**ANÁLISIS, DISEÑO,CONSTRUCCIÓN, PRUEBAS Y PUESTA EN PRODUCCIÓN**

EJERCICIO: Mi cliente quiere un café con tostadas

ANÁLISIS:Entender exactamente el problema y los requisitos de nuestro cliente

-¿Qué tipo de café quiere?

Un capuchino

-¿Quiere algún complemento en el café?

No

-¿Quiere el café templado, frío o caliente?

Caliente

-¿Qué tipo de tostada quiere?

Una tostada con mantequilla

-¿Hay algo que quieras añadirle a la tostada?

Jamón york

(faltan más preguntas)

DISEÑO: Diseñar el algoritmo que nos solucione el problema del análisis(debe ser tan precioso que siempre debe de salir igual, siendo hiper precioso con las instrucciones que debemos de seguir para que pueda ser replicado igual)

Para preparar el café en primer lugar debemos de moler el café en la máquina con el molinillo de café, posteriormente debemos de preparar la máquina de café a una temperatura de 90 grados, asegurándonos de que el filtro está limpio. El capuchino se debe hacer con unos 7 u 8 gramos de café bien molido y en cuanto a la leche para hacer el capuchino precisamos nuevamente de la máquina pero no debe hacerse a más de 65 grados.

Para hacer la tostada debemos de cortar el pan por la mitad, calentarlo en la tostadora, restregar la mantequilla por el pan y por último añadir el jamón york

CONSTRUCCIÓN: (seguir los pasos y realizar la labor con los requisitos que esta diciendo)

Hacerle el desayuno que él nos haya pedido

PRUEBAS: El cliente va probando las tostadas y el decide cual quiere y cual no

PUESTA EN PRODUCCIÓN: El cliente es capaz de elaborar sus propias tostadas