápida y fácil desde cualquier sitio en la web. También PHP está disponible para la mayoría de sistemas operativos soporta programación orientada a objetos y es una herramienta de programación de alto rendimiento. El uso del motor de base datos MySQL es de alta flexibilidad, multiplataforma, es de código abierto y trabaja con PHP perfectamente.
6. El sistema de software desarrollado automatiza tanto al área administrativa y a todos los procesos gastronómicos por ejemplo el ingreso de recetas el cual se puede calcular la utilidad de cada uno de nuestros platos, podrá gestionar de una mejor manera el desempeño de cada uno de los empleados con esto podemos incentivar y esto conllevará a una mejor atención y un mejor reconocimiento para el restaurante. Además, el proceso de envío de comandas, ayuda a controlar de manera general el procesamiento de cada uno de los productos y obtener un mínimo de pérdida de producto y con esto alcanzar una mejor utilidad para el restaurante.
7. En la etapa final del desarrollo, es imprescindible la realización de pruebas tanto funcionales como de carga ya que con las pruebas es posible identificar los

posibles errores del sistema y finalmente entregar un producto estable y confiable.

4.2. RECOMENDACIONES

1. Completar la automatización de la aplicación desarrollada en esta primera etapa, por ejemplo falta el módulo de contabilidad, vital para el control de ingresos y gastos de un restaurante, así mismo, es conveniente desarrollar el módulo de nómina, ya que actualmente éste módulo únicamente tiene información básica y aislada.
2. Es necesario implementar dentro del módulo de empresa lo que sería multi-empresa, para identificar la contabilidad de cada unas de las sucursales.
3. Se vuelve imprescindible desarrollar un módulo de seguridades, para complementar los niveles de seguridad de la aplicación, actualmente tienen nivel básicos de seguridad.
4. Para aplicaciones medianas y pequeñas es muy adecuado utilizar la metodología ágil para el desarrollo de software, no requiere de software especial de diseño, se optimiza el tiempo de desarrollo y se trabaja en equipo con el usuario.
5. Crear una estrategia de mercadeo para la venta y distribución del software en todos los restaurantes de comida gourmet en primer lugar en el centro de la ciudad de Quito.
6. Implementar un plan de negociación o venta bajo un licenciamiento libre masivo identificando al creador y la información de contacto.

7. Se recomienda a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador crear seminarios en los cuales se muestre la aplicabilidad de los sistemas software a las diferentes áreas de nuestro país, así como las últimas herramientas de desarrollo con las cuales trabajen en la mayoría de empresas de nuestro país.

ANEXOS

A. GLOSARIO

1. TÉRMINOS NEGOCIO

1.1. Comida gourmet

Según J. Miguel Flores (Administrador Gastronómico, 2008) La cocina gourmet es la aplicación de métodos y técnicas de cocina aplicadas a recetas astronómicas en la que interviene varios factores principales en un platillo para que llegue a ser gourmet, como alturas, texturas, color, sabor, y olor de la fusión de los ingredientes aplicados en la receta.¹⁰

1.2. Como se prepara la comida gourmet

Los aspectos primordiales en la comida gourmet es la variedad de ingredientes utilizados en este tipo de comida, siendo ingredientes de un mismo país o región, sino aplicando la fusión de ingredientes, de varias regiones o países, así mismo aplicando métodos y técnicas, para tener un plato gourmet, tomando mucho en cuenta, la textura de cada ingrediente, el color en general de la presentación del plato, y la altura que se le dé al plato con ingredientes, también tomando en cuenta la nutrición aplicada a la receta, equilibrando las calorías necesarias para ser una comida sana y energética, como proteínas, carbohidratos, vitaminas, minerales, fibras, grasas, etc. Citar Ser **gourmet** es -al mismo tiempo- poseer un cúmulo de experimentados conocimientos en la materia gastronómica, una filosofía

¹⁰ Lic. José Miguel Flores

(Gastrosufía); así como sostener un estilo de vida, ser gustoso por los mejores sabores, y por lo tanto selectivo¹¹.

1.3. Restaurante

Es un comercio donde se paga por la comida y bebida, para ser consumidas en el mismo local.

Hoy en día existe una gran variedad de modalidades de servicio y tipos de cocina¹².

1.4. Restaurantes de alta cocina o gourmet

Los alimentos son de gran calidad y servidos a la mesa. El pedido es "a la carta" o escogido de un "menú", por lo que los alimentos son cocinados al momento. El costo va de acuerdo al servicio y la calidad de los platos que consume¹³.

1.5. Comanda

Según el glosario de términos de cocina y del hogar, una comanda es plato o especialidad culinaria que solicita el cliente y que el camarero refleja en un block por triplicado y una de cuyas copias va a cocina¹⁴.

1.6. Receta Estándar

Según el glosario de términos de cocina y hogar una receta estándar (en cocina) es aquella que vas a usar siempre sin hacerle ninguna modificación, para costearla

¹¹ <http://es.wikipedia.org/wiki/Gourmet>

¹² <http://es.wikipedia.org/wiki/Restaurante>

¹³ Lic. José Miguel Flores

¹⁴ <http://www.cocinayhogar.com/parati/glosarioterminos/index.cfm>

tienes que hacerla una vez, anotando los costos de cada ingrediente, marca que usaste y todo otro detalle fuente¹⁵.

