

Requisitos para el Proyecto "Smart Economart" - Elicitación

Contexto

- **Fecha de la reunión:** 24/09/2025
- **Participantes:** Estudiantes y profesores de dirección de cocina.
- **Propósito:** Desarrollar un aplicativo que ayude a gestionar el proceso de cocina en un entorno educativo, conocido como "Smart Economart".

Requisitos Funcionales

- **RF-01:** Aplicativo accesible desde tablets y dispositivos móviles.
 - **Prioridad:** Alta, **Justificación:** Facilita el uso práctico durante las clases.
- **RF-02:** Registro de temperaturas y manejo de inventario de materias primas.
 - **Prioridad:** Alta, **Justificación:** Esencial para garantizar la calidad de los alimentos.
- **RF-03:** Interacción con los alumnos para obtener feedback sobre el uso del aplicativo.
 - **Prioridad:** Media, **Justificación:** Mejora continua del software basándose en la experiencia del usuario.

Requisitos No Funcionales

- **RNF-01:** Interfaz amigable y fácil de usar para los estudiantes.
 - **Prioridad:** Alta, **Justificación:** Necesario para asegurar la adopción del aplicativo.
- **RNF-02:** Seguridad en el manejo de datos sensibles.
 - **Prioridad:** Alta, **Justificación:** Protección de la información del usuario y cumplimiento normativo.

Dependencias y Restricciones

- **Dependencia:** Colaboración con la Consejería de Agricultura para la digitalización de materias primas.
- **Restricción:** Presupuesto limitado a 15,000 euros para el desarrollo del servidor y aplicación.

Preguntas Pendientes

- ¿Qué características específicas esperan los usuarios del programa?
- ¿Cómo se medirá el éxito del aplicativo tras su implementación?

Marcas de Tiempo

- [00:05:50]: "El aplicativo se llama Smart Economart".

- [00:06:00]: "Funcionará también en las tablets".

Criterios de Priorización

- **Alta:** Crítico para el éxito o urgencia.
- **Media:** Importante, pero no esencial.
- **Baja:** Deseable, posponible.

Este documento establece un marco claro y detallado para el desarrollo del aplicativo, enfatizando la importancia de la colaboración y la retroalimentación en el proceso de creación.

Requisitos de Aplicativo de Recepción de Productos - Elicitación

Contexto

- **Reunión:** [Fecha no especificada], equipo de cocina y administración del instituto.
- **Alcance:** Desarrollar un aplicativo para la gestión de la recepción de productos, especialmente alimentos, con enfoque en la minimización de errores y la optimización de recursos.

Requisitos Funcionales

- **RF-01:** Interfaz de usuario que permita registrar la recepción de productos.
 - **Prioridad:** Alta, **Justificación:** Crítico para el control de inventario y costos.
- **RF-02:** Base de datos de proveedores con información básica (nombre, dirección, contacto).
 - **Prioridad:** Media, **Justificación:** Facilita el seguimiento y control de proveedores.
- **RF-03:** Función de autocompletar para el ingreso de productos.
 - **Prioridad:** Alta, **Justificación:** Mejora la eficiencia y reduce errores en la entrada de datos.
- **RF-04:** Registro de cantidades y costos de productos recibidos.
 - **Prioridad:** Alta, **Justificación:** Asegura un control financiero adecuado.

Requisitos No Funcionales

- **RNF-01:** Seguridad en el acceso a la base de datos (usuarios diferenciados).
 - **Prioridad:** Alta, **Justificación:** Protección de datos sensibles.
- **RNF-02:** Interfaz amigable y accesible para usuarios con diferentes niveles de habilidad técnica.
 - **Prioridad:** Media, **Justificación:** Facilita la adopción del sistema.

Dependencias y Restricciones

- Dependencia de la implementación de un sistema de gestión centralizado.

- Restricción en el uso de software existente, que puede limitar funcionalidades.

Preguntas Pendientes

- ¿Qué formato de reporte se requiere para la recepción de productos?
- ¿Es necesario integrar el sistema con otros aplicativos existentes?

Marcas de Tiempo

- [00:08:58]: "Todos los aplicativos van a ser cuadrados y correctos".
- [00:11:03]: "Esto es una tabla de Excel, y un nivel de usuario es mínimo".

Criterios de Priorización

- **Alta:** Crítico para el éxito o urgencia.
- **Media:** Importante, pero no esencial.
- **Baja:** Deseable, posponible.

Este documento captura los requisitos esenciales para el desarrollo del aplicativo, garantizando que se aborden las necesidades específicas del equipo de cocina y la administración del instituto.

Requisitos para Gestión de Materiales en Cocina

Contexto

- **Fecha de Reunión:** 20/09/2023.
- **Objetivo:** Definir requisitos para la gestión de materiales en un entorno de cocina, incluyendo la recepción de productos y el control de costos.

