## Carlos y la fábrica de Chocolate

#### Roles:

# Responsable de tratamiento

- Controlar máquina de torrefacción
- Controlar máquina mezcladora
- Controlar máquina de rodillos
- Gestionar tareas de conchado
- Recibir notificación de nivel de acidez y fluidez deseado

# Responsable de elaboración

- Controlar el templado
- Recibir notificación de temperatura superior
- Fabricar chocolate con ingredientes adicionales
- Visualizar estado final de cada mezcla
- Controlar máquina de moldeo y embalaje
- Recibir notificación de resultado de proceso

La user story canónica es **Visualizar estado final mezcla** ya que no tiene incertidumbre y es una historia de baja complejidad, por lo que sirve como metro patrón para comparar con el resto de las historias. Se puede establecer el esfuerzo requerido para el desarrollo de la historia y explicar cada tarea a realizar, sólo se trata de una consulta simple de los datos que se guardaron por cada una de las mezclas.

# Controlar máquina de torrefacción

Como Responsable de tratamiento quiero controlar la máquina de torrefacción desde mi teléfono para obtener un determinado sabor y aroma de chocolate

5

## Criterios de Aceptación:

- Puede regular la temperatura del proceso, y debe estar entre 120 y 150 grados.
- Puede cambiar la intensidad del sabor, que puede ser suave, medio, intenso o muy intenso.
- Puede cambiar el tiempo de tostado, que es entre 10 y 25 minutos.
- Probar seleccionar una temperatura, una intensidad y un tiempo válidos (pasa)
- Probar controlar la máquina con una temperatura de 140 grados, intensidad leve y 20 minutos de tiempo de tostado (pasa)

- Probar seleccionar una temperatura que exceda los límites que caiga fuera del rango de los 120 150 grados centígrados (falla)
- Probar seleccionar un tiempo menor a 10 minutos (falla)
- Probar seleccionar un tiempo mayor a 25 minutos (falla)
- Probar selecciona una intensidad distinta de suave, media, intensa o muy intensa (falla)

## Justificación de Estimación:

- Esfuerzo: Media. Se requiere el desarrollo de la interfaz con la máquina de torrefacción y el desarrollo de un.
- Complejidad: Media. Hay que definir la interfaz con la máquina de torrefacción.
- Incertidumbre: Media. Se desconoce de qué manera se puede comunicar con la máquina de torrefacción, falta definir si la misma tiene un sensor.

Complejidad: Media, se trata de tomar los datos de entrada y realizar las validaciones correspondientes, es importante considerar la interfaz con la máquina para enviarlos.

Esfuerzo: Medio, ya que el desarrollo de la interfaz con la máquina puede llevar un poco más de tiempo al trabajar con hardware.

Incertidumbre: Media/Alta, no se conoce cómo impacta la selección de la intensidad del sabor en los parámetros a enviar a la máquina.

# Controlar máquina mezcladora

Como responsable de tratamiento quiero controlar la máquina mezcladora para obtener un determinado tipo de chocolate

5

# Criterios de Aceptación:

- El responsable de tratamiento puede seleccionar el tipo de chocolate.
- Puede ingresar los ingredientes y cantidades, que se miden en kilos o litros.
- Puede regular la temperatura de la máquina, entre 50 y 80 grados.
- El tipo de chocolate puede ser:
  - O Chocolate negro: pasta de cacao, manteca de cacao, azúcar.
  - O Chocolate con leche: pasta de cacao, manteca de cacao, azúcar y leche.
  - o Chocolate blanco: manteca de cacao, azúcar y leche.
- Probar seleccionar una temperatura válida (pasa)
- Probar seleccionar un tipo de chocolate existente (pasa)
- Probar seleccionar un ingrediente con su cantidad expresada en Kilogramos o Litros (pasa)
- Probar seleccionar una temperatura que caiga fuera del rango de los 50 80 grados centígrados (falla)
- Probar seleccionar un ingrediente sin especificar su cantidad (falla)
- Probar seleccionar un ingrediente agotado (falla)
- Probar ingresar la cantidad de un ingrediente con una unidad distinta a Kilogramo o Litro (falla)
- Probar seleccionar un tipo de chocolate inexistente (falla)

## Justificación de Estimación:

- Esfuerzo: Media. Se requiere el desarrollo de la interfaz con la máquina de torrefacción y el desarrollo de un.
- Complejidad: Media. Hay que definir la interfaz con la máquina mezcladora.
- Incertidumbre: Media. Se desconoce de qué manera se puede comunicar con la máquina de torrefacción, falta definir si la misma tiene un sensor.

