UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS

Consorcio de comidas a domicilio

Documento de Arquitectura del Sistema

Nombre del Curso:

Fundamentos de ingeniería de software

Nombre del Equipo de Trabajo:

Si pierdo entro en prueba académica

Nombre de los Integrantes:

David Alexander Molina Díaz - 20202020084 e-mail: damolinad@correo.udistrital.edu.co

Jose Miguel Londoño Blandón - 20202020064 e-mail: josmlondonob@correo.udistrital.edu.co

Violeth Valmont Azahar - 20181020010 e-mail: vvalmonta@correo.udistrital.edu.co

Juan Esteban Torres - 20192020052 e-mail: jetorresa@correo.udistrital.edu.co

BOGOTÁ D.C

Facultad de Ingeniería Ingeniería de Sistemas 2022 – 3

Tabla de contenidos

Tabla de contenidos	1
Introducción	2
1. Descripción del documento	3
1.1. Propósito y audiencia	3
2. Generalidades del proyecto	3
2.1. Problema a resolver	4
2.2. Descripción general del sistema a desarrollar	4
2.3. Objetivos	4
2.3.1. General	4
2.3.2. Específicos	4
3. Contexto	5
3.1. Escenarios operacionales (requerimientos)	5
4. Atributos de calidad	20
5. Puntos de vista y modelos arquitecturales	22
5.1. Diagrama de modelo UML	22
5.2. Modelo de procesos	24
5.3. Punto de vista de despliegue	27
5.3.1. Modelos de plataforma de despliegue	27
5.3.2. Modelos de red	28
5.3.3. Modelos de dependencias tecnológicas	28
5.4. Punto de vista de información	29
5.4.1. Modelos de procesos	29
5.4.2. Diagrama de actividades	30
5.4.3. Modelo de casos de uso	31
5.4.4. Diagrama de secuencia	32
5.4.5. Modelos de bases de datos	38
6. Mockups	39
Conclusiones	43

Introducción

Entender que en el mercado actual se encuentra que hay una demanda actual supremamente marcada en el tema de la autogestión y la agilidad del servicio para los restaurantes, los cuales se encuentran en la necesidad de diversificar su mercado y con la experiencia previa en la cual muchos restaurantes tuvieron problemas con la pandemia por la falta de virtualización de sus negocios.

Para citar un ejemplo puntual se tienen las dos grandes empresas que han llegado a Colombia en los últimos años son Mc Donald's o MUY, donde traen el concepto de APP y durante los picos de la pandemia no se vieron tan afectados al momento de cerrar, porque el cliente ordenaba a través de una aplicación o en una pantalla desde el mismo punto de venta gestiona su orden. El buen uso de la herramienta ofrece hacer la orden mientras el cliente se encuentra en la comida de su casa u otro lugar, el cual quede distanciado del restaurante que quiere, garantizando el flujo de clientes.

Este sistema no solo agiliza el tiempo del recorrido del cliente en el restaurante; si no permite que los puntos de venta o estos tipos de restaurantes se puedan enfocarse en el servicio de preparación, cocción, agilidad y mejorar los indicadores de servicio del restaurante, eso por si aumenta la rotación y la venta, de manera que pueden hacer mayor uso del servicio de domicilios.

Esto hace que la aplicación sea atractiva porque se está desarrollando canales de autogestión; las grandes empresas que lo están desarrollando siempre sufren los costos en desarrollos propios, acarreando todos los problemas de manos de obra, recursos y aranceles que generan costos

adicionales.

La solución que implementan este tipo de restaurantes es invertir en software para facturar y entregar la factura con resoluciones y normas y manejo de pagos, pero se encontró una falencia en el esquema de autogestión, demostrando la mala implementación. A futuro y con todo lo que se debe trabajar en tecnología y sobre todo Colombia que está desarrollando todo esto requiere de canales que ayuden con la innovación.

1. Descripción del documento

1.1. Propósito y audiencia

Para la realización de este proyecto se enmarca la necesidad de desarrollar un sistema en el cual se desarrolle un modelo de rotonda de comidas, la cual consiste en como los usuarios podrían utilizar la aplicación para hacer una búsqueda de los restaurantes de su elección y en ellos escoger el menú que quieres ordenar, en este menú podrán realizar las modificaciones que se encuentren válidas para así tener un pedido más cercano a su gusto, para realizar este proyecto se plantea la idea de oferta y demanda por parte de los diferentes restaurantes teniendo en cuenta su inventario y con ello podrán dar abasto a las órdenes solicitadas.

El alcance del documento se puede definir mediante el tratamiento y solución de los requerimientos funcionales o no funcionales que se mencionara posteriormente en este documento, esta solución se debe desarrollar de forma generalizada cuando cuenta con un nivel alto de abstracción de estructuras arquitectónicas de forma clase. Este nivel de abstracción es el que marca y/o conduce las definiciones base que se describen a través de visitas técnicas.

2. Generalidades del proyecto

En el mundo actual, las grandes ciudades han evolucionado hacia el crecimiento de los centros comerciales, en los cuales las personas encuentran soluciones de compras, entretenimiento, servicios y comidas. De alguna forma, la sociedad ha remplazado los parques y los establecimientos aislados por estas grandes concentraciones en las cuales toda la familia encuentra en un solo lugar soluciones a sus necesidades. Uno de los grandes motores de impacto y efectividad se da alrededor de las rotondas de comidas, presentes en todos ellos. La rotonda de comidas permite que cada uno de los miembros de un grupo encuentre aquella comida que se acomoda a sus gustos o presupuestos individuales, sin necesidad de hacer mayores acuerdos sobre dónde ir o qué tipo de comida buscar, como puede suceder con el mismo escenario en locales de restaurantes tradicionales.

