



# **Análisis y diseño de aplicaciones**

**Unidad temática 2 - Trabajo Final**

**Prof. Jose Abadie**

**Armando Hernández**

**Rodrigo Jauregui**

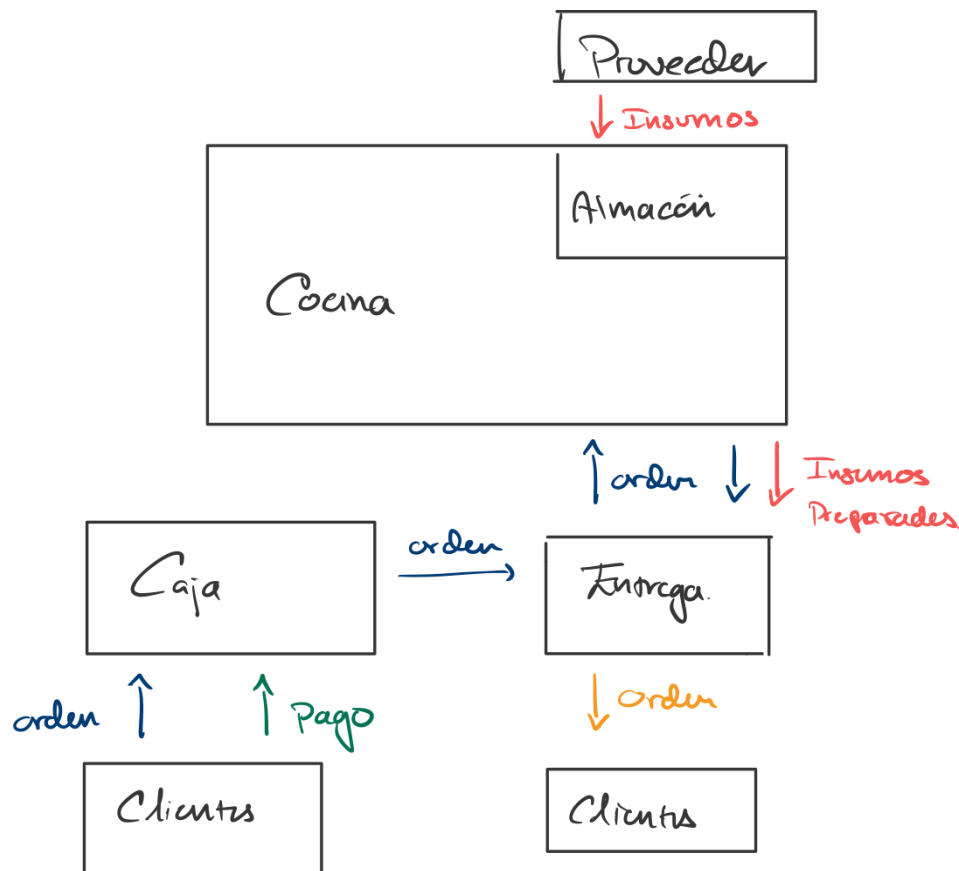
**Santiago De Olivera**

**Franco De Stefano**

## Parte 1

Áreas y personal dentro de la cafetería:

- 1) Supervisión: Los supervisores se encargan de gestionar el inventario, reposición de stock, supervisar la limpieza y del contacto con los proveedores, además de realizar la contabilidad del negocio.
- 2) Cocina: Preparación de productos pre hechos y de consumo instantáneo. Reciben órdenes de elaboración del área de entrega, y hacen entrega a esta misma área de todo lo que se elabora. Llevan un riguroso control de inventario, ya que es aquí donde se actualiza.
- 3) Caja: Área encargada de la toma de pedidos, pasarlos a recepción y de llevar a cabo los cobros
- 4) Entrega: Área encargada de tratar con los clientes, aquí se recibe la orden de caja, se hacen peticiones de elaboración a la cocina, preparación de producto final a cliente y entrega de pedidos a los clientes.
- 5) Auxiliar de limpieza: Mantener la limpieza del local , la loza y utensilios.