1.7. Porción

Según el glosario de términos de cocina y hogar una porción es la cantidad separada de otra mayor¹⁶.

1.8. Stock

Según el glosario emprendedores stock es la cantidad mínima de productos o material para la venta¹⁷.

1.9. Factura

Según el diccionario Lacaixa factura es el documento que expide el vendedor y entrega al comprador en el que consta fecha de la operación, nombre de comprador, cantidad y descripción del producto o servicio, costo del producto, subtotal, impuesto al valor agregado, descuento, total¹⁸.

2. TÉRMINOS TÉCNICOS

2.1. Internet

Es un conjunto descentralizado de redes de comunicación interconectadas que utilizan la familia de protocolos TCP/IP, las cuales garantizan que las redes físicas funcionen como una red lógica de alcance mundial.

¹⁵ <http://www.cocinayhogar.com/parati/glosarioterminos/index.cfm>

¹⁶ <http://www.cocinayhogar.com/parati/glosarioterminos/index.cfm>

¹⁷ <http://www.esmas.com/emprendedores/glosario/400189.html>

¹⁸ http://portal.lacaixa.es/docs/diccionario/F_es.html

Existen muchos servicios y protocolos en la internet como WWW o Web, correo electrónico, transmisión de archivos, conversaciones en línea, mensajería instantánea, telefonía, televisión, boletines, acceso remoto, juego.

Sus orígenes se remontan desde 1969 cuando se estableció la primera conexión de computadoras (ARPANET), entre tres universidades de California y una en Utah en los Estados Unidos¹⁹.

2.2. WWW

La World Wide Web es un sistema de documentos de Hipertexto enlazados y accesibles en Internet²⁰.

2.3. HTTP

El protocolo de transferencia de hipertexto es usado para cada transacción de la WEB.

Es un protocolo orientado a transacciones cliente-servidor o petición respuesta.

La información transmitida se la identifica mediante URL.

Las transacciones HTTP están formadas de un encabezado seguidas de una línea en blanco seguidas de datos.

Los encabezados es un bloque de datos que precede a la información²¹.

2.4. URL

¹⁹ Castells, M.: *La galaxia Internet – Reflexiones sobre Internet, empresa y sociedad*. Barcelona (Plaza & Janés), 2001

²⁰ <http://www.w3.org/>

²¹ <http://www.w3.org/Protocols/>

El Localizador de Recursos Uniforme (sigla en inglés de uniform resource locator) es una secuencia de caracteres que sigue una forma estándar que se usa para nombrar recursos (datos) en internet por su localización²².

2.5. Alojamiento web

Es un servicio que provee a los usuarios de internet un sistema para poder almacenar información, imágenes, video o cualquier contenido accesible vía web²³.

2.6. NCSA HTTPd

Era un servidor web desarrollado principalmente en el National Center for Supercomputing, Applications.

El desarrollo de NCSA HTTPd fue suspendido, pero el código sobrevivió un tiempo en manos del Proyecto Apache, el cual es utilizado por las dos terceras partes de los servidores web de internet. Prácticamente todo el código de NCSA se ha ido reescribiendo progresivamente en versiones de Apache²⁴.

2.7. HTTP Apache

Es un servidor web HTTP de código abierto multiplataforma.

Fue desarrollada en 1995 se basó en código popular NCSA Httpd 1.3 pero fue reescrito por completo.

Apache se desarrolla dentro del proyecto HTTP Server de Apache Software Foundation.

²² <http://es.wikipedia.org/wiki/Url>

²³ http://es.wikipedia.org/wiki/Alojamiento_web

²⁴ <http://hoohoo.ncsa.illinois.edu/>

Las ventajas que Apache posee son:

- Es Modular
- Código Abierto
- Multiplataforma
- Extensible

La vulnerabilidad de Apache se basa en la seguridad local pero no remota.

Apache es usado principalmente para enviar páginas web a World Wide Web.

2.8. Document Object Model (DOM)

El Document Object Model es una interfaz de programación de aplicaciones que proporciona un conjunto estándar de objetos que incorpora HTML y XML los cuales pueden ser manipulados por medio de una interfaz estándar²⁵.

2.9. Sistema

Un sistema informático como todo sistema, es el conjunto de partes interrelacionadas,

Hardware, Software y Recurso humano. Un sistema informático emplea una computadora, junto con la persona que lo maneja y los periféricos que los envuelven.

Muchos sistemas informáticos pueden interconectarse, esto quiere decir, unirse para convertirse en un sistema mayor.

2.10. Sistema Operativo (SO)

²⁵ <http://www.php.net/manual/en/ref.domxml.php>

Un sistema operativo es un programa informático que actúa de interfaz entre los dispositivos de hardware y el usuario.

Es el responsable de gestionar, coordinar las actividades y llevar a cabo el intercambio de recursos de un computador.

