



DonDiablo

[www.wuolah.com/student/DonDiablo](http://www.wuolah.com/student/DonDiablo)

6695

## Ejercicio Red Social Externa - Con Solució?n - 18-19.pdf

*Ejercicio RSE corregido*



3º Gestión de Sistemas de Información



Grado en Ingeniería Informática - Tecnologías Informáticas



Escuela Técnica Superior de Ingeniería Informática  
Universidad de Sevilla

**INGLÉS FRANCÉS ESPAÑOL A2 B1 B2 C1**



**MÉNDEZ  
NÚÑEZ**

Academia de Enseñanza

**[www.academiamn.com](http://www.academiamn.com)**

**954 225 225**

C/Méndez Núñez 1, 2<sup>a</sup> planta.  
41001 Sevilla

Una empresa de cocina quiere promocionarse y dar a conocer sus servicios mediante una red social externa, con la cual pretende involucrar a los usuarios. Tras estudiar sus presupuestos y su plan de marketing, deciden que quieren una red social corporativa, es decir, quieren montar una red social desde cero que no tome como partida ninguna red social existente.

La empresa se encarga de la cocina de varios restaurantes importantes en todo el país. Además, quiere potenciar la participación de la gente mediante una serie de talleres de cocina, anuncios, etc. En particular, el CEO de la empresa y su equipo tienen en mente las siguientes ideas para la red social externa:

- Dividir a los usuarios en distintos grupos, según sus roles. Tendrán comensales, personal de hostelería y cocineros (administradores).
- De cada usuario se almacenará el nombre, apellidos, dirección, teléfono y sexo. Además, de los comensales se guardará una descripción de sus gustos culinarios y una descripción de sus utensilios preferidos de cocina. En cuanto al personal de hostelería se almacena también la fecha de finalización de su contrato, pues son contratados temporalmente.
- La empresa quiere montar cursos y talleres de cocina para captar usuarios, los cuales anunciarán a través de la red social. Para ello, cuando se vaya a hacer un taller, los cocineros crearán un grupo en la red social. Habrá una descripción del taller dentro del grupo y un evento asociado al mismo (que lo crean también los cocineros), y aparecerá el personal de hostelería encargado de dicho taller. Los cocineros podrán subir archivos al grupo, con contenidos sobre el taller, y cualquier usuario puede acceder a ellos. Los comensales y personal de hostelería pueden inscribirse en el grupo. Cualquier usuario del grupo podrá indicar que asistirá al evento, que serán de pago o no. Los eventos de pago se pagan mediante la red social, por lo que el grupo debe tener una herramienta de pasarela de pago.
  - En cuanto al evento asociado al grupo, aparecerá dónde se realiza, cuándo se realiza y quién imparte el taller.
- Habrá un grupo por cada restaurante donde la empresa se encargue de la cocina, donde aparece una descripción del restaurante. Estos grupos los crean los cocineros. Los cocineros podrán también poner noticias asociadas al grupo. Cualquier comensal y personal de hostelería puede apuntarse al grupo. Cualquier usuario puede comentar las noticias y darles a me gusta. Los cocineros pueden también subir archivos al grupo, con contenidos sobre el restaurante, y cualquier usuario puede acceder a ellos. Habrá eventos asociados a estos grupos relacionados con eventos especiales en el restaurante, que los podrán crear los cocineros y cualquier usuario podrá indicar que asiste.
  - En cuanto a estos eventos, contendrán una descripción del evento, dónde se realiza y cuándo se realiza.

**Realice la toma de requisitos y análisis de la red social externa de esta empresa**

**Anote las dudas o modificaciones al documento de requisitos**

Para el sistema de red social externa del caso anterior se han capturado los siguientes requisitos:

### Usuarios/Roles

- **Cocineros.** Hacen de administradores de la red social externa. Nombre y apellidos, dirección, teléfono, sexo.
- **Comensales.** Son los clientes potenciales, a los cuales se les intenta atraer con cosas como por ejemplo los talleres. Nombre y apellidos, dirección, teléfono, fecha de nacimiento, sexo, descripción gustos culinarios, descripción utensilios favoritos de cocina.
- **Personal de hostelería.** Personal contratado por la empresa para montar los talleres, pueden ser trabajadores temporales. Nombre y apellidos, dirección, teléfono, sexo, fecha finalización contrato.

De acuerdo a la información de los **tipos de grupos**:

- **Grupos de talleres de cocina.** Grupos donde se anuncia en un evento la fecha y sitio del taller. El grupo también ofrece una descripción del taller y el personal de hostelería encargado del taller. También puede haber archivos asociados al grupo.
- **Grupos de restaurantes.** Un grupo para cada restaurante donde la empresa se encarga de la cocina, donde aparecerá una descripción del restaurante. Puede haber eventos y archivos asociados.

