Casos de uso

para

Sistema Avanzado de Gestión Gastronómica (SAGE)

Versión 1.4 aprobada

Elaborado por

Keyna Mariel Castro Fuentes Reichel Elena Corrales Vindas Allison Dayana Corrales Portilla Denilson Zuñiga Santana

Universidad Nacional Escuela de Informática

11 de Junio del 2025

Historial de revisiones

Autor (es)	Fecha	Motivo de los cambios	Versión
Equipo Sage	22/05/2025	Documentación inicial	1.0
Reichel	30/05/2025	Agregó sus casos de usos	1.1
Keyna	30/05/2025	Añadió sus casos de usos	1.2
Allison	03/06/2025	Incorporó sus casos de usos	1.3
Denilson	04/06/2025	Inició sus casos de usos	1.4
Reichel	13/06/2025	Agregó sus casos de usos	1.5
Keyna	13/06/2025	Añadió sus casos de usos	1.6
Reichel	17/06/2025	Agregó sus casos de usos	1.7
Keyna	17/06/2025	Añadió sus casos de usos	1.8

1. Lista general de casos de uso

Actor principal	Casos de uso	
Visitante	Registro de Reseñas y Opiniones	
	2. Registrar Pedidos	
Administrativo Global	3. Gestionar Local (CUD)	
	4. Registrar y Auditar Acciones de Usuarios	
	5. Gestionar Roles y Permisos de Usuarios	
Administrativo Local	6. Gestionar Ciclo de Vida de Pedidos	
	7. Administrar Reseñas y Opiniones de Clientes	
	8. Gestión de Productos por Local (LA CREACIÓN DEL MENÚ)	
	9. Gestionar Información del Local (DESCRIPCIÓN, MENÚS(PRODUCTOS),	
	HORARIOS CONTACTO, EXTRAE LOS PRODUCTOS YA CREADOS,	
	COLORES, LOGOS Y DISEÑO EN GENERAL)	
	10. Generar y Visualizar Reportes y Estadísticas	
	11. Control de Insumos	
	12. Gestionar Proveedores (VISUALIZAR PROVEEDORES, COMPARACIÓN	
	ENTRE ELLOS, DETALLES (NOMBRE, DESCRIPCIÓN Y CONTACTOS)	

2. Diagrama de Casos de Uso

Diagrama Casos de Usos SAGE SAGE

3. Casos de uso

3.1 Módulo del Sistema 1

ID I	
ID de caso de uso:	CU-001
Nombre de caso de uso:	Registro de Reseñas y Opiniones, Visitante
Actores:	Visitante
Descripción:	Este caso de uso permite al visitante registrar una reseña y opinión sobre un local o platillo específico de La Comarca Gastro Park. Los dueños de locales pueden responder a las reseñas, y los administradores globales moderar contenido inapropiado. El objetivo es recopilar feedback para mejorar la experiencia gastronómica y la transparencia.
Condiciones	 El cliente debe haber realizado al menos un pedido en el local.
previas:	El local debe estar activo en el sistema.
Postcondiciones:	 La reseña queda registrada en el sistema asociado al local y/o pedido correspondiente. La calificación promedio del local se actualiza automáticamente. El dueño del local recibe una notificación de la nueva reseña.
Flujo normal:	El cliente accede a la sección "Reseñas" del local en la página web o
Flujos	desde el historial de sus pedidos. 1. El sistema muestra un formulario con campos: 1. Nombre del Cliente. 2. Número Telefónico. 3. Correo del Cliente. 4. Calificación (ej.: 1 a 5 estrellas) 5. Comentario (texto libre). 6. Opción para adjuntar fotos (opcional). El cliente completa los campos y envía la reseña. El sistema valida que los comentarios no contengan lenguaje inapropiado (filtro básico). El sistema guarda la reseña y la pública en la página del local. El sistema calcula y actualiza la calificación promedio del local. Si el cliente no ha realizado un pedido en el local:
alternativos:	 El sistema muestra un mensaje: "Solo clientes que hayan visitado el local pueden dejar reseñas". Si el dueño responde a la reseña: El sistema envía una notificación al cliente y publica la respuesta bajo la reseña original.
Excepciones:	 Si el comentario contiene lenguaje inapropiado: El sistema rechaza la publicación y sugiere editar el texto. Si hay un error al guardar: El sistema recupera automáticamente los datos ingresados y reintentar el envío.
Prioridad:	Media
Reglas del negocio:	RN-023,RN-024
Requerimientos relacionados:	RF-002,RF-016,RF-012

