

Caso de Uso Detallado: Pedir Comida

1. Scope (Alcance)

- **Sistema:** Sistema de Reservación y Pedidos en el Hotel Don Miguel.
- **Objetivo:** Permitir que los clientes realicen pedidos de comida desde su habitación a través del sistema en línea, facilitando un proceso rápido, accesible y sin errores.

2. Level (Nivel)

- **Usuario:** Detallado a nivel de operación del usuario final (Cliente).

3. Primary Actor (Actor Principal)

- **Cliente:** Cliente que desea pedir comida desde su habitación.

4. Stakeholders (Interesados)

- **Cliente:** Quiere un proceso rápido y fácil para pedir comida desde su habitación.
- **Cocina:** Necesita recibir órdenes de manera clara y precisa para evitar errores y retrasos.
- **Hotel:** Busca mejorar la experiencia del cliente y reducir errores en la recepción de pedidos.
- **Recepción:** Actúa en casos de atención especial si el cliente no puede realizar el pedido en línea.

5. Postconditions (Post-condiciones)

- **Éxito:** El pedido se realiza correctamente, y el cliente recibe una confirmación. La cocina recibe los detalles del pedido.
- **Fallo:** El sistema notifica al cliente si el pedido no se pudo procesar por falta de disponibilidad o problemas con el pago, brindando opciones para modificar o intentar nuevamente.

6. Main Scenario (Escenario Principal)

1. **Cliente** selecciona "Pedir Comida" en el menú del sistema en línea.
2. **Cliente** examina los platos disponibles y selecciona uno o varios platos.
3. **Sistema** verifica la disponibilidad de los platos seleccionados (<<include>>).
4. Si todos los platos están disponibles, el **Cliente** elige la cantidad deseada y confirma su selección.
5. **Cliente** ingresa el número de habitación y selecciona el método de pago.
6. **Sistema** procesa el pago (<<include>>).
7. Tras un pago exitoso, **Sistema** envía el pedido a la cocina y genera una confirmación para el cliente.

- 8. **Cliente** recibe una notificación de confirmación con los detalles del pedido.

7. Extensions (Extensiones)

A. Camino Alternativo: Plato no disponible

- **Paso 3:** Si uno o más platos no están disponibles, el sistema muestra un mensaje de "Plato no disponible".
- **Acción:** El **Cliente** puede optar por modificar su pedido o seleccionar otros platos antes de proceder al pago.

B. Camino Alternativo: Error en el Pago

- **Paso 6:** Si el pago es rechazado, el sistema muestra un mensaje de "Error en el pago" e informa al **Cliente**.
- **Acción:** El **Cliente** puede intentar con otro método de pago o cancelar el pedido si no desea continuar.

C. Camino Alternativo: Solicitud de Artículos Adicionales (opcional)

- **Paso 4:** El **Cliente** puede solicitar artículos adicionales, como cubiertos o servilletas extra, antes de confirmar el pedido.
- **Acción:** El sistema agrega estos artículos al pedido y muestra el total actualizado antes de proceder al pago.

D. Camino Alternativo: Cancelar Pedido

- **Antes del Paso 7:** El **Cliente** puede cancelar el pedido antes de que se confirme el pago.
- **Acción:** El sistema cancela el pedido y regresa al cliente al menú principal.

8. Special Requirements (Requerimientos Especiales)

- **Interfaz amigable:** La interfaz del sistema debe ser fácil de navegar y accesible desde diferentes dispositivos.
- **Notificaciones en tiempo real:** Las confirmaciones y los mensajes de error deben aparecer inmediatamente para evitar confusiones.
- **Seguridad en el Pago:** El sistema debe cumplir con los estándares de seguridad en el procesamiento de pagos en línea.

9. Technology and Data Variation List (Variaciones de Tecnología y Datos)

- **Métodos de pago:** Tarjeta de crédito, tarjeta de débito, cargo a la habitación.
- **Dispositivos:** Accesible desde teléfonos móviles, tabletas y computadoras.
- **Idiomas:** El sistema debe soportar múltiples idiomas para clientes internacionales.

10. Frequency of Use (Frecuencia de Uso)

- **Alta:** Es probable que los clientes del hotel utilicen esta función varias veces al día, especialmente durante las horas de desayuno, almuerzo y cena.

11. Open Issues (Cuestiones Pendientes)

- **Integración con la cocina:** Definir cómo el sistema se integra con la cocina para garantizar que los pedidos se reciban de forma clara.
- **Política de cancelación:** Establecer los términos y condiciones para cancelaciones antes de que el pedido haya sido preparado.
- **Notificación de espera:** Determinar si el cliente debe recibir notificaciones sobre el tiempo de espera estimado para la entrega del pedido.