#### Descripción de procesos de cafetería:

1. Comprar insumos
  2. Hacer inventario
  3. Preparación previa de alimentos (por ejemplo: bizcochos)
  4. Tomar pedido del cliente
  5. Preparar el pedido
  6. Proceso de cobro
  7. Entrega del pedido
  8. Limpieza de loza
  9. Limpieza del local
- 
1. Al concluir el día, el supervisor hace revisión del inventario actual y compara las cantidades de stock existentes con la expectativa de consumo del siguiente día (se obtiene a partir del consumo por día, el día siguiente exacto). Si se determina que hace falta algún insumo, se agrega a la lista de compra del siguiente día.
  2. Al momento de que el proveedor haga entrega de los insumos (basados en la lista hecha el día anterior), el encargado agrega el nuevo stock al inventario de la cafetería.
  3. Al inicio del día realiza la preparación de productos de elaboración diaria y de venta rápida como por ejemplo, bizcochos, sándwiches, bagels, paninis y el menú diario que se ofrece en la cafetería. Antes de comenzar, se realiza un estimado de los insumos a utilizar, y se actualiza la lista de inventario, que se hace un registro de los productos pre hechos por día.
  4. Cuando un cliente se acerca al mostrador con el fin de realizar un pedido, el personal hace toma del pedido y pasa la orden al personal de preparación.
  5. El personal de preparación recibe una orden y procede a preparar de acuerdo a las instrucciones, si la orden contiene algún producto que requiere una mayor elaboración, se notifica a cocina para que sea elaborado. Cada vez que se toman nuevos insumos esto es registrado en el inventario.

6. Se recibe la forma de pago del cliente con el monto acordado previamente, y se registra el pago.
7. El encargado de tratar con los clientes entrega el pedido al cliente.
8. Se limpian los platos, cubiertos, etc. para el siguiente día.
9. Se limpia el local (el piso, las mesas, las sillas, la cocina, entre otros) para el siguiente día.

## Parte 2

### **Business Events:**

1. Visita de proveedores.
2. Comienzo del día.
3. Horario de apertura.
4. Llegada de cliente.
5. Cierre del día.

### **Business Use Cases:**

1. Recepción de los insumos.
  - a. Recepción de los proveedores
  - b. Comparación de lo provisto contra orden de compra
  - c. Actualización de inventario con nuevos insumos. (\*)
  - d. Pago de orden (A proveedor).
2. Preparación previa de productos a presentar en el día.
  - a. Preparación de menú.
  - b. Verificación de suficiencia de insumos. (\*)
  - c. Preparación de productos.
3. Apertura del horario de servicio.
  - a. Presentación de productos.
  - b. Preparación de local.
  - c. Apertura del local.

4. Venta a cliente de productos.
  - a. Recepción del cliente.
  - b. Toma de pedido. (\*)
  - c. Cobro de pedido al cliente. (\*)
  - d. Paso de pedido a personal de preparación.
  
5. Actualización de inventario.
  - a. Cuenta de ventas realizadas e insumos consumidos. (\*)
  - b. Realización de inventario actual. (\*)
  - c. Comparación de ambos. (\*)
  
6. Ordenar insumos.
  - a. Calculo de consumo futuro. (\*)
  - b. Comparación con inventario actual. (\*)
  - c. Realización de orden a proveedores de insumos.

Anotado con (\*) los procesos de los Business Use Case a automatizar.

### **Product Use Cases:**

1. Órdenes a proveedores
2. Confirmación de órdenes a proveedores
3. Control de stock con un sistema de inventario integrado.
4. Selección de menús del día.
5. Creación de menús diarios.
6. Selección de pedido.
7. Cobro al cliente

## Parte 3

### 1. Órdenes a proveedores

**Nombre y Número de PUC:** 1 - Creación de órdenes a proveedores

**Business Event:** Cierre del día.

**Precondiciones:**

- Conocimiento del inventario.
- Falta de productos en el inventario.