3.2 Módulo del Sistema 2

ID de caso de uso:	CU-002
Nombre de caso de uso:	Registrar Pedidos
Actores:	Cliente Final Sistema SAGE
Descripción:	Este caso de uso permite al cliente final realizar un pedido en línea desde la página web de La Comarca Gastro Park. El cliente puede seleccionar platillos de un menú digital, personalizar opciones, confirmar el pedido y recibir una notificación con los detalles. El objetivo es facilitar un proceso de pedido intuitivo y eficiente.
Condiciones previas:	 El menú del local seleccionado debe estar disponible y visible en la página web. El local debe estar operativo y aceptar pedidos en el momento de la solicitud.
Postcondiciones:	 El pedido queda registrado en el sistema con un estado inicial "Recibido". El cliente recibe una confirmación del pedido con un código único. El local recibe una notificación del nuevo pedido.
Flujo normal:	 El cliente accede a la página web de La Comarca Gastro Park y selecciona un local. El sistema muestra el menú del local con categorías, precios y opciones de personalización. El cliente selecciona los platillos deseados, ajusta cantidades y añade notas (ej.: "sin picante"). El cliente revisa el resumen del pedido (ítems, total a pagar) y confirma. El sistema genera un código de pedido y muestra una confirmación al cliente. El sistema envía una notificación al local con los detalles del pedido.
Flujos alternativos:	Si un platillo no está disponible: • El sistema notifica al cliente y sugiere alternativas similares.
Excepciones:	Si el local deja de aceptar pedidos durante el proceso: • El sistema cancela el pedido y notifica al cliente. Si hay un error de conexión: • El sistema guarda temporalmente el pedido localmente y reintentar el envío cuando se restablezca la conexión.
Prioridad:	Alta
Reglas del negocio:	RN-016, RN-017,RN018
Requerimientos relacionados:	RF-001, RN-003, RN-004, RF-012

3.3 Módulo del Sistema 3 Gestión de Menús

ID de caso de	CU-003
uso: Nombre de caso	Gestionar Local
de uso:	Gestional Local
Actores:	Administrador Global
Descripción:	Permite al Administrador Global realizar operaciones CRUD (Crear, Leer, Actualizar y Eliminar) sobre la información de los locales registrados en el sistema. El objetivo es mantener actualizada la información operativa de cada local, como nombre, ubicación, horario de atención y estado de actividad.
Condiciones previas:	 El usuario debe haber iniciado sesión como Administrador Global. El sistema debe estar conectado a la base de datos de locales.
Postcondiciones:	 La información del local queda almacenada o actualizada en la base de datos. La página web refleja los cambios en tiempo real (si aplica a menús o visualización pública).
Flujo normal:	1.El Administrador Global accede al módulo de "Gestión de Locales". 2. El sistema muestra la lista de locales existentes con opciones de CRUD. 3.El Administrador selecciona "Agregar nuevo local". 4.El sistema presenta un formulario para ingresar datos del local. 5. El Administrador completa los datos (nombre, dirección, horario, etc.) y confirma. 6. El sistema valida los campos obligatorios. El sistema guarda el nuevo local en la base de datos. El sistema confirma la creación con un mensaje de éxito Opcionalmente, el Administrador puede seleccionar un local existente y modificar o eliminar su información. El sistema registra la acción en el log de auditoría.
Flujos alternativos:	 Si el Administrador selecciona "Editar", el sistema carga los datos existentes en el formulario para su modificación. Si el Administrador selecciona "Eliminar", el sistema solicita confirmación antes de eliminar el local.
Excepciones:	 Si faltan campos obligatorios en el formulario, el sistema muestra un mensaje de error y no permite guardar. Si ocurre un error de conexión a la base de datos, el sistema muestra un mensaje de error general y cancela la operación.
Prioridad:	Alta
Reglas del negocio:	RN-013, RN-024
Requerimientos relacionados:	RF-008, RF-015

