



Facultad de Ingeniería

Carrera de Ingeniería en Sistemas

Proyecto Final de Titulación

***Proyecto MrFood. SISTEMA DE GESTIÓN DEL CONTROL DE
LA PRODUCCIÓN PARA RESTAURANTES EN LA NUBE***

Jorge Daniel Jara Espinoza

Daniel Bordón Salinas

Asunción – Paraguay

2015



Resumen

El proyecto se enfoca al desarrollo de un sistema informático que permita realizar un mejor control en el área de producción de un restaurante, sirviendo como apoyo en la toma de decisiones mediante la utilización de informes correspondientes a dicha área.

Debido a que en el rubro gastronómico se trabaja con productos de corto plazo para la venta, por ser alimentos que deben ser consumidos diariamente y deben cumplir requisitos para que puedan adecuarse a las normas de higiene y salubridad establecidas por los entes reguladores.

La propietaria del Restaurante comentó que el mismo, presenta varios problemas en los procesos de producción, debido a la falta de un sistema que permita estandarizar y controlar el uso de las materias primas y productos terminados.

Por ello el sistema MrFood permite llevar el control del uso de las materias primas, en cuanto a cantidades utilizadas por menú, permitiendo realizar el seguimiento de los diferentes movimientos de los productos.

Podrá utilizarse para conocer los platos con mayor ranking permitiendo así poder dar un mayor énfasis e inversión a la producción de los mismos o a determinadas áreas del restaurante.

Otro punto resaltante será que debe permitir organizar las compras de materia prima hechas en determinados momentos, lo que permitirá saber cuáles son las que deben tener más entrada de acuerdo al estudio anterior.

Cabe mencionar que también se incluirán aspectos básicos para un sistema como ser, el control de entrada y salida del personal, gestión del stock y gestión de las ventas.