**Interesados:**

- Proveedores
- Supervisor
- Cocineros

**Interesados activos:**

- Proveedores
- Supervisor

**Pasos del caso normal:**

1. Cálculo previo de necesidades de insumos.
2. Contacto con el proveedor por pedido
3. Registro en el sistema de lo pedido
  - a. A quien se pidió
  - b. Qué se pidió
  - c. En qué cantidades se pidió
  - d. Para cuando se pidió

**Alternativas:**

**Excepciones:**

- E2 - Se imposibilita el contacto con el proveedor
- E2.1 - Se intenta contactar con otros proveedores adecuados
- E2.1.1 - Se logra encontrar otro proveedor
- E2.1.2 - No se logra encontrar otro proveedor

**Resultado:** Se tiene una orden realizada y registrada para insumos.

### 2. Confirmación de órdenes a proveedores

**Nombre y Número de PUC:** 2 - Confirmación de órdenes a proveedores

**Business Event:** Visita de proveedores

**Precondiciones:**

- Haber hecho un pedido de insumos a proveedores.
- Conocer el pedido de insumos a proveedores.

**Interesados:**

- Proveedores
- Supervisor
- Cocineros
- Empleados

**Interesados activos:**

- Proveedores
- Supervisor

**Pasos del caso normal:**

1. Se compara la orden entregada con lo registrado en el sistema de gestión de pedidos.
2. Se actualiza el inventario.
3. Se ingresan los insumos.

**Alternativas:**

**Excepciones:**

- E3 - Disparidad en lo pedido y lo recibido
- E3.1 - Se dialoga con el proveedor por la disparidad

**Resultado:** Se tienen nuevos insumos para el día

### **3. Control de stock**

**Nombre y Número de PUC:** 3 - Control de stock con un sistema de inventario integrado.

**Business Event:** Visita de proveedores. Llegada de cliente

**Precondiciones:**

- Definir el cambio que se va a aplicar al inventario

**Interesados:**

- Cocineros
- Supervisor

**Interesados activos:**

- Cocineros
- Supervisor

**Pasos del caso normal:**

1. Se ingresa al sistema
2. Se registra el cambio en cantidad de los insumos.
3. Se guardan los cambios

**Alternativas:**

1. En caso de no estar registrado previamente, se registra el insumo

**Excepciones:**

**Resultado:** El inventario ha sido actualizado



#### **4. Selección de menús**

**Nombre y Número de PUC:** 4 - Selección de menús del día

**Business Event:** Comienzo del día

**Precondiciones:**

- Tener el inventario actualizado
- Tener un menú preestablecido

**Interesados:**

- Cocineros
- Supervisor
- Clientes

**Interesados activos:**

- Cocineros

**Pasos del caso normal:**

1. Se verifica en el sistema la lista de menús ingresados
2. Se verifica la existencia de insumos para cada menú.
3. Se hace una selección de menús elaborables para el día

**Alternativas:**

**Excepciones:**

**Resultado:** Se ha definido una lista de menús para el día.

## **5. Creación de menús.**

**Nombre y Número de PUC:** 5 - Creación de menús

**Business Event:** Cierre del día.

### **Precondiciones:**

- Tener el inventario actualizado

### **Interesados:**

- Cocineros
- Supervisor
- Clientes

### **Interesados activos:**

- Cocineros
- Supervisor

### **Pasos del caso normal:**

1. Se accede en el sistema a la lista de menús ingresados
2. Se comprueba que el nuevo menú no exista previamente.
3. Se registra en el sistema el nuevo menú.
  - a. Nombre del menú
  - b. Costo del menu
  - c. Insumos requeridos por el menú
  - d. Cantidades de insumos consumidas

### **Alternativas:**

### **Excepciones:**

- E2. El sistema ya contiene el menú a ingresar
- E2.1 Se presenta el menú existente para modificar sus datos si es necesario.