Actúa como estación para las estaciones que se ejecutan en la máquina. Uno de los principales propósitos del sistema operativo como estación, consiste en gestionar los recursos de localización y protección de acceso al hardware.

Un sistema operativo se puede encontrar en la mayoría de los aparatos electrónicos que utilicen microprocesadores para funcionar.

2.11. Sistema Operativo Microsoft Windows

Es una familia de sistema operativos desarrollados y comercializados por Microsoft. Existen versiones para hogares, empresas, servidores, dispositivos móviles.

Desde hace muchos años es el sistema operativo más difundido y utilizado en el mundo²⁶.

Las versiones del sistema operativo Windows son las siguientes:

Windows 1.0

Windows 2.0

Windows 3.0

Windows 3.1

Windows 95

²⁶ <http://www.microsoft.com/Windows/WinHistoryIntro.msp>

Windows 98

Windows Me

Windows Familia NT

Windows 2000

Windows XP

Windows para 64 bits

Windows Server 2003

Windows Fundamentals for Legacy PCs

Windows Vista

Windows Home Server

Windows Server 2008

Windows 7

2.12. CSS

Las hojas de estilo de cascada CSS, en un lenguaje artificial usado para definir la presentación de un documento estructurado escrito en HTML o XML el cual separa la estructura de un documento de su presentación²⁷.

Las Hojas de estilo de cascada proporcionan tres diferentes caminos para aplicar reglas de estilo a una página web

²⁷ <http://www.w3.org/standards/webdesign/htmlcss>

Hoja de estilo externa: Es una hoja de estilo que se almacenada en un archivo diferente al archivo que contiene el código HTML de una página Web.

Hoja de estilo Interna: Es una hoja de estilo incrustada dentro de un documento HTML el cual va dentro del elemento `<head>`. De esta manera se obtiene el beneficio de separar la información del estilo, del código HTML propiamente dicho.

Hoja de estilo en línea: Es un método para insertar el lenguaje de estilo de página, directamente dentro de una etiqueta HTML .

Las ventajas de utilizar las hojas de estilo son:

Control centralizado de la presentación de un sitio web completo con lo que se agiliza la actualización del mismo.

Una página puede disponer de diferentes hojas de estilo según el dispositivo que la muestre y el usuario.

2.13. HTML

HiperText Markup Lenguaje es el lenguaje de marcado predominante para la construcción de páginas web. Es usado para describir la estructura y el contenido en forma de texto, así para completar el texto con objetos como imágenes²⁸.

HTML se escribe en forma de etiquetas rodeadas por corchetes angulares `<>`.

HTML consiste de varios componentes vitales entre ellos tenemos elementos, atributos, tipos de datos, y la declaración del tipo de documento.

²⁸ <http://www.w3.org/standards/webdesign/htmlcss>

Elementos: son estructuras básicas de HTML las cuales poseen dos tipos de propiedades básicas atributos y contenidos, los cuales tiene ciertas restricciones para que se considere válido al documento HTML.

Atributos: los atributos de un elemento son pares nombre y valor que están separados del signo igual “=” y etiquetados de comienzo de un elemento, después del nombre de este. El valor puede estar rodeado por comillas dobles o simples, aunque ciertos tipos de valores pueden estar sin comillas en HTML.

El código básico de HTML es el siguiente

Se define el inicio de documento HTML con `<html>` de igual manera finalizamos el HTML con `</html>`

La cabecera se define con `<head>` la cual suele contener la información del documento, la cerramos con `</head>`

El cuerpo del documento HTML se define con `<body>` dentro del cuerpo se puede visualizar todo el contenido del documento y cerramos con `</body>`.

B. LEVANTAMIENTO DE INFORMACIÓN

El levantamiento de información se realizó con la metodología XP, a continuación se muestra los requerimientos funcionales, además el levantamiento de información se realizó entre las siguientes personas:

Alfonso Jaramillo (Gerente Restaurante)

José Flores (Chef de Partida)

Juan Jaramillo (Chef de Partida)

| | | | |
|---|-------------------|--------------------------|-------|
| HISTORIA DEL | | | |
| CLIENTE | Alfonso Jaramillo | | |
| FECHA | 10/11/2008 | TIPO DE ACTIVIDAD | Nueva |
| REQUERIMIENTO | 1 | PRIORIDAD | Alta |
| REFERENCIA | | | |
| DESCRIPCIÓN DE LA TAREA: | | | |
| Se requiere que exista un contenedor de los distintos departamentos (módulos) en el cual se pueda tener acceso con usuario y una clave para su seguridad, módulo de administración. | | | |
| Cliente | | Técnico | |

| | | | |
|----------------------|-------------------|--------------------------|-------|
| HISTORIA DEL | | | |
| CLIENTE | Alfonso Jaramillo | | |
| FECHA | 13/10/2008 | TIPO DE ACTIVIDAD | Nuevo |
| REQUERIMIENTO | 2 | PRIORIDAD | Alta |
| REFERENCIA | | | |