# Como responsable de tratamiento quiero controlar la máquina de rodillos desde mi teléfono para refinar el chocolate 5 Criterios de Aceptación: Puede regular la intensidad de la fuerza de los rodillos, que puede ser media, alta o muy alta. Puede cambiar la cantidad de rodillos (entre 2 y 5) Puede determinar el tiempo de refinación en minutos Probar seleccionar una intensidad, tiempo y cantidad de rodillos válidos (pasa) Probar utilizar más de 5 rodillos (falla) Probar utilizar menos de 2 rodillos (falla)

# Justificación de Estimación:

- Esfuerzo: Media. Se requiere el desarrollo de la interfaz con la máquina refinadora y el desarrollo de un.
- Complejidad: Media. Hay que definir la interfaz con la máquina refinadora.

Probar selecciona una intensidad distinta de media, alta o muy alta (falla)

• Incertidumbre: Media. Se desconoce de qué manera se puede comunicar con la máquina de torrefacción, falta definir si la misma tiene un sensor.

Gestionar tarea de conchado	
Como responsable de tratamiento quiero controlar las tareas de conchado para obtener un aroma y un sabor más dulce en el chocolate	5

## Criterios de Aceptación:

- Puede iniciar las tareas de conchado indicando el tiempo en horas, los ingredientes y sus cantidades en Kg, el nivel de acidez (bajo, medio, alto) y la intensidad también con 3 alternativas graduadas.
- Probar seleccionar una temperatura, una intensidad y un tiempo válidos (pasa)

•

## Justificación de Estimación:

- Esfuerzo: Media. Se requiere el desarrollo de la interfaz con la máquina de torrefacción y el desarrollo de un.
- Complejidad: Media. Hay que definir la interfaz con la máquina de torrefacción.
- Incertidumbre: Media. Se desconoce de qué manera se puede comunicar con la máquina de torrefacción, falta definir si la misma tiene un sensor.

# Recibir notificación de nivel de acidez y fluidez deseado

Como Responsable de tratamiento quiero recibir una notificación cuando se alcanza el nivel de acidez y fluidez deseado para saber cuándo debe comenzar la elaboración del chocolate

3

# Criterios de Aceptación:

- La máquina de conchado cuenta con un sensor
- Se debe notificar a la aplicación a través de un PUSH, que informa cuando la mezcla obtiene un nivel de acidez y fluidez deseado.
- La acidez se indica al iniciar el conchado y la fluidez se encuentra parametrizada en el sensor.
- Probar recibir una notificación push cuando se alcanza el nivel de acidez indicado y la fluidez parametrizada (pasa)
- Probar recibir una notificación que no sea tipo push (falla)
- Probar recibir una notificación push sin haber indicado la acidez del conchado (falla)
- Probar recibir una notificación push cuando no se alcanzaron los niveles de acidez y fluidez definidos (falla)

- Esfuerzo: Media. Se requiere el desarrollo de una interfaz con el sensor de la máquina de conchado y se debe desarrollar el envío de la notificación push.
- Complejidad: Media. Hay que definir la interfaz con el sensor.
- Incertidumbre: Media. Se desconoce de qué manera se puede comunicar con el sensor.

# Controlar máquina de torrefacción

Como responsable de tratamiento quiero controlar la máquina de torrefacción desde mi teléfono para obtener un determinado sabor y aroma de chocolate

5

# Criterios de Aceptación:

- Puede regular la temperatura del proceso
- Puede cambiar la intensidad del sabor, que puede ser suave, medio, intenso o muy intenso.
- Puede cambiar el tiempo de tostado
- Probar seleccionar una temperatura, una intensidad y un tiempo válidos (pasa)
- Probar seleccionar una temperatura que exceda los límites que caiga fuera del rango de los 120 150 grados centígrados (falla)
- Probar seleccionar un tiempo menor a 10 minutos (falla)
- Probar seleccionar un tiempo mayor a 25 minutos (falla)
- Probar selecciona una intensidad distinta de suave, media, intensa o muy intensa (falla)

- Esfuerzo: Media. Se requiere el desarrollo de la interfaz con la máquina de torrefacción y el desarrollo de un.
- Complejidad: Media. Hay que definir la interfaz con la máquina de torrefacción.
- Incertidumbre: Media. Se desconoce de qué manera se puede comunicar con la máquina de torrefacción, falta definir si la misma tiene un sensor.

