**TP Integrador – Wiki Diet**

**Metodología de Desarrollo:**

Scrum: En esta metodología se va a hacer una recolección de requerimientos, creando historias de usuario, las cuales se van a clasificar con el fin poder armar una planificación que permita tener una versión de software en los tiempos que determina Scrum

**Definición de Roles:**

-Product Owner

-Scrum Master

-Team

-Encargado de Gestión de Riesgos

**Tecnología utilizada:**

Lenguaje de Programación: Java

Entorno de Desarrollo: NetBeans 8.2

Sistema Gestor de Base de Datos: PostgreSQL 9.6

TortoiseGit o Trello (A definir)

Infraestructura Tecnologica (A definir)

**Tiempos de Desarrollo:**

Se establece como límite de entrega del producto, la primera semana del mes de diciembre del año 2018.

Horas de Desarrollo

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Rol | Responsable de Rol | Horas Semanales |
| Scrum Master | Vega, Ulises | 5 |
| Encargado de Gestión de Riesgos | Vega, Ulises | 1 |
| Team | Bottino, Natanael | 5 |
| Team | Pedrotti, Gonzalo | 5 |
| Team | Rosso, Daniel | 5 |
| Team | Theiler | 5 |

Horas de capacitación en Herramientas de Desarrollo:

|  |  |
| --- | --- |
| Tecnología | Horas Semanales |
| Hibernate | 2 |
| Tortoise Git | 2 |

**Requerimientos Funcionales: (Incluir Descripción)**

\*Gestionar Vianda

\*Administrar Menú

\*Administrar Cliente

\*Administrar Preparados

\*Administrar Tipo de Preparado

\*Administrar Categorías de Ingredientes

\*Administrar Ingredientes

\*Administrar Enfermedades

**Users Stories**

|  |
| --- |
| Registrar Cliente |
| Como usuario quiero registrar la ficha de un cliente para obtener sus datos personales, como sus enfermedades y preferencias alimenticias para posteriormente realizar el preparado de la vianda. |
| Pruebas de Usuario |
| Probar registrar un cliente, ingresando todos sus datos obligatorios. (PASA) |
| Probar registrar un cliente sin ingresar alguno de sus datos obligatorios. (FALLA) |

|  |
| --- |
| Registrar Ingredientes |
| Como usuario quiero registrar un nuevo ingrediente para poder asignarlo posteriormente a algunos de los preparados que ofrece la empresa. |
| Pruebas de Usuario |
| Probar registrar un nuevo ingrediente, ingresando correctamente las características. (PASA) |
| Probar registrar un nuevo ingrediente, sin ingresar sus características nutricionales (FALLA) |

|  |
| --- |
| Registrar Preparado |
| Como usuario quiero registrar un nuevo preparado, asignándole los ingredientes dosificados de acuerdo a cierta cantidad y unidad de la misma, para respetar las características nutricionales del mismo. |
| Pruebas de Usuario |
| Probar registrar un nuevo preparado, ingresando la cantidad y unidad de ingredientes. (PASA) |
| Probar registrar un nuevo preparado sin determinar los ingredientes del mismo. (FALLA) |
| Probar registrar un nuevo preparado sin especificar la cantidad para algún ingrediente. (FALLA) |

|  |
| --- |
| Registrar Menú |
| Como usuario quiero registrar un nuevo menú con sus correspondientes preparados para que puedan ser asignados en las viandas para los clientes. |
| Pruebas de Usuario |
| Probar registrar un nuevo menú seleccionando al menos dos preparados (PASA) |
| Probar registrar un nuevo menú sin seleccionar algún preparado (NO PASA) |
| Probar registrar un nuevo menú seleccionando un único preparado (NO PASA) |
|  |

|  |
| --- |
| Planificar vianda |
| Como usuario quiero planificar una vianda a un determinado cliente para poder entregar un menú que cumpla con las características nutricionales. |
| Pruebas de Usuario |
| Probar planificar una nueva vianda seleccionando el cliente, un menú que cumpla con las restricciones alimenticias del cliente y que no ha sido repetido en la semana. (PASA) |
| Probar planificar una nueva vianda sin seleccionar ningún menú (NO PASA) |
| Probar planificar una nueva vianda seleccionando para el almuerzo y la cena el mismo menú (NO PASA). |
| Probar planificar una nueva vianda seleccionando el cliente, el menú, pero fue repetido en la semana. (NO PASA). |
| Probar planificar una nueva vianda seleccionando un menú que no cumpla con las condiciones alimenticias del cliente. (NO PASA). |
|  |