| | |
|--|----------------|
| DESCRIPCIÓN DE LA TAREA: | |
| <p>Se requiere un módulo que se llame nómina en el cual se ingrese la identificación del empleado, la fecha de ingreso así como la fecha de salida a la empresa en el que se pueda crear los distintos roles de acceso al sistema que sea administrador, usuario normal entre otros además en este módulo le asigno su usuario y clave de acceso, este módulo me tiene que dar la posibilidad de actualizar datos, eliminar, ver la información tanto en pantalla como exportando a Excel.</p> | |
| Cliente | Técnico |

| | | | |
|--|------------|--------------------------|-------|
| HISTORIA DEL CLIENTE | | Alfonso Jaramillo | |
| FECHA | 16/10/2008 | TIPO DE ACTIVIDAD | Nueva |
| REQUERIMIENTO | 3 | PRIORIDAD | Media |
| REFERENCIA | | | |
| DESCRIPCIÓN DE LA TAREA: | | | |
| <p>Se requiere un módulo en donde se ingrese los datos de la empresa, en este puedo actualizar eliminar empresas, imprimir en pantalla, y exportar a Excel la misma información.</p> | | | |

| | |
|----------------|----------------|
| Cliente | Técnico |
|----------------|----------------|

| | | | |
|--|------------|--|-------|
| HISTORIA DEL CLIENTE | | Alfonso Jaramillo, José Flores, Juan Jaramillo | |
| FECHA | 17/10/2008 | TIPO DE ACTIVIDAD | Nueva |
| REQUERIMIENTO | 4 | PRIORIDAD | Alta |
| REFERENCIA | | | |
| DESCRIPCIÓN DE LA TAREA: | | | |
| <p>Se quiere un módulo de inventario en donde se ingrese los productos de cocina que pueden ser líquidos y sólidos en este módulo yo ingreso el nombre del producto, la cantidad, el costo si es sólido ingreso o gramos onzas libras y kilogramos con esto debe hacerme una transformación a gramos y calcularme el costo de cada producto en gramos.</p> <p>Si ingreso en líquidos los debe ingresar en cc onzas líquidas litros con esto se debe calcular el costo del producto en cc.</p> <p>Si ingreso en unidades tanto sólidas como líquidas me debe calcular el costo en unidades.</p> <p>Me debe dar la posibilidad de ingresar o eliminar un producto así como visualizar el producto o exportarlos a Excel.</p> | | | |
| Cliente | | Técnico | |

| | | | |
|--|--|------------------|----------------|
| HISTORIA DEL | | | |
| CLIENTE | Alfonso Jaramillo, José Flores, Juan Jaramillo | | |
| | | TIPO DE | |
| FECHA | 18/10/2008 | ACTIVIDAD | Nuevo |
| REQUERIMIENTO | 5 | PRIORIDAD | Alta |
| REFERENCIA | 4 | | |
| DESCRIPCIÓN DE LA TAREA: | | | |
| <p>Para el módulo de inventario me debe dar la posibilidad de dar de baja un producto en el inventario en el cual escojo el producto y doy de baja una cantidad ya sea en las unidades sólidas o líquidas mencionadas en el requerimiento 4 haciendo las transformaciones necesarias y el control de unidad.</p> | | | |
| | Cliente | | Técnico |

| | | | |
|----------------------|--|------------------|-------|
| HISTORIA DEL | | | |
| CLIENTE | Alfonso Jaramillo, José Flores, Juan Jaramillo | | |
| | | TIPO DE | |
| FECHA | 19/10/2008 | ACTIVIDAD | Nuevo |
| REQUERIMIENTO | 6 | PRIORIDAD | Alta |
| REFERENCIA | 4 | | |

| | |
|--|----------------|
| DESCRIPCIÓN DE LA TAREA: | |
| <p>En el módulo de inventario me debe dar la posibilidad de aumentar una cantidad a un producto ya sea en las unidad sólidas o líquidas mencionadas en el requerimiento 4 haciendo las transformaciones necesarias y el control de unidad.</p> | |
| Cliente | Técnico |

| | | | |
|---|------------|--|-------|
| HISTORIA DEL CLIENTE | | Alfonso Jaramillo, José Flores, Juan Jaramillo | |
| FECHA | 20/10/2008 | TIPO DE ACTIVIDAD | Nuevo |
| REQUERIMIENTO | 7 | PRIORIDAD | Alta |
| REFERENCIA | 4 | | |
| DESCRIPCIÓN DE LA TAREA: | | | |
| <p>Si vemos que en el mercado ha cambiado el precio de los productos el módulo de inventario me tiene que dar la posibilidad de cambiar el precio ingresando el producto, costo y la cantidad comprada y me tiene que hacer el cálculo necesario para realizar el cambio y el ingreso de la cantidad tiene que ser en sólidos o líquidos mencionadas en el requerimiento 4.</p> | | | |

| | |
|----------------|----------------|
| Cliente | Técnico |
|----------------|----------------|

