

Equipo V

Integrantes:

Carlos Jesús Cruz Cervantes

Diana Laura Juárez Cruz

Ossuan Martínez Martínez

WWW.GITHUB.COM/EQUIPO5/REPOSITORIO

Descripción del proyecto

LAURITASOFT

Contenido

[1 Introducción 1](#_Toc430715617)

[1.1 Antecedentes de la empresa 1](#_Toc430715618)

[1.2 Descripción de la problemática 1](#_Toc430715619)

[2 Descripción del producto y entregable 1](#_Toc430715620)

[2.1 Producto 1](#_Toc430715621)

[2.2 Entregable 2](#_Toc430715622)

[3 Objetivos 2](#_Toc430715623)

[3.1 General 2](#_Toc430715624)

[3.2 Específicos 2](#_Toc430715625)

[4 Justificación 2](#_Toc430715626)

[5 Alcances y limitaciones 3](#_Toc430715627)

[5.1 Alcances 3](#_Toc430715628)

[5.2 Limitaciones 3](#_Toc430715629)

[6 Herramientas 3](#_Toc430715630)

[7 Marco teórico 3](#_Toc430715631)

[7.1 Pastelería 4](#_Toc430715632)

[7.1.1 Historia de las pastelerías 4](#_Toc430715633)

[7.1.2 Un toque francés 4](#_Toc430715634)

[7.2 Pastel 5](#_Toc430715635)

[7.2.1 Historia de los pasteles 5](#_Toc430715636)

[8 Bibliografía 6](#_Toc430715637)

**DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO**

# 1 Introducción

## 1.1 Antecedentes de la empresa

## 1.2 Descripción de la problemática

Hoy en día los establecimientos que se dedican a ofrecer sus productos y servicios tienden a registrar sus ventas y compras en una bitácora o en aplicaciones de escritorio pero en ocasiones no cuentan con dicha aplicación lo cual genera que no se lleve a cabo un buen control de sus productos, ventas, proveedores, o simplemente una buena gestión de la empresa es por ello que la señorita Laura Martínez Jiménez dueña de la Pastelería Laurita la cual está ubicada en vía central Motzonrongo sur, requiere de una aplicación que le ayude a llevar el control de los productos que ofrece en su establecimiento para así tener el control adecuado y conocimiento de sus operaciones y procesos económicos además de formar parte de los establecimientos que están al tanto en cuanto a las nuevas tecnologías.

# 2 Descripción del producto y entregable

## 2.1 Producto

El producto a entregar será una aplicación de escritorio desarrollada en JavaFX para la Pastelería “Laurita”, la cual contendrá módulos que ayudaran a tener una mejor administración del establecimiento, así como mejorar los procesos que se desarrollan en el mismo.

Módulos:

* Productos: Aquí se tendrá un inventario de los productos existentes.
* Clientes: Este módulo contendrá la cartera de clientes de la pastelería, además de que si el usuario inicia sesión como administrador, le aparecerán opciones para agregar, modificar y/o eliminar clientes.
* Ventas: Se llevará el control de cada venta, este módulo interactuará con “Productos”, ya que cada producto vendido se tiene que ir descontando del inventario. También interactuará con “Promociones” ya que tendrá la opción de elegir entre las promociones existentes.
* Promociones: Aquí aparecerán las promociones vigentes con las que cuente la pastelería, las cuales serán identificadas con un código asignado por el administrador. Los usuarios que inicien sesión como administrador, podrán agregar, editar y/o eliminar promociones.
* Generar reportes: Este módulo sólo estará disponible para los usuarios que inicien sesión como administrador, en él podrán generar un reporte de ventas realizadas, los cuales contendrán el monto de la transacción, el producto vendido, la hora en la que se realizó la venta y el usuario que la realizó.

Las principales necesidades que atenderá la aplicación son:

* Tener conocimiento de los productos disponibles para la venta.
* Tener un control de ventas diarias.
* Tener conocimiento de que ventas realiza cada usuario (empleado).
* Tener un control de promociones en la pastelería.
* Tener una cartera de clientes organizada.

## 2.2 Entregable

* El ejecutable de la aplicación de escritorio.
* Un manual de instalación.
* Un manual de usuario.
* Un manual técnico.