3.4 Módulo del Sistema 4

ID de caso de	CU-004
uso:	
Nombre de caso de uso:	Registrar y Auditar Acciones de Usuarios
Actores:	Administrador global
	Otros Actores: Usuarios (empleados, administradores de local)
Descripción:	El sistema registra automáticamente todas las acciones relevantes realizadas por los usuarios (crear, modificar, eliminar datos), permitiendo: Auditar cambios críticos (ej.: eliminación de ventas, modificación de precios). Rastrear actividades por usuario, fecha y tipo de acción. Generar reportes para cumplimiento o análisis.
Condiciones	El usuario debe haber iniciado sesión en el sistema.
previas:	La acción realizada debe estar dentro del alcance de auditoría
Postcondiciones:	La acción queda registrada en el log de auditoría con: usuario, fecha, hora,
	tipo de acción y detalles.
	Los administradores pueden filtrar y exportar registros.
Flujo normal:	Acción Crítica (Editar/Eliminar)
	Cuando un usuario intente editar o eliminar un registro importante (ej.:
	venta, producto, usuario), el sistema mostrará un campo obligatorio:
	"Motivo del cambio" (textarea con mínimo 20 caracteres).
	El usuario debe ingresar una descripción clara (ej.: "Eliminación por
	duplicidad" o "Actualización de precio por inflación").
	Si el usuario intenta omitir el motivo:
	El sistema bloquea la acción y muestra: "Debe especificar el motivo para continuar".
Flujos	Edición/Eliminación con Motivo
alternativos:	Usuario presiona "Editar" o "Eliminar" en un registro crítico.
aiternativos.	El sistema abre un modal con:
	Resumen del registro a modificar (ej.: "Producto: Café Latte - Precio actual: \$50").
	Campo obligatorio: "Motivo del cambio".
	El usuario ingresa el motivo y confirma.
	La acción se registra en el log de auditoría con: usuario, fecha, acción,
	motivo.
Excepciones:	Si el motivo tiene menos de 20 caracteres o es genérico (ej.: "corrección"),
	el sistema rechaza la acción y sugiere:
	"Describa el motivo con más detalle (mínimo 20 caracteres). Ej: 'Ajuste por
	cambio de temporada en ingredientes'".
Prioridad:	Alta
Reglas del negocio:	RN-003, RN-004, RN-008, RN-011
Requerimientos relacionados:	RF-015

3.5 Módulo del Sistema 5

ID de caso de	CU-005
uso:	
Nombre de caso de uso:	Gestionar Roles y Permisos de Usuarios
Actores:	Administrador Global
Descripción:	Este caso de uso permite al Administrador Global crear, modificar y asignar roles con diferentes niveles de acceso (Administrador Global, Dueño de Local, Empleado) dentro del sistema SAGE. El objetivo es garantizar un control seguro y jerárquico de las funcionalidades disponibles para cada tipo de usuario.
Condiciones	El Administrador Global debe estar autenticado en el sistema.
previas:	El sistema debe tener inicializados los roles básicos (según reglas de negocio).
Postcondiciones:	 El nuevo rol o modificación queda registrado en el sistema. Los permisos asignados se aplican inmediatamente a los usuarios afectados. Se genera un registro de auditoría con los cambios realizados.
Flujo normal:	Se genera un registro de additiona com los cambios realizados. I. El Administrador Global accede al módulo "Control de Acceso y
	Permisos" desde el dashboard.
	2. El sistema muestra la lista de roles existentes y sus permisos
	asociados.
	El Administrador Global selecciona "Crear nuevo rol" o "Editar rol avietante"
	existente". 4. Para un nuevo rol:
	 a. Ingresa el nombre del rol (ej.: "Supervisor de Inventario"). b. Selecciona permisos específicos (ej.: "Ver inventario", "Actualizar stock").
	5. Para edición:
	a. Añade o elimina permisos del rol seleccionado.6. El sistema valida que no haya conflictos con permisos heredados.
	7. El Administrador Global confirma los cambios.
	8. El sistema actualiza la base de datos y notifica: "Roles actualizados
	correctamente".
Flujos alternativos:	Si se intenta eliminar un rol en uso: • El sistema muestra un mensaje: "Este rol está asignado a X usuarios. Reasignados antes de eliminarlo".
	Si se asignan permisos incompatibles: • El sistema sugiere ajustes basados en jerarquías predefinidas (ej.:
	no permitir "Eliminar locales" a empleados).
Excepciones:	Si hay pérdida de conexión durante la edición:
	El sistema recupera la última versión guardada y notifica: "Cambios
	no guardados. Reintente". Si se excede el límite de permisos por rol:
	El sistema sugiere agrupar permisos en categorías más amplias.
Prioridad:	Alta
Reglas del	RN-001,RN-002, RN-003
negocio:	
Requerimientos relacionados:	RF-006, RF-015, RF-023
Telacionados.	