| | | | |
|---|-------------------|--------------------------|-------|
| HISTORIA DEL CLIENTE | Alfonso Jaramillo | | |
| FECHA | 21/10/2008 | TIPO DE ACTIVIDAD | Nuevo |
| REQUERIMIENTO | 8 | PRIORIDAD | Alta |
| REFERENCIA | 4 | | |
| DESCRIPCIÓN DE LA TAREA: | | | |
| <p>En el módulo inventario me tiene que dar un aviso o indicarme con algún cambio de color en el inventario que un producto ya va a acabarse con esto puedo llevar un mejor control del inventario.</p> | | | |
| Cliente | Técnico | | |

| | | | |
|-----------------------------|-------------|--------------------------|-------|
| HISTORIA DEL CLIENTE | José Flores | | |
| FECHA | 21/10/2008 | TIPO DE ACTIVIDAD | Nuevo |

| | | | |
|---|-------|------------------|------|
| REQUERIMIENTO | 9 | PRIORIDAD | Alta |
| REFERENCIA | _____ | | |
| | _____ | | |
| DESCRIPCIÓN DE LA TAREA: | | | |
| <p>Se requiere un módulo de recetas de cocina en el que me dé la posibilidad de ingresar una receta en el que pueda ser sopas, postres, poción, entrada, fuerte, ingreso el nombre, el costo o pvp. Una vez ingresada la receta me dé la posibilidad de ingresar los ingredientes y las cantidades en sólidos o líquidos con este ingreso puedo ver la receta y utilizarla para la venta además de poder ver la utilidad de la misma.</p> <p>Me tiene que dejar ingresar si la receta para muchos platos con esto controlo la cantidad de producto ingresada al máximo, finalmente si se necesita eliminar un ingrediente de la receta me debe permitir hacer la eliminación.</p> | | | |
| | _____ | _____ | |
| Cliente | | Técnico | |

| | | | |
|-----------------------------|----------------|--------------------------|------------|
| HISTORIA DEL CLIENTE | | | |
| | Juan Jaramillo | | |
| | | TIPO DE ACTIVIDAD | |
| FECHA | 21/10/2008 | ACTIVIDAD | Nuevo |
| REQUERIMIENTO | _____ 10 | PRIORIDAD | _____ Alta |
| REFERENCIA | _____ 9 | | _____ |
| | _____ | | |
| DESCRIPCIÓN DE LA | | | |

| | |
|--|-------------------------|
| TAREA: | |
| Al igual que las recetas para cocina se necesita recetas para bar en el que debe realizar el mismo funcionamiento que en el requerimiento 9 pero en vez de ser sopas, postres, poción, entrada, fuerte debe ser con alcohol o sin alcohol. | |
| _____ Cliente | _____ Técnico |

| | | | |
|--|------------|-------------------|-------|
| HISTORIA DEL | | | |
| CLIENTE | | Alfonso Jaramillo | |
| | | TIPO DE | |
| FECHA | 22/10/2008 | ACTIVIDAD | Nuevo |
| REQUERIMIENTO | 11 | PRIORIDAD | Alta |
| REFERENCIA | | | |
| DESCRIPCIÓN DE LA | | | |
| TAREA: | | | |
| Se requiere un módulo de clientes en donde pueda ingresar la información del cliente como su identificación, fecha de nacimiento, dirección, e-mail, teléfono, hucha de algún equipo. Me debe dejar actualizar la información, eliminarla poderla ver tanto en pantalla como en Excel. | | | |

| | |
|----------------|----------------|
| Cliente | Técnico |
|----------------|----------------|

| | | | |
|--|------------|--------------------------|-------|
| HISTORIA DEL CLIENTE | | Alfonso Jaramillo | |
| FECHA | 22/10/2008 | TIPO DE ACTIVIDAD | Nuevo |
| REQUERIMIENTO | 12 | PRIORIDAD | Alta |
| REFERENCIA | | | |
| DESCRIPCIÓN DE LA TAREA: | | | |
| <p>Se requiere un módulo de ordenes en donde me pueda ingresar las ordenes de una mesa específica, una vez ingresada la mesa se debe ingresar las recetas o productos los cuales van hacer enviadas a cocina o bar, también si es que se requiere ingresar cortesías de debe permitir esto quiere decir platos gratis para clientes, también me tiene que dejar ingresar en el pedido que si no quiere un ingrediente en un plato en especial el cliente, se debe mandar el mismo ya sea a cocina o bar.</p> | | | |
| Cliente | | Técnico | |

| | | | |
|-----------------------------|--|-------------------|--|
| HISTORIA DEL CLIENTE | | Alfonso Jaramillo | |
|-----------------------------|--|-------------------|--|

| | | | |
|--|------------|------------------|-------|
| | | TIPO DE | |
| FECHA | 22/10/2008 | ACTIVIDAD | Nuevo |
| REQUERIMIENTO | 13 | PRIORIDAD | Alta |
| REFERENCIA | 12 | | |
| DESCRIPCIÓN DE LA TAREA: | | | |
| <p>Aumentando al requerimiento 12 de órdenes si se necesita aumentar productos a la orden me debe permitir, también si es que quiero eliminar un producto de una orden me debe permitir.</p> | | | |
| Cliente | | Técnico | |