**Resultado:** Se ha ingresado un nuevo menú al sistema.

## **6. Selección de pedido.**

**Nombre y Número de PUC:** 6 - Selección de pedido

**Business Event:** Llegada del cliente

### **Precondiciones:**

- Que la cafetería haya abierto
- Que la lista de menú del día esté actualizada

### **Interesados:**

- Cocineros
- Supervisor
- Clientes
- Cajero

### **Interesados activos:**

- Cajero
- Cliente

### **Pasos del caso normal:**

1. El cliente hace un pedido al cajero
2. El cajero selecciona del sistema el pedido que el cliente solicitó
3. El cajero cierra la orden

### **Alternativas:**

### **Excepciones:**

1. E2. El pedido del cliente no se encuentra disponible en el momento

**Resultado:** Se ha generado una nueva orden, la cual el cliente podrá pagar

## **7. Cobro al cliente**

**Nombre y Número de PUC:** 7 - Cobro al cliente

**Business Event:** Llegada del cliente

**Precondiciones:**

- Que el cliente haya realizado un pedido válido

**Interesados:**

- Clientes
- Entrega
- Caja

**Interesados activos:**

- Caja
- Clientes

**Pasos del caso normal:**

1. Realiza un pedido.
2. Se confirma que el pedido es válido.
3. Se determina el medio de pago.
4. El cliente proporciona el monto estipulado a la caja en el medio determinado.
5. Se imprime un comprobante de pago
6. Se entrega al cliente el comprobante de pago
7. Se le entrega al cliente un ticket a presentar en entrega para retirar el pedido.

**Alternativas:**

**Excepciones:**

- E4. El cliente no tiene el dinero suficiente para pagar el producto
- E4.1. Se escoge otro método de pago.
- E4.1.1 No hay otro medio de pago.
- E4.1.1.1 No se niega la entrega del producto comprado al cliente.
- E4.1.2 Se procede con el cobro.

**Resultado:** El cliente obtiene una confirmación del cobro para presentar en la zona de retiro de producto.

## Parte 4

### Requerimientos:

No. 1

Tipo: Funcional

PUC: Órdenes proveedores

Descripción: El usuario debe poder registrar órdenes a proveedores

Rationale: Es preciso mantener un registro de lo pedido y cuándo se recibirá para poder verificar las entregas y su tiempo de llegada.

Fit Criterion:

- Precondiciones:
  - a. Usuario registrado en la Aplicación
  - b. Usuario con rol de supervisor
- Pasos:
  - a. Entrar en el área de ordenes de insumos.
  - b. Seleccionar crear nueva orden.
  - c. Ingresar datos de la orden
  - d. Confirmar el registro de la orden
- Resultado: Hay una nueva orden listada en el área de ordenes de insumos con los datos ingresados.

No. 2

Tipo: No Funcional

PUC: Órdenes a proveedores

Descripción: El registro de órdenes a proveedores debe ser intuitivo.

Rationale: El supervisor tendrá que hacerlo diariamente y es necesario que sea lo más sencillo de utilizar.

Fit Criterion: El ingreso de cada insumo debe ser hecho en menos de 2 clicks.

No. 3

Tipo: No Funcional

PUC: Confirmación de órdenes a proveedores

Descripción: La confirmación de ordenes debe realizarse de manera ágil

Rationale: La confirmación de los insumos debe realizarse de la manera más ágil cuidando del tiempo del supervisor y personal de la cafetería.

Fit Criterion: La confirmación de orden de insumos no debe de tomar más de 30 minutos en realizarse.

No. 4

Tipo: Funcional

PUC: Confirmación de órdenes a proveedores

Descripción: El sistema debe poder confirmar que la entrega de los proveedores es correcta y completa.

Rationale: Es necesario confirmar cada orden en caso de que el proveedor haya cometido un error y también notificar en caso de que no lo sea.

Fit Criterion:

- Precondiciones:
  - a. Usuario registrado en la aplicación
  - b. Usuario con rol de supervisor
  - c. Orden de insumos previamente ingresada al sistema.
- Pasos:
  - a. Entrar en el área de ordenes de insumos.
  - b. Seleccionar seleccionar la orden previamente creada.
  - c. Verificar los insumos listados en la orden.
  - d. Confirmar la recepción de la orden.
- Resultado: La orden confirmada aparece listada como recibida.

No. 5

Tipo: Funcional

PUC: Confirmación de órdenes a proveedores

Descripción: El sistema debe poder actualizar el inventario automáticamente al momento de la verificación de la orden de insumos.