3.6 Módulo del Sistema 6

ID de caso de	CU-006	
Nombre de caso	Gestionar Ciclo de Vida de Pedidos	
de uso:	Gestional Cicio de vida de Fedidos	
Actores:	Administrador de Local.	
Descripción:	Este caso de uso describe el proceso completo de gestión de un pedido en	
	SAGE, desde su creación hasta su entrega final, incluyendo	
	actualizaciones de estado, personalización de platillos y manejo de excepciones. Permite la coordinación entre clientes, empleados y dueños	
	de locales para garantizar una experiencia fluida.	
Condiciones	El menú del local debe estar cargado y visible en el sistema.	
previas:	El local debe estar operativo y aceptar pedidos.	
Postcondiciones:	El pedido queda registrado con todos sus detalles en el sistema.	
	 Se actualizan los niveles de inventario según los platillos solicitados. 	
	 Se generan registros de auditoría para cada cambio de estado. 	
	El cliente recibe notificaciones sobre el estado de su pedido.	
	•	
Flujo normal:	Creación del pedido:	
	a. Cliente/empleado selecciona platillos del menú.	
	b. Sistema valida disponibilidad en tiempo real.c. Se añaden notas especiales (ej: "sin gluten").	
	2. Confirmación:	
	a. Sistema calcula total y tiempo estimado de preparación.	
	b. Se asigna número único de pedido.	
	c. Estado inicial: "Recibido".	
	 Procesamiento: a. Cocina recibe pedido (estado cambia a "En preparación"). 	
	b. Sistema actualiza Dashboard del local.	
	4. Completación:	
	 a. Cuando está listo, el estado cambia a "Listo para servir". 	
	b. El Empleado marca como "Entregado" al completarse.	
	5. Cierre: a. Sistema registra hora de finalización.	
	b. Datos se integran a reportes de ventas.	
	3. 2 a.σ. 2 a.σ. g . a. σ. γ. σ.	
Flujos	Pedido online:	
alternativos:	Cliente recibe confirmación por email/app.	
	 2. Sistema notifica al local con alerta sonora/visual. Modificación post-envío: 	
	Nodificación post-envio. Si pedido está "En preparación", dueño puede:	
	1. Añadir items (genera nuevo cálculo)	
	Cancelar ítems individuales	
Excepciones:	Si el comentario contiene lenguaje inapropiado:	
LACEPCIONES.	El sistema rechaza la publicación y sugiere editar el texto.	
	Si hay un error al guardar:	
	El sistema recupera automáticamente los datos ingresados y	
Duta wide d	reintentar el envío.	
Prioridad:	Media	

Reglas del	RN-023, RN-024
negocio:	
Requerimientos	RF-002, RF-016, RF012
relacionados:	

3.7 Módulo del Sistema 7

ID de caso de uso:	CU-007	
Nombre de caso de uso:	Administrar Reseñas y Opiniones de Clientes	
Actores:	Administrador del local	
Descripción:	Permite al Administrador de Local consultar, filtrar y responder reseñas realizadas por los clientes sobre su establecimiento y sus platillos. El objetivo es dar seguimiento al feedback de los clientes y mejorar la percepción del servicio ofrecido, especialmente en el caso de comentarios negativos.	
Condiciones previas:	 El usuario debe haber iniciado sesión con el rol de Administrador de Local. Deben existir reseñas asociadas al local. 	
Postcondiciones:	 La respuesta a la reseña queda registrada en el sistema. Se actualiza el estado de la reseña como "Respondida". 	
Flujo normal:	 El Administrador de Local accede al módulo de "Gestión de Reseñas y Opiniones". El sistema muestra la lista de reseñas recibidas, ordenadas por fecha o calificación. El Administrador selecciona una reseña pendiente de respuesta. El sistema muestra el detalle de la reseña (cliente, calificación, comentario, fecha). El Administrador escribe una respuesta y la envía. El sistema valida que el campo de respuesta no esté vacío. El sistema guarda la respuesta en la base de datos y marca la reseña como respondida. El sistema confirma la acción con un mensaje de éxito. El sistema registra la acción en el log de auditoría. 	
Flujos alternativos:	 Si el Administrador desea ver únicamente reseñas negativas, puede filtrar por calificación ≤ 3 estrellas. Si el Administrador quiere exportar las reseñas, puede seleccionar la opción "Exportar a PDF/Excel" si está habilitada. 	
Excepciones:	 Si no existen reseñas registradas, el sistema muestra un mensaje indicando que no hay opiniones disponibles. Si se intenta enviar una respuesta vacía, el sistema muestra un mensaje de validación y no permite continuar. Si ocurre un error de conexión con la base de datos, el sistema muestra un mensaje de error y cancela la acción 	
Prioridad:	Media	