### Herramientas a usar en los grupos

- **Eventos.** Tanto para anunciar talleres de cocina como para anunciar eventos en restaurantes.
- **Compartición de archivos.** Usuarios con los permisos correspondientes pueden subir archivos, otros usuarios podrán acceder a ellos.
- **Noticias.** Para que los usuarios con los permisos convenientes puedan publicar noticias
- **Comentarios y me gusta.** Para que los usuarios puedan comentar y dar me gusta en las noticias.
- **Pasarela de pago.** Para poder realizar el pago de los talleres a través de la red social.

### REM

#### 1. Introducción

.....

#### 2. Participantes en el Proyecto

.....

#### 3. Descripción del Sistema Actual

.....

#### 4. Objetivos del Sistema

- El objetivo principal es la atracción de personas a los talleres de cocina y a los restaurantes donde la empresa se encarga de la cocina
- El sistema deberá fomentar la participación de los clientes potenciales y su conocimiento sobre las actividades de la empresa
- El sistema deberá atraer usuarios (clientes potenciales) mediante el anuncio de noticias de interés

## 5. Catálogo de Requisitos del Sistema

### 5.1 Requisitos de Información

- **RI01.** Los usuarios se clasificarán con los siguientes roles:
  - Cocinero.
  - Comensal.
  - Personal de hostelería.
- **RI02.** El sistema almacenará datos específicos de los usuarios con el rol “cocinero”, en concreto:
  - Nombre y apellidos
  - Dirección
  - Teléfono
  - Sexo
- **RI03.** El sistema almacenará datos específicos de los usuarios con el rol “comensal”, en concreto:
  - Nombre y apellidos
  - Dirección
  - Teléfono
  - Fecha nacimiento
  - Sexo
  - Descripción gustos culinarios
  - Descripción utensilios favoritos de cocina
- **RI04.** El sistema almacenará datos específicos de los usuarios con el rol “personal de hostelería”, en concreto:
  - Nombre y apellidos
  - Dirección
  - Teléfono
  - Sexo
  - Fecha finalización del contrato
- **RI05.** El sistema almacenará información de distintos tipos de grupos
  - Grupos asociados con los talleres
  - Grupos asociados a los restaurantes
- **RI06.** El sistema almacenará la siguiente información sobre los grupos asociados a los talleres:
  - Descripción del taller
  - Evento asociado al taller
  - Personal de hostelería encargado del taller
  - Cocineros que impartirán el taller
  - Si es de pago o no
  - Archivos asociados al grupo
- **RI07.** El sistema almacenará la siguiente información sobre los grupos asociados a los restaurantes:

- Descripción del restaurante
- Eventos asociados al restaurante
- Archivos asociados al grupo
- Noticias relacionadas con el grupo
- **RI08.** El sistema almacenará información sobre eventos, de dos tipos.
  - Eventos asociados con talleres, dónde y cuándo y quién los imparte.
  - Eventos asociados con restaurantes, con una descripción del evento e información sobre dónde se realiza y cuándo se realiza.

## 5.2 Requisitos Funcionales

- **RF01.** El sistema permitirá a los *cocineros* crear grupos para anunciar talleres.
- **RF02.** El sistema permitirá a los *comensales* y *personal de hostelería* inscribirse en cualquier grupo relacionado con talleres.
- **RF03.** El sistema permitirá a los *cocineros* crear eventos en los grupos relacionados con los talleres de cocina.
- **RF04.** El sistema permitirá a cualquier usuario indicar que asistirán a los eventos de los talleres.
- **RF05.** Los *comensales* podrán pagar los eventos de coste a través de la pasarela de pago asociada al grupo
- **RF06.** El sistema permitirá a los *cocineros* crear grupos asociados a restaurantes.
- **RF07.** El sistema permitirá a los *comensales* y *personal de hostelería* apuntarse a los grupos asociados a restaurantes.
- **RF08.** El sistema permitirá a los *cocineros* poner noticias y eventos en los grupos asociados a restaurantes.
- **RF09.** El sistema permitirá a cualquier usuario indicar que asistirán a los eventos de los restaurantes.
- **RF10.** El sistema permitirá a cualquier usuario comentar las noticias de los grupos y darle a me gusta.
- **RF11.** El sistema permitirá a los *cocineros* subir archivos asociados a los grupos, y cualquier usuario puede acceder a ellos.
- **RF12.** El sistema deberá proporcionar información a los *cocineros* sobre la actividad de los usuarios en la red social:
  - Integración con Analytics
  - Usuarios registrados por fecha, logins, grupos, último día activo, etc.