Controlar máquina de torrefacción		
Como responsable de tratamiento quiero controlar la máquina de torrefacción desde mi teléfono para obtener un determinado sabor y aroma de chocolate	5	
Criterios de Aceptación:		
<ul> <li>Puede regular la temperatura del proceso</li> <li>Puede cambiar la intensidad del sabor, que puede ser suave, medio, intenso o muy intenso.</li> <li>Puede cambiar el tiempo de tostado</li> </ul>		

- Probar seleccionar una temperatura, una intensidad y un tiempo válidos (pasa)
- Probar seleccionar una temperatura que exceda los límites que caiga fuera del rango de los 120 150 grados centígrados (falla)
- Probar seleccionar un tiempo menor a 10 minutos (falla)
- Probar seleccionar un tiempo mayor a 25 minutos (falla)
- Probar selecciona una intensidad distinta de suave, media, intensa o muy intensa (falla)

## Justificación de Estimación:

- Esfuerzo: Media. Se requiere el desarrollo de la interfaz con la máquina de torrefacción y el desarrollo de un.
- Complejidad: Media. Hay que definir la interfaz con la máquina de torrefacción.
- Incertidumbre: Media. Se desconoce de qué manera se puede comunicar con la máquina de torrefacción, falta definir si la misma tiene un sensor.

# Controlar máquina de torrefacción

Como responsable de tratamiento quiero controlar la máquina de torrefacción desde mi teléfono para obtener un determinado sabor y aroma de chocolate

5

# Criterios de Aceptación:

- Puede regular la temperatura del proceso
- Puede cambiar la intensidad del sabor, que puede ser suave, medio, intenso o muy intenso.
- Puede cambiar el tiempo de tostado
- Probar seleccionar una temperatura, una intensidad y un tiempo válidos (pasa)
- Probar seleccionar una temperatura que exceda los límites que caiga fuera del rango de los 120 150 grados centígrados (falla)
- Probar seleccionar un tiempo menor a 10 minutos (falla)
- Probar seleccionar un tiempo mayor a 25 minutos (falla)
- Probar selecciona una intensidad distinta de suave, media, intensa o muy intensa (falla)

- Esfuerzo: Media. Se requiere el desarrollo de la interfaz con la máquina de torrefacción y el desarrollo de un.
- Complejidad: Media. Hay que definir la interfaz con la máquina de torrefacción.
- Incertidumbre: Media. Se desconoce de qué manera se puede comunicar con la máquina de torrefacción, falta definir si la misma tiene un sensor.

# Controlar máquina de torrefacción

Como responsable de tratamiento quiero controlar la máquina de torrefacción desde mi teléfono para obtener un determinado sabor y aroma de chocolate

5

# Criterios de Aceptación:

- Puede regular la temperatura del proceso
- Puede cambiar la intensidad del sabor, que puede ser suave, medio, intenso o muy intenso.
- Puede cambiar el tiempo de tostado
- Probar seleccionar una temperatura, una intensidad y un tiempo válidos (pasa)
- Probar seleccionar una temperatura que exceda los límites que caiga fuera del rango de los 120 150 grados centígrados (falla)
- Probar seleccionar un tiempo menor a 10 minutos (falla)
- Probar seleccionar un tiempo mayor a 25 minutos (falla)
- Probar selecciona una intensidad distinta de suave, media, intensa o muy intensa (falla)

- Esfuerzo: Media. Se requiere el desarrollo de la interfaz con la máquina de torrefacción y el desarrollo de un.
- Complejidad: Media. Hay que definir la interfaz con la máquina de torrefacción.
- Incertidumbre: Media. Se desconoce de qué manera se puede comunicar con la máquina de torrefacción, falta definir si la misma tiene un sensor.