Reglas del	RN-031, RN-032, RN-033
negocio:	
Requerimientos	RF-002, RF-016, RF-022
relacionados:	

3.8 Módulo del Sistema 8

ID de caso de uso:	CU-008
Nombre de caso	Gestión de productos por local
de uso:	
Actores:	Administrador Local
Descripción:	Permite al administrador de cada local:
	Crear, editar, eliminar y actualizar sus platillos/bebidas de su menú.
	Gestionar información detallada por producto (nombre, precio, descripción,
	imagen, categoría, etiquetas). Restricción: Cada local solo puede gestionar sus propios productos, sin
	afectar a otros locales.
Condiciones	El administrador del local debe haber iniciado sesión con permisos válidos.
previas:	El local debe estar registrado y activo en el sistema.
Postcondiciones:	Los productos nuevos/editados se reflejan inmediatamente en el menú
	público del local. Los productos desactivados se ocultan de la vista del cliente.
	Las imágenes y etiquetas quedan asociadas correctamente a cada platillo.
Flujo normal:	Crear un Nuevo Platillo
	El Administrador local selecciona "Añadir Producto" en el panel de
	administración.
	El sistema muestra un formulario con campos:
	Nombre (ej.: "Tacos al Pastor")
	Precio (con validación para números positivos)
	Descripción (máx. 200 caracteres)
	Imagen (arrastrar o seleccionar archivo JPG/PNG)
	Categoría (desplegable con opciones predefinidas o personalizadas) Etiquetas (selección múltiple: "picante", "vegano", "sin gluten", etc.)
	Eliquetas (selection multiple: picante , vegano , sin giuteri , etc.)
	El sistema valida los datos y muestra: "¡Producto creado exitosamente!".
	2. Editar un Platillo Existente
	El Administrador local accede a "Lista de Productos" y selecciona uno.
	El sistema muestra los datos actuales en modo editable.
	El Administrador local modifica los campos necesarios (ej.: actualizar
	precio o imagen).
	Al guardar, los cambios se aplican en tiempo real en la web. 3. Eliminar Producto Existente
	El Administrador local selecciona el producto que desea eliminar
	El sistema notifica si estás seguro de eliminar el producto.
Flujos	Búsqueda Rápida de Productos
alternativos:	En la lista de productos, escribe el nombre (o parte) en el campo "Buscar".
	El sistema filtra en tiempo real los resultados.
	Muestra sólo los productos que coinciden con la búsqueda (ej.: al escribir
	"taco", aparecen "Taco al pastor", "Taco de carnitas").
Excepciones:	Al filtrar Si no hay coincidencias, muestra "No se encontraron resultados".

Prioridad:	Alta
Reglas del	RN-017, RN-018, RN-019
negocio:	
Requerimientos	RF-017
relacionados:	

