

Caso práctico 3: Carlos y la fábrica de chocolate.

US: Controlar máquina de torrefacción.

**CLASES DE EQUIVALENCIA DE ENTRADA**

Condición externa	Clases de equivalencia válidas	Clases de equivalencia inválidas
Usuario	1) Usuario logueado con permisos de responsable de tratamiento (RT).	2) Usuario no logueado. 3) Usuario sin permisos de RT.
Temperatura	4) Número entero entre 120 y 150, ambos valores incluidos.	5) No ingresa valor. 6) Número no entero. 7) Número entero menor a 120. 8) Número entero mayor a 150. 9) Cualquier otro valor.
Tiempo de tostado	10) Número entre 10 y 25, ambos incluidos y en intervalos cada 30 segundos.	11) No ingresa valor. 12) Número menor a 10. 13) Número mayor a 25. 14) Valor fuera del intervalo. 15) Cualquier otro valor.
Intensidad	16) Suave. 17) Medio. 18) Intenso. 19) Muy Intenso.	20) No selecciona valor. 21) Cualquier otro valor.
Estado máquina de torrefacción	22) Máquina de torrefacción prendida, en reposo y cargada con granos de cacao.	23) En funcionamiento. 24) Apagada. 25) Sin carga de granos de cacao. 26) Otro estado.

## CLASES DE EQUIVALENCIA DE SALIDA

Condición externa	Clases de equivalencia válidas	Clases de equivalencia inválidas
Inicio proceso de torrefacción	27) Mensaje de confirmación con fecha y hora de finalización del proceso de torrefacción.	28) Mensaje de error de usuario no logueado. 29) Mensaje de error de usuario sin permisos. 30) Mensaje de error de temperatura no valida. 31) Mensaje de error de tiempo de tostado no valido. 32) Mensaje de error de intensidad no válida. 33) Mensaje de error de estado de máquina de torrefacción no valido. 34) Mensaje de error de estado de máquina de torrefacción en funcionamiento. 35) Mensaje de error de estado de máquina de torrefacción apagada. 36) Mensaje de error de máquina de torrefacción sin carga de granos de cacao.

## CASO DE PRUEBA

ID: 1

Prioridad: Alta.

Nombre del caso de prueba: Iniciar proceso de torrefacción con intensidad “Suave” exitoso.

Clases de equivalencia: 4, 10, 16, 21, 1, 27.

Precondiciones:

- El usuario “Charly” está logueado y con permiso de RT.
- El listado de intensidades cargadas y disponibles como [Suave, Medio, Intenso, Muy Intenso].
- La máquina de torrefacción prendida, en reposo y con carga de granos de cacao.
- La fecha actual es 04/11/2025 y la hora actual es 12:00.

PASOS	RESULTADO ESPERADO
<ol style="list-style-type: none"><li>1. El RT selecciona la opción “Iniciar proceso de torrefacción”.</li><li>2. El RT ingresa la temperatura 120.</li><li>3. El RT ingresa el tiempo de tostado de 10.</li><li>4. El RT selecciona la opción de intensidad “Suave”.</li><li>5. El RT selecciona la opción de “Confirmar proceso de torrefacción”.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>6. El sistema muestra mensaje de confirmación de inicio de proceso de torrefacción con fecha de finalización 04/11/2025 y hora de finalización 12:10.</li></ol>