Rationale: El proceso de verificación de la orden incluye una revisión de los insumos, es necesario agilizar el tiempo y no volver a hacer una revisión para actualizar el inventario

Fit Criterion:

- Precondiciones:
  - a. Usuario registrado en la aplicación
  - b. Usuario con rol de supervisor
  - c. Orden de insumos previamente ingresada al sistema.
- Pasos:
  - a. Entrar en el área de ordenes de insumos.
  - b. Seleccionar seleccionar la orden previamente creada.
  - c. Confirmar la recepción de la orden.
  - d. Entrar en el área de insumos.
  - e. Listar insumos cubiertos por la orden.
- Resultado: Las existencias de insumos deben de haber incrementado en igual medida a la especificada en la orden

No. 6

Tipo: Funcional

PUC: Control de stock

Descripción: El sistema debe permitir modificar el inventario manualmente.

Rationale: Es necesario mantener el inventario actualizado a lo largo de la jornada, mientras se van elaborando platillos y productos.

Fit Criterion:

- Precondiciones:
  - a. Usuario registrado en la aplicación
  - b. Usuario con rol de supervisor
  - c. Insumo registrado en el sistema
- Pasos:
  - a. Entrar en el área de insumos.
  - b. Entrar a modificar existencias de un insumo.
  - c. Incrementar o decrementar las existencias del insumo.
  - d. Confirmar los cambios.
  - e. Listar el insumo modificado
- Resultado: Las existencias del insumo modificado debe de haber cambiado en la misma medida de lo que se incremento o decremento.



No. 7

Tipo: Funcional

PUC: Control de stock

Descripción: El sistema debe actualizar el inventario cada vez que se emita una orden de compra de cliente.

Rationale: Para los casos de compra que los productos no requieren de elaboración en cocina, es importante agilizar la modificación del inventario y que no requiera que uno lo realice un empleado.

Fit Criterion:

- Precondiciones:
  - El cliente haya hecho un pedido
- Pasos
  - El usuario emite una orden de compra
  - El sistema resta del inventario los insumos indicados por la orden de compra
- Resultado
  - La venta se realizó, y el sistema restó del inventario los insumos indicados por la orden de compra

No. 8

Tipo: No Funcional

PUC: Control de stock

Descripción: El sistema de control de inventario debe ser fácil de utilizar

Rationale: Ya que el inventario estará en constante actualización a lo largo de la jornada, es necesario que la interfaz contenga la menor cantidad de botones, y que sea improbable que el usuario se equivoque de insumo.

Fit Criterion: Debe ser posible encontrar un insumo y modificarlo en menos de 4 clicks.

No. 9

Tipo: No Funcional

PUC: Control de stock

Descripción: El sistema de control de inventario debe ser accesible a todos los empleados de cocina.

Rationale: Ya que el inventario estará en constante actualización a lo largo de la jornada, es necesario que la interfaz contenga la menor cantidad de botones, y que sea improbable que el usuario se equivoque de insumo.

Fit Criterion: Debe ser posible encontrar un insumo y modificarlo en menos de 4 clicks.

No. 10

Tipo: Funcional

PUC: Creacion de menus.

Descripción: El sistema será capaz de crear una lista de menús predeterminados.

Rationale: El sistema almacenará menús para una selección diaria, es importante agilizar el tiempo por lo que los menús deben poder ser reutilizados.

Fit Criterion:

- Precondiciones:
  - a. Tener el inventario actualizado
- Pasos:
  - a. Agregar nombre del menú
  - b. Agregar costo del menú
  - c. Agregar insumos requeridos por el menú
  - d. Definir cantidades de insumos consumidas
- Resultado: El usuario ha creado un nuevo menú

No. 11

Tipo: Funcional

PUC: Selección de menús

Descripción: El sistema permitirá al usuario seleccionar un menú de la lista de menús y agregarlo a la oferta diaria.

Rationale: Cada día se ofertarán menús distintos, y es importante no volver a reescribir los menús cada día, sino simplemente seleccionarlos de menús previamente definidos.