3.9 Módulo del Sistema 9

ID de caso de	CU-009
uso: Nombre de caso	Gestionar Información del Local
de uso:	Gestional informacion dei Local
Actores:	Administrador local
Descripción:	Permite al administrador del local actualizar y personalizar toda la
	información pública del establecimiento en la plataforma web de La
	Comarca Gastro Park.Descripción del local (texto e imágenes).
	Menús y productos (nombres, precios, categorías, ingredientes, fotos).
	Horarios de atención, Datos de contacto (teléfono, redes sociales, ubicación).
Condiciones	El administrador local debe haber iniciado sesión con credenciales
previas:	Válidas.
p. 61.00.	El local debe estar registrado y activo en el sistema.
Postcondiciones:	La información actualizada se refleja en la página pública del local.
	Los cambios visuales se aplican de manera consistente en toda la
	plataforma.
	El sistema registra un historial de modificaciones (backup para
	reversiones).
Flujo normal:	1. Acceso al panel de control
	Ingresa al sistema y selecciona "Gestionar información Local" desde su dashboard.
	2. Edición de información básica
	El sistema muestra un formulario con pestañas:
	Descripción: Editar texto + subir imágenes.
	Menú/Productos: Agregar/eliminar/actualizar ítems (con fotos, precios,
	descripciones).
	Horarios: Definir días y horarios de apertura/cierre.
	Contacto: Actualizar teléfono, redes sociales, dirección.
	3. El sistema muestra una vista previa interactiva de los cambios.
	Confirmación y publicación
	El Administrador local revisa la vista previa y hace clic en "Guardar Cambios".
	4. El sistema valida los datos y aplica las actualizaciones.
	Muestra confirmación: "¡La información se ha actualizado correctamente!".
Flujos	Duplicar un menú existente
alternativos:	El administrador local selecciona un menú previamente creado y hace clic
	en "Duplicar".
	El sistema crea una copia idéntica con el nombre "Copia de [Nombre del
	Menú]".
	El administrador local edita los productos o precios en la nueva versión.
	El sistema guarda el menú duplicado como una entidad independiente.
	Útil para temporadas (ej.: menú de Navidad basado en el menú regular).

Excepciones:	 Campos obligatorios vacíos Si falta la descripción o horarios, el sistema bloquea el guardado y marca los campos en rojo. Archivo no compatible Si las imágenes no son PNG/JPG, el sistema rechaza la subida y sugiere convertir el archivo. Límite de almacenamiento Si se excede el espacio para fotos, el sistema sugiere eliminar imágenes antiguas.
Prioridad:	Alta
Reglas del negocio:	RN-012, RN-024, RN-018, RN-022
Requerimientos relacionados:	RF-008, RF-009

3.10 Módulo del Sistema 10

ID de caso de uso:	CU-010
Nombre de caso de uso:	Generar y Visualizar Reportes y Estadísticas
Actores:	Administrador del Local
Descripción:	Permite al dueño de Local generar y visualizar reportes personalizados sobre el desempeño de su establecimiento, incluyendo métricas de ventas, inventario, popularidad de platillos y satisfacción del cliente. Los datos se presentan en formatos gráficos y tabulares, con opciones de filtrado y exportación.
Condiciones previas:	 El dueño del local debe estar autenticado en el sistema. El local debe tener al menos una semana de operación con datos registrados. Para reportes comparativos, deben existir datos históricos disponibles.
Postcondiciones:	 El sistema genera el reporte solicitado con los datos actualizados. Los datos se visualizan en el formato seleccionado (gráfico, tabla, etc.). Si se solicita, el reporte se exporta en el formato elegido (PDF, Excel).
Flujo normal:	 Acceso al módulo: El dueño selecciona "Reportes y Estadísticas" desde su panel. Sistema muestra las opciones disponibles:

	 El Sistema procesa los datos y los presenta según los parámetros. Muestra métricas clave (ej: "Total de ventas: £1,250,000"). Exportación (opcional): El dueño selecciona "Exportar" y elige formato (PDF/Excel). El sistema genera el archivo y lo descarga automáticamente.
Flujos alternativos:	 Filtrado avanzado: Si el Dueño aplica filtros adicionales (ej: "Solo ventas nocturnas"):
Excepciones:	 Sin datos disponibles: Si no hay datos en el rango seleccionado:
Prioridad:	Media
Reglas del negocio:	RN-020, RN-021, RN-022
Requerimientos relacionados:	RF-011, RF-008,RF-016, RF-021