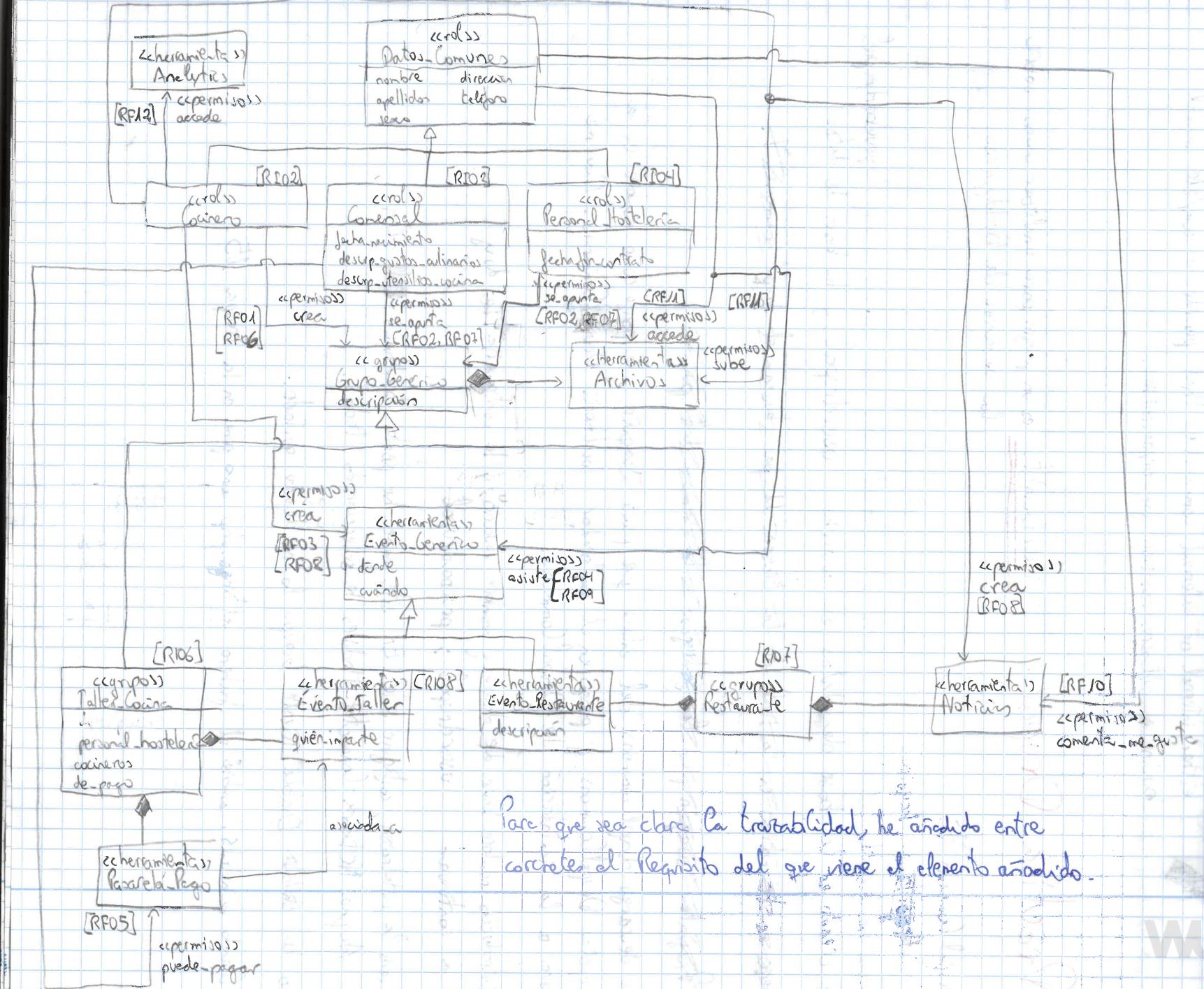
## 5.3 Requisitos No Funcionales

- **RNF01.** El sistema deberá integrarse con el portal público de la empresa de cocina, mostrando la actividad en la red social y fomentando el registro desde la página pública del portal

## 5.4 Reglas de negocio

Puede haber muchas, del tipo:

- **RN01.** Sólo los *cocineros* podrán crear eventos



Para que sea clara la trazabilidad, se anclado entre corchetes el Requisito del que viene el elemento anclado.