Fit Criterion:

- Precondiciones:
  - a. Tener al menos un menú preestablecido
- Pasos:
  - a. Se verifica en el sistema la lista de menús ingresados
  - b. Se verifica la existencia de insumos para cada menú.
  - c. Se hace una selección de menús elaborables para el día
- Resultado: El usuario ha seleccionado un menú para la oferta diaria.

No. 12

Tipo: No Funcional

PUC: Selecccion de menus

Descripción: El proceso de selección de menú diario debe ser ágil.

Rationale: Ya que el supervisor hará esta tarea diariamente es necesario que la selección del menú sea lo más eficiente y rápido posible.

Fit Criterion: Debe ser posible seleccionar un menú y agregarlo a la oferta diaria en menos de 4 clicks.

No. 13

Tipo: Funcional

PUC: Cobro al cliente

Descripción: El sistema debe ser capaz de realizar pago con tarjeta de crédito o débito.

Rationale: Muchos de los clientes utilizan tarjetas de crédito o débito como método de pago, sin tener otro. Es necesario que el sistema pueda integrar el cobro por estos medios.

Fit Criterion:

- Precondiciones:
  - a. Contar con algún procesador o agregador de pagos
  - b. Tener la integración con el procesador o agregador.
  - c. Que exista una orden de compra previa
- Pasos:
  - a. El cliente entrega tarjeta
  - b. Se toman datos de tarjeta o se inserta en terminal
  - c. El procesador/agregador acredita el pago
- Resultado: El cliente ha realizado el pago de su orden por medio de tarjeta de crédito o débito.

## Quality Gateway

- 1
  - Alcance: Registro de órdenes del sistema, dentro del alcance.
  - Relevancia: Ayuda al supervisor llevar registro de órdenes para su futura confirmación.
  - Completitud: Faltan satisfacción / insatisfacción del usuario.
  - Criterios: Bien definidos.
  - Requisito, o Solución? Requisito. No define implementación de la característica.
  - Gold Plating? No, un registro de órdenes da valor real al supervisor.
  - Requirements Creep? No, bien definido como parte del alcance original.
- 2
  - Alcance: Registro de órdenes del sistema, dentro del alcance.
  - Relevancia: Experiencia de usuario para una sección dentro del alcance.
  - Completitud: Faltan satisfacción / insatisfacción del usuario.
  - Criterios: Bien definidos con números exactos.
  - Requisito o Solución? Requisito no funcional de usabilidad
  - Gold Plating? No, la usabilidad mínima de una aplicación genera valor
  - Requirements Creep? No, bien definido como parte del alcance original.
- 3
  - Alcance: Registro de órdenes del sistema, dentro del alcance.
  - Relevancia: Experiencia de usuario para una sección dentro del alcance.
  - Completitud: Faltan satisfacción / insatisfacción del usuario.
  - Criterios: Bien definidos con números exactos.
  - Requisito, o Solución? Requisito. Sin mención de cómo implementarlo.
  - Gold Plating? No, provee valor real al usuario en el uso diario.
  - Requirements Creep? No, relevante al uso diario del sistema.
- 4
  - Alcance: Confirmación de órdenes a proveedores, dentro del alcance.
  - Relevancia: Confirmación de órdenes de proveedores.
  - Completitud: Faltan satisfacción / insatisfacción del usuario.
  - Criterios: Bien definidos
  - Requisito, o Solución? Requisito, no describe procedimiento
  - Gold Plating? No, da valor real al producto.
  - Requirements Creep? No, estaba pensado en el alcance.

- **5**

- Alcance: Manejo de inventario de insumos, parte del alcance original.
- Relevancia: Atado al manejo de insumos y realización de inventario.
- Completitud: Faltan satisfacción / insatisfacción del usuario.
- Criterios: Bien formados, con pasos y resultado esperado.
- Requisito, o Solución? Requisito.
- Gold Plating? No, provee real valor al usuario al automatizar la realización del inventario y su actualización.
- Requirements Creep? No. Actualizar el inventario con información previamente ingresada es bien relevante al alcance original.

