



PROYECTO No 4

Tipo

Individual

Valor del trabajo en la nota

Este trabajo en todas sus partes constituye un 4.0% de la nota final

Instrucciones

Realice lo que se le solicita en el problema planteado, respete el orden y escriba con claridad, cada parte resuelta en forma correcta será evaluada con el puntaje correspondiente.

Elabore un **Algoritmo PSEINT**, que realice lo siguiente:

Enunciado:

Usted ha sido contratado(a) para realizar un programa que simule una factura para esto usted debe **utilizar subprocesos para los cálculos de cada tipo de factura dentro del programa**, estas facturas cuentan con dos categorías o grupos que deben existir en un menú que permita ingresar la categoría a utilizar.

Categorías

1. Servicios Artículos
2. Factura de Servicios Profesionales

Cada factura debe solicitar la información necesaria para su funcionalidad.

Servicios profesionales:

- Datos del cliente (Nombre del cliente, cedula, Dirección),
- Servicio prestado,
- cantidad de horas,
- monto por hora,



- monto total que debe ser calculado por el programa, es importante mencionar que la factura debe aplicar un 13% de impuestos sobre el monto total.

Además, se debe consultar después de cada ingreso de servicios “si desea ingresar algún servicio adicional a facturar.”

Factura de Artículos:

- datos del cliente (Nombre del cliente, cedula, Dirección),
- artículos que se van facturar,
- numero de artículo,
- cantidad y monto,
- monto total que debe ser calculado por el programa, es importante mencionar que la factura debe aplicar un 13% de impuestos sobre el monto total.

Una vez que se ingrese cada artículo debe indicar “si desea ingresar más artículos”

Al final de cada proceso debe calcular los totales a facturar para cada tipo de factura y desplegar la información en tipo factura como se muestra a continuación:

```
PSeInt - Ejecutando proceso PROCESAFACTURA

*** Ejecución Iniciada. ***
INGRESE EL TIPO DE FACTURA QUE DESEA REALIZAR
=====
1.Factura de Articulos:
2.Servicios Profesionales:
> |
```



Consideraciones:

- ✓ Se debe mostrar un número de factura.
- ✓ Se deben validar los datos del cliente.
- ✓ Se deben manejar subprocesos para el manejo de las opciones seleccionadas en el menú.
- ✓ Se debe utilizar un arreglo para ir guardando los datos de la factura (artículo, cantidad y precio).

Pantalla

Ejemplo de ingreso de datos:

```
PSelnt - Ejecutando proceso PROCESAFACTURA
> 1
INGRESE DATOS DEL CLIENTE
=====
Nombre:> juan
Cedula:> 333333
Dirección:> vamos del llano

INGRESE ARTÍCULOS
=====
Artículo 1:> cocina
Cantidad :> 1
Pre. Unitario C/> 250000
INGRESA OTRO ARTÍCULO (s/n)?
> n

FACTURA 000-1
=====

EMPRESA : Procesa Factura
CLIENTE : juan                      Cedula : 333333
DIRECCIÓN : vamos del llano
=====
CANTIDAD  DESCRIPCIÓN                PRE. UNIT.    PRE. TOTAL
-----
1          cocina                    C/.250000     C/. 250000
=====
                                           C/.250000
IMPUESTO 13% C/.32500
                                           C/.282500

*** Ejecución Finalizada. ***
```



Rúbrica de calificación

Criterio	Cumple a satisfacción lo indicado en la evaluación.	Cumple medianamente en lo indicado en la evaluación	Cumple en contenido y formato, pero los aportes no son significantes	No cumple o no presenta lo solicitado
Formato: Uso del Perfil PSeint 2021 indicado en el campus virtual (Adjuntar captura de pantalla del perfil PSeint)	5	3	2	0
Presentación de datos y análisis. Declaración con nombres significativos e inicialización correcta todas las variables según lectura oficial del curso	5	3	2	0
Uso y funcionamiento correcto de los ciclos para la resolución del problema	10	5	3	0
Uso correcto de las estructuras de control	10	5	3	0
Validación de los datos ingresados por el usuario, para el correcto funcionamiento del mismo	10	5	3	0
Uso correcto del llenado y recorrido de los Arreglos	15	7	4	0
Uso correcto de los subprocesos (Procedimientos y Funciones)	15	7	4	0
Realizar correctamente los cálculos y presentar los resultados esperados del programa	20	10	5	0
El pseudocódigo es eficaz, ordenado y eficiente en su elaboración	10	5	3	0
Total	100	50	29	0