Requisitos Funcionales

- **RF-01:** Listar materiales necesarios (brochetas, obleas, servilletas, botellas de agua).
 - **Prioridad:** Alta. **Justificación:** Son fundamentales para la operación diaria.
- **RF-02:** Generar códigos de barras para productos.
 - **Prioridad:** Alta. **Justificación:** Facilita el control de inventario y la gestión de productos.
- **RF-03:** Implementar un sistema de pesaje para productos variables (ej. tomates).
 - **Prioridad:** Alta. **Justificación:** Asegura concordancia entre lo recibido y lo registrado.
- **RF-04:** Registro de costos de cada material en el sistema.
 - **Prioridad:** Media. **Justificación:** Permite un análisis de gastos más preciso.

Requisitos No Funcionales

- **RNF-01:** El sistema debe ser accesible desde dispositivos móviles.

- **Prioridad:** Media. **Justificación:** Mejora la operatividad en la cocina.
- **RNF-02:** Seguridad en el manejo de datos sensibles (costos, proveedores).
 - **Prioridad:** Alta. **Justificación:** Protección de información crítica.

Dependencias y Restricciones

- **Dependencia:** El sistema de pesaje debe integrarse con el sistema de inventario.
- **Restricción:** Presupuesto limitado para implementación tecnológica.

Preguntas Pendientes

- ¿Es necesario incluir un sistema de alertas para la caducidad de productos?
- ¿Se requerirá capacitación para el uso del nuevo sistema?

Marcas de Tiempo

- [00:17:27]: "Materiales, me refiero a brochetas, obleas, servilletas de cóctel."
- [00:18:01]: "Lo ideal sería generar ese código de barra."
- [00:19:05]: "Lo ideal sería pesajar tomates y que desde aquí Pupo aparezca la cantidad."

Criterios de Priorización

- **Alta:** Crítico para el éxito o urgencia.
- **Media:** Importante, pero no esencial.
- **Baja:** Deseable, posponible.

Este documento resume los requisitos esenciales para una adecuada gestión de materiales en cocina, enfocándose en la trazabilidad, control de costos y la integración de sistemas tecnológicos.

Requisitos de Gestión de Almacén de Cocina - Elicitación

Contexto

- **Reunión:** Discusión sobre la gestión de inventario en cocinas educativas.
- **Alcance:** Optimización de la gestión de productos y control de desperdicios.

Requisitos Funcionales

- **RF-01:** Sistema de inventario donde cada profesor pueda registrar los productos solicitados y sobrantes.
(Prioridad: Alta, Justificación: Esencial para evitar desperdicios).
- **RF-02:** Capacidad de los profesores para registrar el uso de ingredientes y costos asociados.
(Prioridad: Media, Justificación: Facilita la gestión de recursos).

- **RF-03:** Interfaz para que el responsable del economato revise y asigne productos sobrantes a otros profesores.
(Prioridad: Alta, Justificación: Mejora la distribución de recursos).
- **RF-04:** Generación de reportes de costo de insumos utilizados en clases.
(Prioridad: Media, Justificación: Ayuda en la planificación financiera).
- **RF-05:** Funcionalidad para rastrear el estado de los productos, incluyendo fechas de caducidad.
(Prioridad: Alta, Justificación: Previene el uso de productos en mal estado).

Requisitos No Funcionales

- **RNF-01:** La interfaz debe ser intuitiva y fácil de usar para todos los profesores.
(Prioridad: Alta, Justificación: Aumenta la adopción del sistema).
- **RNF-02:** El sistema debe ser accesible en dispositivos móviles.
(Prioridad: Media, Justificación: Facilita el uso en diferentes entornos).

Dependencias y Restricciones

- **Dependencia:** Implementación depende de la infraestructura tecnológica existente.
- **Restricción:** Presupuesto limitado para el desarrollo del sistema.

Preguntas Pendientes

- ¿Qué tipo de reportes específicos se necesitan para la evaluación del uso de insumos?
- ¿Cómo se manejarán las caducidades de los productos no utilizados?

Marcas de Tiempo

- [00:25:55]: 'Aquí no hay venta, aquí sale el proceso'.
- [00:28:45]: 'Esto es importante para que el profe también vea lo que se gasta'.

Criterios de Priorización

- **Alta:** Crítico para el éxito o urgencia.
- **Media:** Importante, pero no esencial.
- **Baja:** Deseable, posponible.

Requisitos del Sistema de Pedidos para Profesores - Elicitación

Contexto

- **Reunión:** Para definir un sistema que permita a los profesores realizar pedidos de ingredientes para distribución interna desde el economato.
- **Alcance:** Implementar una plataforma que facilite la selección de ingredientes y cantidades, incluyendo herramientas para el registro y seguimiento de costos.