| | | | |
|---------------------------------|------------|-------------------|-------|
| HISTORIA DEL CLIENTE | | Alfonso Jaramillo | |
| | | TIPO DE | |
| FECHA | 22/10/2008 | ACTIVIDAD | Nuevo |
| REQUERIMIENTO | 14 | PRIORIDAD | Alta |
| REFERENCIA | 12 | | |
| DESCRIPCIÓN DE LA TAREA: | | | |

| | |
|---|---------------------------------|
| <p>Para el requerimiento 12 de órdenes se requiere imprimir las ordenes una vez ingresadas y poder direccionarlas a cocina o a bar, en el caso de que se haya ingresado nuevas productos a las órdenes me dé la posibilidad de reimprimir pero sólo los nuevos productos de igual manera a cocina o a bar, y si es que se elimina algún producto en la orden enviar la notificación a bar o cocina.</p> | |
| <p>_____ Cliente</p> | <p>_____ Técnico</p> |

| | | | |
|---|------------|---------------------------------|-------|
| HISTORIA DEL | | | |
| CLIENTE | | Alfonso Jaramillo | |
| | | TIPO DE | |
| FECHA | 22/10/2008 | ACTIVIDAD | Nuevo |
| REQUERIMIENTO | 15 | PRIORIDAD | Alta |
| REFERENCIA | 12 | | |
| DESCRIPCIÓN DE LA TAREA: | | | |
| <p>Para el requerimiento 12 se requiere aumentar la eliminación de una orden.</p> | | | |
| <p>_____ Cliente</p> | | <p>_____ Técnico</p> | |

| | | | |
|--|-------------------|------------------|-------|
| HISTORIA DEL | | | |
| CLIENTE | Alfonso Jaramillo | | |
| | | TIPO DE | |
| FECHA | 23/10/2008 | ACTIVIDAD | Nuevo |
| REQUERIMIENTO | 16 | PRIORIDAD | Alta |
| REFERENCIA | 12 | | |
| DESCRIPCIÓN DE LA TAREA: | | | |
| <p>Para el requerimiento 12 se requiere efectuar la facturación de la orden en donde se indique la forma de pago si existe un descuento, verificar si el cliente es nuevo o registrado, en el caso de ser nuevo me dé la posibilidad de ingresar los datos o si es registrado me envíe a la pantalla de facturación donde me permita generar la factura e imprimirla en formato (.pdf) para su posterior impresión en papel.</p> | | | |
| Cliente | | Técnico | |

| | | | |
|----------------------|-------------------|------------------|-------|
| HISTORIA DEL | | | |
| CLIENTE | Alfonso Jaramillo | | |
| | | TIPO DE | |
| FECHA | 23/10/2008 | ACTIVIDAD | Nuevo |
| REQUERIMIENTO | 17 | PRIORIDAD | Alta |
| REFERENCIA | 12 | | |

| | |
|---|----------------|
| DESCRIPCIÓN DE LA TAREA: | |
| <p>En el requerimiento 12 me debe permitir dividir una cuenta para n cantidades de órdenes dependiendo de la cantidades de productos asignados a la orden, con esto me permite realizar n cantidad de facturas generadas igual que el requerimiento 16.</p> | |
| Cliente | Técnico |

| | | | |
|---|------------|--------------------------|-------|
| HISTORIA DEL CLIENTE | | | |
| | | Alfonso Jaramillo | |
| FECHA | 23/10/2008 | TIPO DE ACTIVIDAD | Nuevo |
| REQUERIMIENTO | 18 | PRIORIDAD | Alta |
| REFERENCIA | 16 | | |
| DESCRIPCIÓN DE LA TAREA: | | | |
| <p>Se requiere un módulo de cuentas divididas en donde se pueda realizar la consulta de las cuentas divididas, me debe permitir eliminar la división de las mismas y reagruparlas en una sola cuenta, finalmente me debe dejar facturarlas escogiéndolas y ejecutándolas como se explica en el requerimiento 16 y si es que al menos una se encuentra facturada se debe deshabilitar la opción de eliminar.</p> | | | |

| | |
|----------------|----------------|
| Cliente | Técnico |
|----------------|----------------|

| | | | |
|---|-------------------|--------------------------|-------|
| HISTORIA DEL CLIENTE | Alfonso Jaramillo | | |
| FECHA | 24/10/2008 | TIPO DE ACTIVIDAD | Nuevo |
| REQUERIMIENTO | 19 | PRIORIDAD | Alta |
| REFERENCIA | | | |
| DESCRIPCIÓN DE LA TAREA: | | | |
| <p>Se requiere un módulo de Facturación en donde me muestre las facturas realizadas ya sea diariamente o por período o por alguna factura en especial, además me dé un reporte de los platos y bebida más vendidas, me debe permitir anular facturas así como eliminar el estado de anulación de las mismas, necesito un reporte de la facturación en un rango de fechas, también de las ventas realizadas por mis empleados.</p> | | | |
| Cliente | Técnico | | |

| | | | |
|-----------------------------|-------------------|--------------------------|-------|
| HISTORIA DEL CLIENTE | Alfonso Jaramillo | | |
| FECHA | 25/10/2008 | TIPO DE ACTIVIDAD | Nuevo |

imprimir y reimprimir, las comandas, me debe dejar facturar y dividir las cuentas como se indicó en los módulos anteriores.

