PROYECTO:

* DIAGRAMAS DE UML:
* DINAMICOS
* DIAGRAMA DE CASO DE USO
* DIAGRAMA DE SECUENCIA
* DIAGRAMA DE COLABORACION
* DIAGRAMA DE ESTADOS
* DIAGRAMA DE ACTIVIDADES
* ESTATICOS
* DIAGRAMA DE CLASE
* DIAGRAMA DE OBJETOS
* DIAGRAMA DE COMPONENTES
* DIAGRAMA DE DESPLIEGUE
* MODELO DE LA BASE DE DATOS
* MODELO CONCEPTUAL (NORMALIZACION 1FN/2FN/3FN)
* MODELO LOGICO
* MODELO FISICO

PROTOTIPOS DEL SISTEMA

=======================

ELABORACION DE:

LOGIN

MENU PRINCIPAL

FORMULARIOS DEL SISTEMA (MANTENIMIENTO)

NOMBRE DE LA EMPRESA: “SABOR LATINO”

Nombre del sistema: Sistema de pedidos.

Reseña de la empresa:

* El Sabor Latino es un restobar vibrante y acogedor, ubicado en la zona de Huachipa, a la altura de Perulandia. Nos dedicamos a ofrecer una experiencia culinaria auténtica y memorable, ideal para disfrutar con amigos.

Misión:

* Desarrollar y mantener un sistema de pedidos integral y fácil de usar que permita a los empleados gestionar los pedidos de manera rápida y precisa en pantalla, asegurando una experiencia eficiente y satisfactoria para nuestros clientes.

Vision:

* Facilitar la toma de pedidos de manera eficaz y rápida, mejorando los ingresos del restobar y proporcionando una atención ágil y satisfactoria a los clientes.

Objetivos:

* Entregar en un 100% las boletas de comandas.
* Proporcionar una plataforma intuitiva y fácil de usar para los empleados.
* Optimizar el proceso de toma de pedidos para reducir el tiempo de espera de los clientes.
* Incrementar las ventas en un 60% semanalmente.

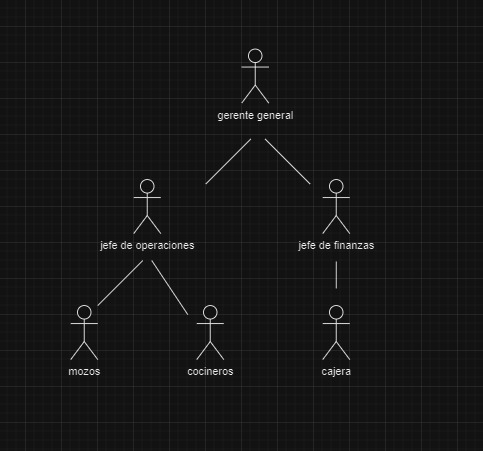
Organigrama:

Diagrama de persona:

|  |  |
| --- | --- |
| Hechos | * Facilita la toma de pedidos a través de una interfaz intuitiva. * Registra automáticamente los pedidos en el sistema. * Genera boletas de comandas para cada pedido realizado. * Permite la gestión de inventario en tiempo real. * Ofrece reportes de ventas y rendimiento. |
| Molestias | * Posibles errores en la entrada de datos por parte del personal. * Largas esperas para la actualización de inventario. * Dificultades técnicas ocasionales en el sistema. * Falta de capacitación adecuada para el personal en el uso del sistema. |
| Comportamientos | * Los empleados utilizan el sistema para registrar pedidos. * Se realizan seguimientos de pedidos a través del sistema. * Se consultan reportes para evaluar el rendimiento diario. * Se hacen ajustes en el menú y precios según la demanda. |
| Objetivos | * Mejorar la eficiencia en la toma de pedidos y servicio al cliente. * Aumentar la precisión en la gestión de inventario. * Proporcionar datos analíticos para la toma de decisiones estratégicas. * Incrementar la satisfacción del cliente mediante un servicio más rápido y preciso. |