- **6**

- Alcance: Manejo de inventario de insumos, parte del alcance original.
- Relevancia: La actualización de stock de insumos siempre es relevante al negocio.
- Completitud: Faltan satisfacción / insatisfacción del usuario.
- Criterios: Bien formados, con pasos y resultado esperado.
- Requisito, o Solución? Requisito. No especifica detalles de implementación.
- Gold Plating? No, necesidad básica del sistema.
- Requirements Creep? No, necesidad básica del sistema.

- **7**

- Alcance: Actualización de inventario está dentro del alcance.
- Relevancia: La actualización automática del inventario es parte fundamental del sistema.
- Completitud: Faltan satisfacción / insatisfacción del usuario.
- Criterios: Bien definidos en test case
- Requisito, o Solución? Requisito, no es procedimiento,
- Gold Plating? No, ya que la automatización es parte del alcance.
- Requirements Creep? No, estaba definido desde el inicio.

- **8**

- Alcance: Control del inventario se encuentra dentro del alcance.
- Relevancia: Que los supervisores puedan modificar satisfactoriamente el inventario.
- Completitud: Faltan satisfacción / insatisfacción del usuario.
- Criterios: Bien definido, cuantificado en clicks.
- Requisito, o Solución? Requisito No Funcional de usabilidad.
- Gold Plating? La mínima usabilidad siempre genera valor real.
- Requirements Creep? No, usabilidad y agilidad son parte de alcance.

- **9**

- Alcance: Control del inventario se encuentra dentro del alcance.
- Relevancia: El sistema de menús debe poder interactuar con el sistema de menú.
- Completitud: Faltan satisfacción / insatisfacción del usuario.
- Criterios: Bien definido, con pasos y resultado esperado.
- Requisito, o Solución? Requisito ya que no se detalla que debe hacer el personal de la cocina
- Gold Plating? No, provee valor para manejar los menús de forma relevante para el problema
- Requirements Creep? No, es importante facilitar la modificación de los menús para no generar problemas con clientes

- **10**

- Alcance: Necesario para la preparación de menú.
- Relevancia: La creación de menús es una acción básica del negocio y siempre relevante.
- Completitud: Faltan satisfacción / insatisfacción del usuario.
- Criterios: Bien definido, con pasos y resultado esperado.
- Requisito, o Solución? Requisito, pues no detalla la implementación de la creación de menús.
- Gold Plating? No, provee valor al poder manejar desde el sistema la creación de menús para su posterior venta
- Requirements Creep? No, preciso para facilitar la venta de menús a los clientes.

- **11**

- Alcance: La selección de menú para el diario está dentro del alcance.
- Relevancia: Para que sea posible definir menús diarios a partir de menús ya definidos.
- Completitud: Faltan satisfacción / insatisfacción del usuario.
- Criterios: Bien definidos en test case.
- Requisito, o Solución? Requisito, no involucra tecnología específica ni procedimiento.
- Gold Plating? No, definir menús diarios genera valor al automatizar la actualización de inventario.
- Requirements Creep? No, automatización pensada inicialmente.

- **12**

- Alcance: Facilita la preparación de menú, dentro del alcance.
- Relevancia: Sin este requerimiento, se entorpece bastante el proceso de actualizar los menús del día, malgastando tiempo en ello.
- Completitud: Faltan satisfacción / insatisfacción del usuario.
- Criterios: Bien definidos.
- Requisito, o Solución? Requisito
- Gold Plating? No, organizar el menú del día es fundamental para ofrecerlo a sus clientes.
- Requirements Creep? No es Requirement Creep.

- **13**

- Alcance: Cobro de pedido al cliente, dentro de alcance.
- Relevancia: Muchas personas no tienen otro medio para pagar por los productos. Por lo tanto, no cumplir con este requerimiento implica no abarcar dicho público.
- Completitud: Faltan satisfacción / insatisfacción del usuario
- Criterios: Bien definidos
- Requisito, o Solución? Funciona como requisito, dado que adaptarse a una tecnología impuesta externamente (como las tarjetas de crédito y débito) no es una solución en sí.
- Gold Plating? A menos que el grupo de gente que solo paga con tarjetas de crédito o débito sea un grupo demográfico que interese mucho a la cantina, se puede considerar como gold plating.
- Requirements Creep? No es Requirement Creep.