# 3 Objetivos

## 3.1 General

Desarrollar una aplicación de escritorio que cuente con las funciones de administración y gestión de productos y procesos realizados en un establecimiento que a su vez sirve para proporcionar información necesaria acerca de cada producto y proceso que se realice. La aplicación contara con un diseño atractivo e intuitivo para el usuario

## 3.2 Específicos

* Recolectar y analizar los requerimientos para el desarrollo de la aplicación de escritorio.
* Seleccionar las herramientas de implementación de las cuales se harán uso.
* Definir los actores y procesos involucrados dentro de la funcionalidad de la empresa.
* Diseñar el diagrama de casos de uso en base a la información recolectada.
* Realizar el modelo de clases.
* Diseñar el modelo E-R, Relacional y script de la base de datos.
* Crear la base de datos que posteriormente se conectara a la aplicación.
* Diseñar el prototipo de la aplicación en base al análisis de los requerimientos.
* Desarrollar la aplicación (con el lenguaje de programación seleccionado).
* Realizar la conexión entre la base de datos y la aplicación.
* Implementación y prueba de la aplicación.

# 4 Justificación

Debido a la demanda que ha tenido la pastelería Laurita en los últimos meses, se optó por desarrollarle una aplicación de escritorio la cual ayude con el rendimiento laboral de manera más eficiente y dinámica a la hora de saber productos en existencia, productos vendidos y

precios, dicha aplicación también ayudara a su empleada a agilizar los procesos de venta en la pastelería para brindar un mejor servicio a los clientes.

# 5 Alcances y limitaciones

## 5.1 Alcances

Desarrollar una aplicación de escritorio que cuente con las funciones de administración y gestión de productos, clasificada por módulos y un catálogo, así como procesos realizados, lo cual permitirá incrementar el rendimiento laboral de los empleados de la pastelería “Laurita” y lograr una buena organización de ésta.

## 5.2 Limitaciones

La aplicación de escritorio destinada para la pastelería “Laurita” contará los siguientes módulos:

* Productos
* Ventas
* Promociones
* Generar reportes

La aplicación sólo estará disponible en el idioma español (México).

La aplicación no necesitará conexión a internet para realizar sus funciones.

La aplicación trabajará únicamente en la plataforma de Windows.

# 6 Herramientas

Se listan a continuación las herramientas que utilizaremos para el desarrollo de la aplicación:

* IDE: Eclipse IDE for Java EE Developers
* SGBD: Postgresql 9.4.1 y pgAdmin III para el desarrollo de base de datos modo gráfico.
* Diseño de interfaces: JavaFX Scene builder 2.0
* Lenguaje de programación: Javafx

Especificaciones del equipo de cómputo en el cual se instalará la aplicación:

* Procesador: 32 bits (x86) o 64 bits (x64) a 1 gigahercio (GHz) o más.
* Memoria RAM: 2 GB.
* Sistema operativo: Windows 7 o superior.

# 7 Marco teórico

## 7.1 Pastelería

Establecimiento en el que se elaboran o se venden pasteles y otros productos de repostería.

Las [pastelería](https://es.wiktionary.org/wiki/pasteler%C3%ADa)s, son negocios extremadamente comunes. Cuando venden tartas, también se denominan confiterías y cuando sólo tienen tartas se denominan tartería. A menudo las pastelerías también venden pan y otros alimentos salados. En estos casos se llaman [panadería](https://es.wiktionary.org/wiki/panader%C3%ADa)s.

### 7.1.1 Historia de las pastelerías

Los primeros registros de recetas dulces simples se remontan a Mesopotamia y al Antiguo Egipto, hace más de siete mil años, dónde se preparaban panes de miel redondos espolvoreados con ajonjolí. En la Antigua Grecia, los nacimientos se celebraban con pasteles. Los fabricados en Atenas tenían fama, eran elaborados con harina, queso y aceite. Fue en el Imperio Romano, hacia el siglo IV a.C. cuando se distinguió por primera vez la diferencia entre el panadero y pastelero; introduciendo el oficio de los Pastillariorum.

Los Pastillariorum son la primera corporación de pasteleros ancestrales en la Roma antigua.

**Los árabes**, al conquistar España, plantaron árboles de cítricos y almendras de Persia. Estos alimentos entraron en el intercambio comercial, imponiéndose en Roma y en el resto de Europa —a través de las Cruzadas— sabores del Medio Oriente como el mazapán, el nougat y el baklava, endulzados con miel. Es en esta época cuando la historia de la pastelería establece, además, una estrecha relación con la religión, marcando el tipo de postres y pasteles elaborados durante el año litúrgico.

### 7.1.2 Un toque francés

Al igual que en la antigua Roma, los panaderos franceses también preparaban tortas y productos de pastelería, hasta que en 1440 una sociedad llamada ‘Cooperativa de Pasteleros’ decidió separarse de los panaderos. Aun así el conflicto entre ambos gremios continuó hasta que en 1700 llevaron el caso a la Corte, dónde se decretó que “solamente los pasteleros pueden usar manteca, huevos y azúcar para hacer tortas y ser vendidas”.