Lean Canvas:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 8.- Alianza Clave | 6.- Actividades Clave | 2.- Propuestas de Valor | 4.- Relación con Clientes | 1.- Segmentos de Mercado |
| Proporcionar el software necesario para el sistema de pedidos.  Expertos que capacitan al personal en el uso del sistema. | Entrenamiento continuo para mejorar la atención al cliente. | Facilita el registro y entrega de comprobantes de pago automáticamente. | Atención personalizada: Meseros capacitados para brindar un servicio de calidad. | Personas de todas las edades que buscan una experiencia con sus amigos o familiares. |
| 7.- Recursos Clave | 3.- Canales |
| Personal capacitado: Equipo de meseros, cocineros y cajeros bien entrenados.  Sistema tecnológico: Software para la gestión de pedidos y pagos.  Infraestructura: Un local cómodo y atractivo para los clientes. | Interacción directa: Atención al cliente a través de meseros y cajeros. |
| 9.- Estructura de Costes | | | 5.- Fuentes de Ingresos | |
| Integración y Desarrollo:   * Sueldo para el personal del equipo de proyecto * instalación y configuración pruebas desarrollo del   sistema con un S/.2500.00 | | | El Sistema de punto y gestión de ventas tendrá un costo de S/.18.496  Desarrollar un inventario de los productos en una base de datos. | |

## Costos y Recursos estimados

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Cantidad  (Hora) | Costo x Hora | Subtotal | Numero de Meses | Total |
| 1.-Gestión del Proyecto |  |  |  |  |  |
| Jefe del proyecto | 30 | 22 | 2640 | 4 | 10560 |
| Miembros del Equipo | 30 | 15 | 450 | 4 | 1800 |
|  |  |  |  |  |  |
| **2.-** Hardware |  |  |  |  |  |
| Pc | 3 | 1500 | 4500 | - | 4500 |
| Servidores | - | - | - | - | - |
|  |  |  |  |  |  |
| **3.-** Software |  |  |  |  |  |
| Licenciado |  |  |  |  |  |
| Windows 11 | 3 | - | 550 | - | 550 |
| SQL server | 3 | - | 600 | - | 600 |
| Antivirus | 3 | - | 240 | - | 240 |
| 4.- Pruebas | 8 | 12 | 96 | - | 96 |
| 5.- Capacitación | 10 | 15 | 150 | - | 150 |
| Total de costo estimado | | | | 18496 | |

REQUERIMIENTO DE USUARIO:

## 3.1.1 Requerimiento funcional (Desarrollo de Prototipo)

|  |  |
| --- | --- |
| Requerimiento Funcional | Descripción |
| RF01 | Registro cajera |
| RF02 | Registros comprobantes |

## 3.1.2 Requerimientos de Validación (Pruebas)

|  |  |
| --- | --- |
| Requerimiento  de Validación | Descripción |
| RV01 | Validar a los usuarios interactúan con el sistema |
| RV02 | Validar correctamente el funcionamiento del sistema |
| RV03 | Validar los campos creados en los formularios |

## 3.1.3 Requerimientos de Entrenamiento al Usuario

|  |
| --- |
| Será necesario capacitar a los empleados para el uso del sistema. |

REQUERIMIENTO TECNICO:

## 3.2.1 Requerimientos de interfaz

|  |  |
| --- | --- |
| Requerimiento de interfaz | Descripción |
| **RI01** | Pantalla login |
| **RI02** | Pantalla menú principal |
| **RI03** | Formulario cajera |
| **RI04** | Formulario de comprobante |

## 3.2.2 Requerimientos de carga inicial de datos y/o

## Migración de Datos

|  |  |
| --- | --- |
| Requerimiento de Carga | Descripción |
| RCI01 | Rol azafata(o) |
| RCI02 | Rol cajera |
| Requerimiento de Migración | Descripción |
| RM01 | Modelo conceptual |
| RM02 | Modelo lógico |
| RM03 | Modelo físico |

## Requerimientos de garantía, soporte y mantenimiento

|  |  |
| --- | --- |
| Requerimiento | Descripción |
| De Garantía | El sistema tendrá 1 año de garantía a partir de la fecha. |
| De Soporte | Se brindara el servicio de soporte por modo telefónico, presencial y virtual. |
| De Mantenimiento | Las actualizaciones que integran el sistema se facilitara cada 4 meses, incluye un costo adicional. |

MCUN:

Diagrama

Descripción generada automáticamente

Actor de negocio:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Item | Actor | Descripción |
| 1 | Gerente general | Responsable de la supervisión general del restaurante. |
| 2 | Jefe de Operaciones | Encargado de la gestión operativa diaria del restaurante |
| 3 | Jefe de Finanza | Responsable de la gestión financiera y contable del restaurante. |
| 4 | Mozos | Personal que toma los pedidos de los clientes y los sirve. |
| 5 | Cocineros | Personal que prepara los platos según los pedidos. |
| 6 | Cajeras | Personal que procesa los pagos de los clientes. |

