



## CAPITULO VII

### CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### 7.1 CONCLUSIONES

Luego de haber ejecutado el presente proyecto de tesis podemos concluir lo siguiente:

- Siguiendo los pasos de la Metodología OMT (conceptualización, análisis, diseño y mantenimiento) se reduce de manera significativa, todo el esfuerzo, tiempo y recursos invertidos en el análisis y diseño de un software, optimizando además tiempo en programación.
- Es importante definir claramente los requerimientos del software desde un inicio para evitarnos cambios al final del mismo.
- Antes de implementar un software debemos verificar si contamos con el hardware adecuado tanto para clientes como para administradores.
- Es necesario detallar los diagramas en el análisis hasta el nivel que sea necesario para el entendimiento del usuario.



- Se debe tener como obligatorio en el diseño del software, ubicar nombres a los objetos con la función que desempeñan, así como también comentarios en la programación para poder tener una visión más real de cada caso.
  
- El sistema permite manejar la información de distintas compañías al mismo tiempo. Es así que, al término de este proyecto, aparte de estar implantado para restaurante, está implantado en una distribuidora de víveres de consumo masivo.
  
- Una receta es un conjunto de productos en el sistema que, agrupados, generan un plato. La venta de éste debe reflejar el movimiento de los productos que lo conforman. Es así que el sistema puede controlar hasta una combinación de 5 subrecetas y cada subreceta una combinación de 10 productos.
  
- El movimiento de cada producto sea en la venta, compra o en un pedido podemos reflejarlo claramente en el kardex con la seguridad de que los datos que se muestran son reales.
  
- El flujo de un pedido en papel se reemplazó por requisiciones virtuales que contienen un número secuencial, en donde se puede detallar, aprobar y recibir los productos de la bodega.



- Se desarrolló una interfaz de venta para el restaurante lo más práctica posible, con el afán de hacer la venta y la preparación de los productos en el menor tiempo posible.
  
- La reserva de eventos está creado con la funcionalidad de, aparte de reservar, ayudar al responsable de A&B tener un seguimiento de las actividades realizadas en los salones.
  
- Con la información de los eventos realizados y cancelados podemos obtener un histórico de rangos de fechas donde el cliente prefiere reservar uno.
  
- Podemos parametrizar al sistema de tal manera que permita a ciertos usuarios poder utilizar la funcionalidad de administrador y a otros la funcionalidad operativa.
  
- Los reportes en el sistema presentan la funcionalidad de ser resumidos y detallados de acuerdo a la necesidad del usuario.



## 7.2 RECOMENDACIONES

Al concluir este proyecto de tesis podemos recomendar:

- Es importante que junto con la capacitación del sistema, se dé una explicación general de Alimentos y Bebidas para tener claro los diagramas realizados en la fase de diseño.
  
- Realizar un estudio inicial en la empresa donde se implante el sistema, acerca del número de transacciones que se realizan diariamente, para poder conseguir el cálculo de las transacciones anuales y determinar si la base de datos MSDE 2000 es suficiente o iniciar directamente con SQL SERVER.
  
- El cierre de caja se lo debe realizar diariamente y se debe comparar con las comandas impresas en la cocina de producción para justificar la venta.
  
- La recepción de la compra se debe hacer de manera completa, no parcial y en la fecha que se recibe el producto.



- Es importante periódicamente realizar la verificación de costos en las subrecetas y recetas a fin de validar el precio de venta versus los productos que se compran.
  
- La base de imágenes debe estar en la ubicación predeterminada con nombre identificativo a la receta grabada en el sistema.
  
- La parametrización del tipo de conteo de los productos no debe ser diaria – semanal – mensual, obligatoriamente, sino que debemos crearla de acuerdo a las necesidades de la empresa.
  
- Es importante ingresar en el sistema los procesos diarios de compras, pedidos, ventas, etc., en la misma fecha que se los realiza en la práctica para evitar faltantes o sobrantes al momento de generar el kardex.
  
- Definir nuevos reportes con el usuario de acuerdo a nuevas políticas y necesidades que se vayan presentando en el día a día.