España, a través del descubrimiento de América en el siglo XV, supuso la introducción del chocolate en pequeñas cantidades y junto con el azúcar se fue combinando y reemplazando a la miel como endulzante por su excelente combinación.

Uno de los momentos claves de la historia de la pastelería fue la llegada a Francia de Catalina de Medici, desde Italia, en 1553. Con ella trajo a sus cocineros y pasteleros, quienes introdujeron muchas recetas, entre ellas el ‘frangipane’ o ‘franchipán’ en español, una crema compuesta de crema de almendra y crema pastelera.

En el siglo XVIII se inició en Francia el desarrollo del hojaldre, marcando el comienzo de la pastelería moderna. A finales de este siglo se desplegó la línea bollería vienesa, más tarde María Antonieta popularizó el croissant.  No fue hasta éste siglo y los dos siguientes cuando comenzó a existir verdaderamente el arte de la pastelería: en 1863 se crearon las tartaletas de almendras; en 1740 se introdujo en Francia el Baba, por medio del rey polaco Stanislas Leszczynsky; y en 1805, Lorsa, pastelero bordelés, creó la decoración con cornetes.

El mayor innovador, sin duda, fue Antoine de Carêm, quien a principios del siglo XIX publicó el libro El Pastelero Real, una obra considerada como la primera descripción de la repostería moderna, con un importante repertorio de recetas que permiten, junto con la

tecnología, utensilios y productos especializados que se producirán en esa época, que la pastelería alcance un desarrollo importante. Además se le atribuyó la croquenbouche, el merengue, el nougat, el voul aun vent y el perfeccionamiento de la masa hojaldre.

A lo largo de los siglos XIX y XX se mejoraron los equipos y los métodos de producción y selección de los ingredientes. Muchas de las tiendas de pastelería conocidas hoy en día se iniciaron en el siglo XIX.

Durante el siglo XVIII y XIX, los pasteles son ya verdaderas obras maestras muestra del ingenio y la creatividad, el refinamiento y el gusto de los pasteleros sobre todo cuando se realizan para un gran señor.

En el siglo XIX, se inventaron las primeras máquinas de hacer hielo lo que facilitó la producción en masa. Anteriormente se conservaba en cajas hechas de madera y corcho.

Será en pleno siglo XX, tras una serie de descubrimientos y adelantos tecnológicos que permiten al hombre moderno dominar las temperaturas de cocción, fermentación, refrigeración y conservación de materias primas que el arte de la pastelería florece y nos permite disfrutarla al máximo al degustar recetas clásicas que deleitan a chicos y grandes, como el pastel de queso y la rosca de chocolate.

## 7.2 Pastel

La etimología de la palabra “pastel”, que a su vez deriva de “pastelería”, proviene del griego “pasté”, que es como en la antigüedad se le llamaba a la clásica mezcla de harina y salsas.

En los viejos libros de cocina española el nombre de pastel se aplica solamente a aquel que tiene la masa de hojaldre, si es de otro modo (generalmente con masa semejante a la del pan y relleno salado), se llama empanada; y en algunos, empanada a la inglesa. Según el tamaño, se distinguía entre el pastelillo (pequeño), el pastel (individual) y el pastelón (para varias personas); todavía se utilizan estas denominaciones en viejas pastelerías españolas.

### 7.2.1 Historia de los pasteles

Los primeros pasteles eran simples tortillas de harina y de agua, a las que se fueron incorporando poco a poco miel, semillas, huevos, especias, mantequilla, nata y leche.

En el campo, hasta época reciente, los pasteles se hacían a menudo con masa de pan mejorada y enriquecida.

En la antigüedad se confeccionaban pasteles cocidos entre dos placas de hierro, antecesores de los waffles, así como elaboraciones a base de queso blanco. En la edad Media las preparaciones se diversificaron, aunque seguían siendo rústicas.

Pronto, los pasteleros franceses, asociados en una corporación, se convirtieron  en creadores, sobre todo durante el Renacimiento, bajo la influencia de los cocineros italianos que Catalina de Medici llevó consigo hasta la corte de Francia.

Entonces aparecieron el hojaldre, los pasteles de viaje de larga conservación, los bizcochos muselina, los merengues, y finalmente, las grandes y decorativas piezas arquitectónicas.

En los siglos XVIII y XIX, los pasteleros se convirtieron en obras maestras de refinamiento e ingenio, sobre todo cuando los pasteleros estaban al servicio de un príncipe o de una gran casa.

# 8 Bibliografía