Requisitos Funcionales

- **RF-01:** El sistema debe permitir a los profesores seleccionar ingredientes de una lista y solicitar cantidades.
 - **Prioridad:** Alta, **Justificación:** Esencial para la gestión de pedidos.
- **RF-02:** Debe incluir un campo abierto para observaciones sobre los pedidos (ej. tipos de ingredientes, condiciones de entrega).
 - **Prioridad:** Media, **Justificación:** Mejora la comunicación y precisión en los pedidos.
- **RF-03:** El sistema debe mostrar el costo total de los ingredientes solicitados antes de confirmar el pedido.
 - **Prioridad:** Alta, **Justificación:** Permite a los profesores ajustar sus pedidos según el presupuesto.
- **RF-04:** Debe generar una lista consolidada de pedidos de todos los profesores para facilitar el trabajo del jefe de economato.
 - **Prioridad:** Alta, **Justificación:** Optimiza la logística y reduce el tiempo de gestión.

Requisitos No Funcionales

- **RNF-01:** La interfaz debe ser intuitiva y fácil de usar para todos los profesores.
 - **Prioridad:** Alta, **Justificación:** Asegura la adopción del sistema.
- **RNF-02:** El sistema debe ser accesible desde múltiples dispositivos (PC, tabletas, móviles).
 - **Prioridad:** Media, **Justificación:** Flexibilidad en el uso.

Dependencias y Restricciones

- **Dependencia:** La implementación del sistema depende de la aprobación del presupuesto asignado.
- **Restricción:** El sistema debe ser implementado antes del inicio del próximo ciclo escolar.

Preguntas Pendientes

- ¿Qué tipo de ingredientes se incluirán en la lista de selección?
- ¿Existen restricciones sobre los pedidos en términos de cantidad o frecuencia?

Marcas de Tiempo

- [00:34:51]: "El sistema permitirá realizar los pedidos que salen en distribución interna."
- [00:39:03]: "Los pedidos deben ser realizados antes de un domingo."

Criterios de Priorización

- **Alta:** Crítico para el éxito o urgencia.
- **Media:** Importante, pero no esencial.

- **Baja:** Deseable, posponible.

Requisitos para Sistema de Gestión de Rendimiento en Cocina - Elicitación

Contexto

- Reunión: [Fecha no especificada], equipo de cocina, planificar un sistema para calcular el rendimiento de materias primas y optimizar costos.

Requisitos Funcionales

- **RF-01:** Interfaz para ingresar datos de materias primas (peso bruto, peso neto).
 - **Prioridad:** Alta, **Justificación:** Necesario para registros precisos.
- **RF-02:** Cálculo automático del rendimiento en porcentaje basado en peso neto y merma.
 - **Prioridad:** Alta, **Justificación:** Fundamental para evaluar eficiencia.
- **RF-03:** Registro de variaciones diarias en la producción (ej. cantidades peladas).
 - **Prioridad:** Media, **Justificación:** Ayuda en la planificación.
- **RF-04:** Generación de reportes de costos reales de materias primas (considerando merma).
 - **Prioridad:** Alta, **Justificación:** Evita pérdidas económicas.
- **RF-05:** Inclusión de recetas y cantidades necesarias para la elaboración de platos.
 - **Prioridad:** Media, **Justificación:** Facilita la gestión de inventarios.

Requisitos No Funcionales

- **RNF-01:** Interfaz amigable y accesible para usuarios con discapacidad.
 - **Prioridad:** Alta, **Justificación:** Inclusión y usabilidad.
- **RNF-02:** Sistema debe ser escalable para futuras actualizaciones.
 - **Prioridad:** Media, **Justificación:** Adaptación a nuevas necesidades.

Dependencias y Restricciones

- **Dependencia:** Validación de costos de materias primas por parte del departamento financiero.
- **Restricción:** Presupuesto limitado para el desarrollo del sistema.

Preguntas Pendientes

- ¿Qué nivel de detalle se requiere en los reportes de rendimiento?
- ¿Qué formatos de exportación se necesitan para los reportes generados?

Marcas de Tiempo

- [00:43:25]: 'Registro de peso bruto y neto de materias primas'.
- [00:45:01]: 'Cálculo del costo real por kg de langostino'.

Criterios de Priorización

- **Alta:** Crítico para el éxito o urgencia.
- **Media:** Importante, pero no esencial.
- **Baja:** Deseable, posponible.

Este documento captura los requisitos necesarios para el desarrollo de un sistema que optimice la gestión del rendimiento en la cocina, asegurando una clara trazabilidad y comunicación entre los equipos involucrados.