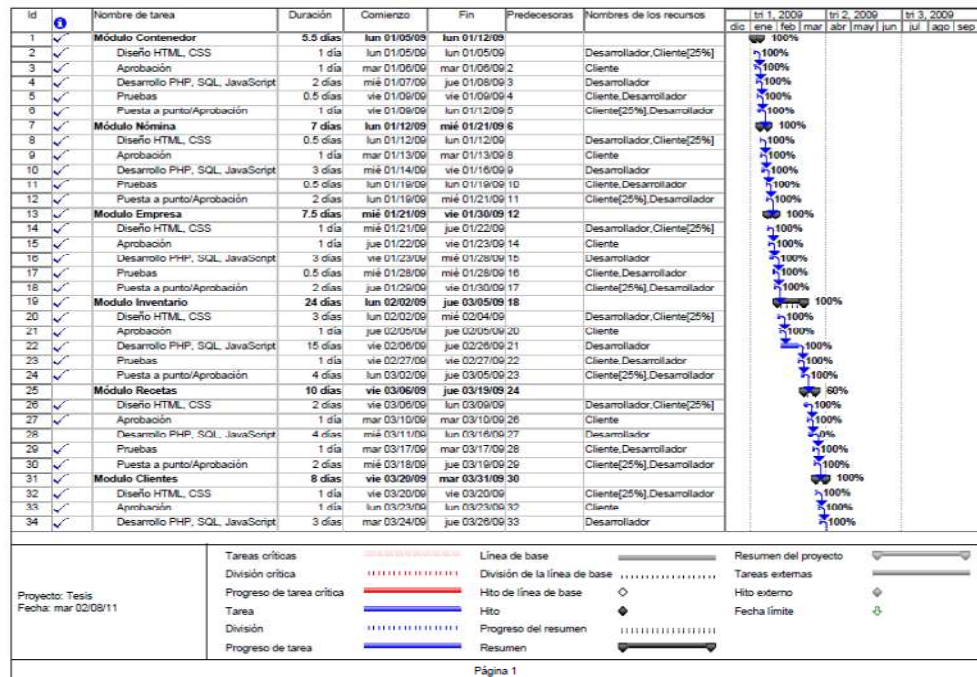
No se permite disminuir productos, eliminar ordenes, eliminar cuentas divididas, si lo requiere debe pedirlo al administrador y el dentro del módulo de administración realizar el cambio respectivo. Tener como referencia el requerimiento 12

| | |
|---------|---------|
| Cliente | Técnico |
|---------|---------|

C. PLANIFICACIÓN

La planificación de las fases de levantamiento de datos y el desarrollo de la aplicación se muestran en las siguientes graficas desarrollada en Microsoft Project.

C.1. Diagrama de Gantt de seguimiento

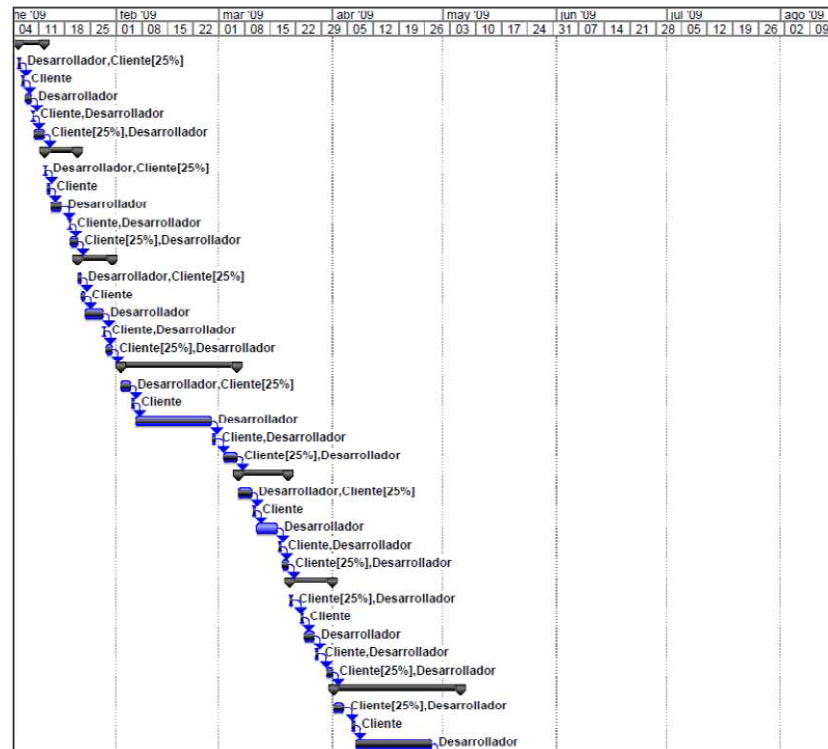


SISTEMA DE SOFTWARE DE GESTION DE COMIDA GOURMET PARA RESTAURANTES, UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE SOFTWARE LIBRE