Caso uso de Negocio:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Item | Caso de uso | Descripción | Tipo |
| 1 | Tomar Pedido | |  | | --- | | El mozo toma el pedido del cliente y lo ingresa en el sistema. |  |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Gestión pedidos |  |  | | --- | |  | |
| 2 | |  | | --- | | Preparar Pedido |  |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Los cocineros preparan el pedido según las especificaciones ingresadas por el mozo. |  |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Gestión pedidos |  |  | | --- | |  | |
| 3 | |  | | --- | | Servir Pedido |  |  | | --- | |  | | |  | | --- | | El mozo sirve el pedido preparado al cliente. |  |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Gestión pedidos |  |  | | --- | |  | |
| 4 | |  | | --- | | Procesar Pago |  |  | | --- | |  | | |  | | --- | | La cajera procesa el pago del cliente y emite un recibo. |  |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Gestión pagos |  |  | | --- | |  | |
| 5 | |  | | --- | | Gestionar Inventario |  |  | | --- | |  | | |  | | --- | | El jefe de operaciones revisa y gestiona el inventario de ingredientes y suministros. |  |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Gestión inventario |  |  | | --- | |  | |
| 6 | |  | | --- | | Revisar Finanzas |  |  | | --- | |  | | |  | | --- | | El jefe de finanzas revisa y gestiona las transacciones financieras y la contabilidad del restaurante. |  |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Gestión finanzas |  |  | | --- | |  | |
| 7 | |  | | --- | | Supervisar Operaciones |  |  | | --- | |  | | |  | | --- | | El gerente general supervisa todas las operaciones del restaurante para asegurar que se cumplan los estándares de calidad y servicio. |  |  | | --- | |  | | Supervisión operaciones |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Item | Objetivo de Negocio | Descripción |
| 1 | |  | | --- | | Mejorar la Satisfacción del Cliente |  |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Asegurar que los clientes tengan una experiencia de servicio positiva, desde la toma de pedidos hasta el pago. |  |  | | --- | |  | |
| 2 | |  | | --- | | Optimizar la Operación del Restaurante |  |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Agilizar y automatizar los procesos operativos para reducir tiempos de espera y errores en los pedidos. |  |  | | --- | |  | |
| 3 | |  | | --- | | Mantener el Control del Inventario |  |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Mantener un control preciso del inventario de ingredientes y suministros para evitar faltantes y excesos de stock. |  |  | | --- | |  | |
| 4 | |  | | --- | | Asegurar la Salud Financiera |  |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Gestionar eficientemente las finanzas del restaurante para asegurar su rentabilidad y sostenibilidad. |  |  | | --- | |  | |
| 5 | |  | | --- | | Supervisar la Calidad del Servicio |  |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Monitorear y mejorar continuamente la calidad del servicio ofrecido a los clientes. |  |  | | --- | |  | |

Objetivo de negocio:

MAN:

Trabajador de negocio:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Item | Entidad de Negocio | Descripción |
| 1 | |  | | --- | | Pedidos |  |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Registra los pedidos realizados por los clientes, incluyendo detalles como los platos solicitados y la mesa. |  |  | | --- | |  | |
| 2 | |  | | --- | | Transacciones Financieras |  |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Registra todas las transacciones monetarias realizadas en el restaurante, incluyendo pagos de clientes y gastos operativos. |  |  | | --- | |  | |
| 3 | |  | | --- | | Inventario |  |  | | --- | |  | | Almacena y gestiona el inventario de ingredientes, alimentos y suministros necesarios para la preparación de los pedidos. |
| 4 | |  | | --- | | Operaciones |  |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Engloba todas las operaciones diarias del restaurante, incluyendo la gestión de personal, mantenimiento y servicio al cliente. |  |  | | --- | |  | |

|  |  |
| --- | --- |
| Item | Trabajor de negocio |
| 1 | Gerente general |
| 2 | Jefe de Operaciones |
| 3 | Jefe de Finanza |
| 4 | Mozos |
| 5 | Cocineros |
| 6 | Cajeras |

Entidad de negocio: