

# ESCUELA SUPERIOR DE CÓMPUTO INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL

## Ingeniería de Software

### Práctica 1

**Profesora:** Laura Mendez Segundo

**Grupo:** 3CM13



### Integrantes:

1. Cruz Ceron Erick Michel
2. Castro Cruces Jorge Eduardo
3. Guerrero Morales Antonio
4. Hernandez Dominguez Fredy Adair
5. López Reyna Bryan Ricardo
6. Lemus Ruiz Mariana Elizabeth
7. Mendoza Cuellar José Oscar
8. Meza Hernández Roberto Carlos
9. Pali García Daniela Itzel
10. Rentería Cedillo Luis Francisco
11. Rivera Sánchez Perla Amarilis.
12. Rodríguez Cuatianquiz Alexis
13. Salgado Gallegos Eduardo
14. Vanegas García Andrés
15. Villegas Dorantes Edwin Ivan

## Práctica 1 Obtención de Requerimientos

**Objetivo:** El alumno obtendrá experiencia en la obtención de requerimientos para la elaboración de un sistema de software para la resolución de un problema real.

**Método:** Se formarán dos equipos, el **equipo 1** tendrá el rol del dueño de la empresa quien desea el sistema de software.

El **equipo 2** estará formado por los ingenieros que van a desarrollar el software.

Se concertará una entrevista con representantes de cada equipo para obtener los requerimientos

El equipo 1 debe identificar cuáles son sus requerimientos y elaborar una lista de los mismos que deberá ir explicando a los ingenieros conforme se vayan realizando las preguntas.

El equipo 2 debe elaborar un cuestionario para poder obtener los requerimientos del cliente, este cuestionario debe ser claro y conciso para obtener la mayor información posible

El grupo será separado en dos salas distintas para que realicen las actividades correspondientes.

### **FASE 1** 15 minutos

Equipo 1 Lista de requerimientos, pensar qué es lo que quieren que haga el sistema. Equipo 2 Elaborar el cuestionario.

### **FASE 2** 20 minutos

Ambos equipos se reunirán en la sala principal para realizar la entrevista. Protocolo para la entrevista:

Presentación ....

Bienvenida por parte de los representantes de la empresa. Inicia la entrevista.

Breve descripción

El dueño de un restaurante quiere un sistema para llevar el control del consumo de cada una de sus mesas que genere automáticamente el ticket de la orden por mesa y que identifique al mesero que atendió la mesa. Y al final que se genere la nota de consumo.

Por otro lado quiere que cada comanda u orden se vaya preparando en el orden en que se va realizando para que los cocineros atiendan las solicitudes.

Y también quiere surtir pedidos a domicilio.

## Preguntas para el cliente:

1.- ¿Cuentan ya con un sistema?

Aún no

2.- ¿Desea tener servicio a domicilio?

Si, es algo que se estaba planeando

3.- ¿Existe un límite para la entrega a domicilio? (Radio de dirección)

Sin límites, cuántas compras se tengan en inventario

Dentro de la zona metropolitana

4.- ¿Qué métodos de pago se usarán ?

Se pueden aceptar pagos con tarjeta de crédito, débito o efectivo.

5.- ¿Cuántos y cuales son los tipos de usuarios que desea que soporte el sistema?  
Mucho, multi.

6.- ¿Cuando el cliente solicita el servicio a domicilio qué información se le requiere?  
Ubicación, nombre y número de teléfono

7.-¿Quiénes van a controlar el sistema?

Empleados y dueños, administrador

8.- ¿Cuando el cliente solicita una factura que información debe de proporcionarle al restaurante?

Queremos que el cliente pueda registrarse con un correo para darlo de alta y poder generar su factura.

9.- ¿Cómo se clasifican los productos?

- Menú actualizado todo el tiempo
- Vegetariano y público en general

10.- ¿Dónde quiere que el cliente visualice la aplicación?

En la mayoría de dispositivos inteligentes (celular, tablet, compu)

11.- ¿Se cuenta ya con un menú en línea para escanear o alguna otra alternativa?

Escanear QR

No hay que implementar

12.- ¿Quiénes tendrán acceso al sistema de información?

Queremos que la información sea accesible de forma jerárquica.

13.- ¿Qué promedio de clientes se tienen al día?

Clientes diarios - 2000 usuarios aprox

14.- ¿Desea agregar una función extra al sistema? (calificar al mesero o la comida)

Seguimiento de pedido en línea, datos de contacto del repartidor.

15. ¿Cuántas mesas tiene?

Tienen 200 mesas

16.-¿Cómo se manejaría el tema de las propinas?

Sección de propina, cuando se registre en el sistema, notificarle al repartidor/mesero.

¿Qué más?

-Ticket, alimentos, la cuenta

-servicio 24/7

-Control de inventario? automático

-Pedido en orden

-Sencillo e intuitivo

Requerimientos Funcionales:

RF1 Registrar pedidos a domicilio

RF2 Registrar clientes

RF3 Registrar Proveedores

RF4 Cobrar con tarjeta

RF5 Actualizar el menú

RF6 Dar seguimiento al pedido a domicilio

RF7 Actualizar pedidos

RF8 Registrar comanda (num. mesa, mesero, orden de platillos)

Generar factura