| | | | | | | |
|----|---|----------------------------------|---------|--------------|-----------------|-----------------------------|
| 39 | ✓ | Aprobación | 1 día | lun 04/06/09 | lun 04/06/09 38 | Cliente |
| 40 | ✓ | Desarrollo PHP, SQL, JavaScript | 15 días | mar 04/07/09 | lun 04/27/09 39 | Desarrollador |
| 41 | ✓ | Pruebas | 2 días | mar 04/28/09 | mié 04/29/09 40 | Cliente, Desarrollador |
| 42 | ✓ | Puesta a punto/Aprobación | 4 días | jue 04/30/09 | mar 05/05/09 41 | Cliente[25%], Desarrollador |
| 43 | ✓ | Módulo Cuentas Divididas | 10 días | mié 05/06/09 | mar 05/19/09 42 | |
| 44 | ✓ | Diseño HTML, CSS | 2 días | mié 05/06/09 | jue 05/07/09 | Cliente[25%], Desarrollador |
| 45 | ✓ | Aprobación | 1 día | vie 05/08/09 | vie 05/08/09 44 | Cliente |
| 46 | ✓ | Desarrollo PHP, SQL, JavaScript | 4 días | lun 05/11/09 | jue 05/14/09 45 | Desarrollador |
| 47 | ✓ | Pruebas | 1 día | vie 05/15/09 | vie 05/15/09 46 | Cliente, Desarrollador |
| 48 | ✓ | Puesta a punto/Aprobación | 2 días | lun 05/18/09 | mar 05/19/09 47 | Cliente[25%], Desarrollador |
| 49 | ✓ | Módulo Facturación | 11 días | mié 05/20/09 | mié 06/03/09 48 | |
| 50 | ✓ | Diseño HTML, CSS | 2 días | mié 05/20/09 | jue 05/21/09 | Cliente[25%], Desarrollador |
| 51 | ✓ | Aprobación | 1 día | vie 05/22/09 | vie 05/22/09 50 | Cliente |
| 52 | ✓ | Desarrollo PHP, SQL, JavaScript | 6 días | lun 05/25/09 | vie 05/29/09 51 | Desarrollador |
| 53 | ✓ | Pruebas | 1 día | lun 06/01/09 | lun 06/01/09 52 | Cliente, Desarrollador |
| 54 | ✓ | Puesta a punto/Aprobación | 2 días | mar 06/02/09 | mié 06/03/09 53 | Cliente[25%], Desarrollador |
| 55 | ✓ | Módulo Punto de Venta | 19 días | jue 06/04/09 | mar 06/30/09 54 | |
| 56 | ✓ | Diseño HTML, CSS | 3 días | jue 06/04/09 | lun 06/08/09 | Cliente[25%], Desarrollador |
| 57 | ✓ | Aprobación | 1 día | mar 06/09/09 | mar 06/09/09 56 | Cliente |
| 58 | ✓ | Desarrollo PHP, SQL, JavaScript | 10 días | mié 06/10/09 | mar 06/23/09 57 | Desarrollador |
| 59 | ✓ | Pruebas | 2 días | mié 06/24/09 | jue 06/25/09 58 | Cliente, Desarrollador |
| 60 | ✓ | Puesta a punto/Aprobación | 3 días | vie 06/26/09 | mar 06/30/09 59 | Cliente[25%], Desarrollador |
| 61 | ✓ | Producción | 3 días | mié 07/01/09 | vie 07/03/09 60 | |
| 62 | ✓ | Instalación Windos XP | 1 día | mié 07/01/09 | mié 07/01/09 | Desarrollador |
| 63 | ✓ | Instalación Apache | 1 día | mié 07/01/09 | mié 07/01/09 | Desarrollador |
| 64 | ✓ | Instalación PHP | 1 día | mié 07/01/09 | mié 07/01/09 | Desarrollador |
| 65 | ✓ | Instalación MySQL | 1 día | mié 07/01/09 | mié 07/01/09 | Desarrollador |
| 66 | ✓ | Instalación Software Restaurante | 1 día | jue 07/02/09 | jue 07/02/09 65 | Desarrollador |
| 67 | ✓ | Pruebas de Instalación | 1 día | mié 07/01/09 | mié 07/01/09 | Desarrollador |
| 68 | ✓ | Pruebas Funcionales | 2 días | jue 07/02/09 | vie 07/03/09 67 | Cliente, Desarrollador |

| | | | | |
|--|----------|--|----------------------|--|
| Proyecto: Tesis Fecha: mar 02/08/11 | Tarea | | Resumen del proyecto | |
| | División | | Tareas externas | |
| | Progreso | | Hito externo | |
| | Hito | | Fecha limite | |
| | Resumen | | | |

Página 1



SISTEMA DE SOFTWARE DE GESTION DE COMIDA GOURMET PARA RESTAURANTES, UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE SOFTWARE LIBRE