3.11 Módulo del Sistema 11

ID de caso de	CU-011
USO:	Cantrol de Ingumes
Nombre de caso de uso:	Control de Insumos
Actores:	Administrador del local
Descripción:	Permite al Administrador de Local gestionar los insumos de su
	establecimiento mediante el registro de entradas y salidas de productos, control de stock mínimo/máximo, y visualización del estado actual del inventario. El objetivo es asegurar la disponibilidad de ingredientes necesarios para la operación diaria y evitar pérdidas por escasez o exceso.
Condiciones	El usuario debe haber iniciado sesión como Administrador de Local.
previas:	El local debe tener configurada una lista inicial de insumos o
	productos.
Postcondiciones:	El sistema actualiza la cantidad disponible de insumos en tiempo
	real.
	Se generan alertas automáticas si algún producto alcanza el stock
	mínimo.
	Las acciones quedan registradas en el log del sistema.
Eluio normali	El Administrador de Local accede al módulo de "Gestión de
Flujo normal:	Inventario y Stock".
	2. El sistema muestra la lista de insumos del local con su
	cantidad actual.
	3. El Administrador selecciona un insumo para registrar una
	entrada o salida.
	4. El sistema presenta un formulario para especificar la
	cantidad y el tipo de movimiento (entrada/salida).
	5. El Administrador ingresa los datos y confirma.
	6. El sistema actualiza la cantidad disponible del producto en
	tiempo real.
	7. El sistema verifica si se ha alcanzado el stock mínimo o
	máximo y genera alertas si corresponde.
	8. El sistema confirma la operación con un mensaje de éxito.
	9. El sistema registra la acción en el log de auditoría.
Flujos	Si el insumo no existe, el Administrador puede crear uno nuevo
alternativos:	desde la misma interfaz.
	Si se habilita integración con proveedores, el sistema puede sugerir
	reposiciones automáticas.
Excepciones:	Si se ingresa una cantidad negativa o inválida, el sistema muestra
	un mensaje de error.
	Si ocurre un error de sincronización con la base de datos, el
	sistema cancela la operación y muestra un mensaje de error.
Prioridad:	Alta
Reglas del	RN-004, RN-011, RN-012
negocio:	DE 000 DE 044 DE 045
Requerimientos	RF-006, RF-011, RF-015
relacionados:	

3.12 Módulo del Sistema 12

ID de caso de	CU-012
uso:	
Nombre de caso de uso:	Gestionar Proveedores
Actores:	Administrador Local
Descripción:	Permite al administrador del local:
	Agregar nuevos proveedores al sistema con sus datos clave.
	Ver detalles completos de cada proveedor registrado.
	Comparar proveedores en base a criterios como precios, calidad y
Condiciones	disponibilidad para apoyar la toma de decisiones. El administrador debe haber iniciado sesión
previas:	Para comparaciones, debe haber al menos dos proveedores registrados
pievias.	en la misma categoría (ej.: carnes, bebidas).
Postcondiciones:	Los nuevos proveedores quedan registrados en el sistema.
	La información detallada de cada proveedor está disponible para consulta.
	Se generan reportes de comparación con datos estructurados.
Flujo normal:	Agregar un Nuevo Proveedor
-	El administrador selecciona "Agregar Proveedor" en el menú de gestión.
	El sistema muestra un formulario con campos:
	Nombre del proveedor
	Categoría (ej.: carnes, vegetales, bebidas)
	Contacto (teléfono, correo, dirección) Productos ofrecidos (con precios unitarios)
	Tiempos de entrega
	Condiciones de pago (crédito/contado)
	El administrador completa los datos y presiona "Guardar".
	El sistema valida los datos y registra al proveedor, mostrando: "Proveedor
	agregado correctamente".
	2.Ver Detalles de un Proveedor
	El administrador accede a "Lista de Proveedores".
	Selecciona un proveedor específico.
	El sistema muestra su ficha completa, incluyendo:
	Historial de pedidos
Flujos	Editar información de proveedor existente
alternativos:	Desde la ficha del proveedor, se selecciona "Editar".
	El sistema permite modificar cualquier campo (excepto ID único).
	Los cambios requieren confirmación para actualizarse.
Excepciones:	Proveedor duplicado: Si el nombre/RUC ya existe, el sistema sugiere
	"¿Editar el proveedor existente?".
	Datos incompletos: Campos obligatorios faltantes (ej.: categoría) bloquean
	el guardado. Sin datos para comparar: Si no hay suficientes proveedores en una
	categoría, el sistema muestra: "Agrega más proveedores para comparar".
Prioridad:	Media
Reglas del	-
negocio:	
Requerimientos	RF-013
relacionados:	



