

Universidad Politécnica de Zacatecas



Ingeniería en Sistemas Computacionales

Reporte técnicas de obtención de requerimientos

Ingeniería de Software

Alumnos: Carlos Alfredo Muñoz Villalobos
Ana Valeria Pacheco Avila

Grupo ISC 4.1

Docente: Jose Alberto Vela Davila

08/10/23

Nuestro proyecto consiste en un sistema de página web para la administración de una paletería local.

Objetivo

El objetivo de nuestro proyecto consiste en la administración de un negocio pequeño donde es necesario llevar un mayor control del manejo en las ventas y en la administración de los pedidos y productos.

Métodos para los requerimientos

Los métodos usados para obtener los requerimientos:

- Entrevistas
- Encuestas
- Observación

Entrevista

1.- ¿Qué objetivo tiene el sistema?

Administrar correctamente la papelería

2.- ¿Qué es lo que quiere controlar con el sistema?

El inventario de las paletas y los envíos a domicilio

3.- ¿Cuáles son los requisitos de seguridad?

Proteger datos personales de terceros

4.- ¿Con cuanto personal cuenta?

4 Personas

5.- ¿Cuáles son los colores, logos tradicionales de la paletería?

Los colores del napolitano

6.- ¿Cuál es el sabor que más se vende?

Fresas con crema

7.-¿Cuántas sucursales hay?

Una

Encuestas

Total, de respuestas (4)

¿Piensas que la página ayudara a la venta de la paletería?

Si

Si

Si

Si

¿Cuál es el sabor que más prefieres?

Limón

Galleta

Vainilla

Chocolate

¿El precio de los diferentes productos se te hace el adecuado?

Si

Si
Si
Si

¿Cómo calificarías el trato que dan?

Bueno
Excelente
Excelente
Bueno

¿Crees que tener una página web pueda ayudar mejorar el control de la paletería?

0 respuestas

¿Qué opinas sobre la ubicación de la paletería?

Excelente ubicación
Muy lejos
Es una ubicación relativamente buena, dependiendo de la persona

Observación

En este paso lo observado durante el proceso de elaboración de algunos de los productos los cuales fueron los siguientes pasos:

Paleta de Crema

- 1.- Se prepara la crema para que esta no tenga una consistencia muy espesa.
- 2.- Se le vierte un poco de saborizante a la crema y se mezcla, en caso de ser alguna paleta de frutas cómo la fresa o el mango se le muele la fruta y se vierte a la mezcla.

Paleta de Agua

- 1.- Se prepara el agua aproximadamente 10L de agua con 1.5Kg de azúcar.
- 2.- Se muele la fruta con el agua ya preparada, en caso de ser una fruta que tenga pulpa se cuela antes de vaciar en él molde, si no tiene pulpa solamente se vacía al molde.

Paleta de crema con fruta

- 1.- Se prepara la crema para que esta no tenga una consistencia muy espesa, con su saborizante.
- 2.- Se pica primero la fruta en rodajas o en cubos pequeños dependiendo del tamaño de la paleta solicitada.
- 3.- En caso de ser rodajas se pegan a los lados del molde.
- 4.- En caso de que sea en cubos pequeños se vierten los cubos de fruta.
- 5.- Se vierte la crema ya preparada en el molde.

Paletas rellenas

- 1.- Se prepara la crema para que esta no tenga una consistencia muy espesa.
- 2.- Se le vierte un poco de saborizante a la crema y se mezcla, en caso de ser alguna paleta de frutas cómo la fresa o el mango se le muele la fruta y se vierte a la mezcla.
- 3.- Se mete a la máquina y se espera que cuaje un poco, después se le saca el centro de la paleta y se le introduce el relleno hasta un nivel más bajo del borde de la paleta, se le vuelve a verter un poco más de crema para cubrir lo que falta.

Pasos finales generales

- 1.- Se vierte la mezcla en el molde.
- 2.- Se deja enfriar hasta que la mezcla se congele un poco, después se le insertan los palos de paleta.
- 3.-Se deja que se congele completamente y al final se vacía el molde.

Lo que se pudo observar en la administración es que el sistema para realizar los pedidos es muy obsoleto, el motivo por el cual se está realizando esta aplicación es para mejorar y ayudar a llevar un mejor control de la venta la administración del local y pueda tener un

c
o
n
t
r
o
l

g
e
n
e
r
a
l

d
e
l

l
o
c
a
l