

# II Feria Virtual de Prototipos

Nombre del proyecto:

**(Servicio de  
monitoreo en  
normas de  
salubridad en línea  
para restaurant)**



## Equipo de trabajo:

- Contreras Crispín, Rubén Alex Ingenieria Civil
- Collachagua, Luis Edwin Ingenieria Civil
- De la Cruz, Diego Ingenieria Ambiental
- García Esteban, Renzo Ingenieria Minas
- Sarmiento Pariona, Geraldine Ingenieria Civil



# (Servicio de monitoreo en normas de salubridad en línea para restaurant)

OMISIÓN DE NORMAS DE SALUBRIDAD EN LOS RESTAURANT MAS CONCURRIDOS CHIFAS Y POLLERIAS .

- Informar a los dueños de restaurante, del personal que no están cumpliendo las normas. A través del seguimiento con cámaras de video

Métricas Clave:

- Publicidad
- Aumento de clientes.

- Garantizamos el cumplimiento de normas de salubridad

VENTAJA COMPETITIVA:  
Servicios adicionales al monitoreo en línea

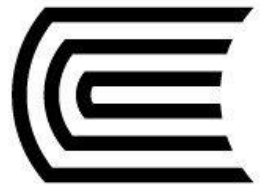
CANALES  
Publicidad en Pagina. Web  
Redes sociales,  
Venta on line .

DUEÑOS DE RESTAURANT CHIFAS Y POLLERIAS

- Cámaras de video.
- Personal para monitoreo
- Equipos y útiles de oficina,
- Servicios de agua y Luz
- Publicidad
- 

Instalación de cámaras  
Pagina Web  
alquiler de local

Servicio de monitoreo de normas de salubridad para restaurantes  
Mantenimiento de cámaras de vigilancia.



Universidad  
Continental

## (SERVICIO DE MONITOREO EN LÍNEA PARA RESTAURANT)



-Es un servicio de monitoreo en línea para el control de los trabajadores que no cumplen con las normas de salubridad.

# II Feria Virtual de Prototipos

***¡GRACIAS!***