Un modelo de rotonda flexible fue implementado en una rotonda en un Centro Comercial de Bogotá en años pasados, generando un gran interés en el público. Un comensal podía, por ejemplo, seleccionar la entrada en el restaurante típico, el plato fuerte en la oferta del restaurante italiano y el postre en la oferta del restaurante especializado en estos productos. Esto, por supuesto, para cada uno de los comensales de una mesa. El grupo de comensales era atendido en la mesa por un único mesero que tomaba un pedido unificado y se generaba una única cuenta para el cliente. La contabilidad subyacente para cada uno de los restaurantes era invisible para los comensales.

A partir de esta idea se concibe el objeto del Consorcio Comidas a Domicilio, CCD, en el cual varias empresas de comidas rápidas conciben un negocio de una rotonda de comidas basadas en internet. Su mercado objetivo es el público que está acostumbrado al modelo de rotondas de comidas, pero no se puede desplazar al centro comercial. Esto es muy frecuente en

el caso de ciudades congestionadas, horas pico o reuniones de trabajo. En ese contexto, CCD ofrece una solución en la cual los clientes encuentran una Rotonda Virtual, en la cual pueden hacer pedidos a cualquiera de los restaurantes participantes, generando un solo pago, un solo envío a domicilio y un único punto de contacto y atención al público.

2.1. Problema a resolver

La Rotonda Virtual de CCD ofrece la oportunidad de seleccionar menús, productos individuales estándar o productos personalizados, según lo que cada uno de los restaurantes permita. El objetivo de este trabajo es generar un producto de software que permita a CCD ofrecer sus servicios por internet, de manera confiable y efectiva para los clientes y para los restaurantes participantes en el consorcio.

2.2. Descripción general del sistema a desarrollar

El desarrollo del sistema "Rotonda Virtual CCD", se realiza de forma incremental. Los usuarios esperados son los clientes finales (quienes hacen los pedidos de comidas), los restaurantes participantes (quienes establecen los menús y productos ofrecidos al público) y la administración de CCD, que es la encargada de lograr los objetivos del modelo de negocio propuesto. Por supuesto, el sistema debe contar con usuarios especializados en la administración técnica del sistema.

Cada uno de los restaurantes participantes puede establecer los productos que considere apropiados de acuerdo con su especialidad. Después de un acuerdo entre ellos, deciden clasificarlos para facilitar la presentación de ellos hacia los clientes. Los productos se clasifican en Entradas, Platos Fuertes, Postres, Bebidas y Acompañamientos. Pueden ofrecer Menús, que incluyen combinaciones de los productos de cada una de esas categorías. Un menú tiene máximo un producto de una categoría y puede no incluir alguna. Por ejemplo, un menú puede no incluir postre y ofrece máximo una bebida.

2.3. Objetivos

2.3.1. General

• En el CCD cada restaurante registra sus menús y sus productos de acuerdo con la descripción siguiente. Los ingredientes son comunes. En este nivel se cuenta con un conjunto de ingredientes previamente establecidos de común acuerdo por los participantes de CCD.

2.3.2. Específicos

- Los clientes realizan pedidos que pueden incluir menús o productos personalizados de uno o varios de los restaurantes disponibles.
- El costo del pedido es la suma de cada uno de los ítems del pedido. Recuerde que el menú es definido por cada restaurante. Es decir, no hay menús que incluyan productos de diferentes restaurantes.
- El sistema ofrece servicios apropiados a cada uno de sus usuarios. Un grupo seleccionado de estos servicios es el objetivo principal de esta iteración y es descrito en detalle a continuación.

3. Contexto

3.1. Escenarios operacionales (requerimientos)

	Calificación de Historia de usuario								
CÓDIGO PROYECTO	1	1 NOMBRE PROYECTO Sistema de gestión restaurantes y pedidos							
DESCRIPCIÓN PROYECTO	Sister clier pedid	ntes							
			DESCRIPCIÓN DEL MÓDU	ILO					
CÓDIGO MÓDULO	1'1	1'1 NOMBRE MÓDULO Gestión de clientes							
DESCRIPCIÓN MÓDULO	En e	En este módulo se realizará el procesamiento de la información de los clientes.							
		DES	SCRIPCIÓN DEL REQUERIM	MIENTO					
CODIGO REQUISITO	1'1'1	1'1'1 NOMBRE REQUISITO Registro de cliente							
EXPLICACIÓN	Se had	e hace el registro de los clientes que realicen un pedido, con sus datos e información más importante.							
TIPO	OBLI	X	PRERREQUISITOS	NA					

	GATO RIO							
	OPCI ONAL	DE	PENDENCIAS		NA			
	A	ANÁLISIS	DEL REQUERIMIE	ENTO				
ENTRADA	Datos ta		o: Nombre del cliente rédito, Info, Balance		n, Email, Info tarjeta de ompras.			
PROCESOS	Usando I	Usando las entradas introducidas se enviará la información a la base de datos.						
SALIDAS	Registro	Registro de la información del cliente en la base de datos y visualización en la información del pedido y factura virtual.						
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN								
Dado que un cliente ingresa su información cuando se va a registrar en la plataforma, entonces el sistema lo añade a la base de datos								
Dado que un cliente intente registrarse cuando ya se había registrado previamente, entonces el sistema rechaza su registro y da a conocer que ya hay un usuario existente								
CATEGORÍA	FUNCION AL	x	NO FUNCION	NAL				

FORMATO DE REQUERIMIENTOS							
DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO							
CÓDIGO PROYECTO	1	1 NOMBRE PROYECTO Sistema de gestión restaurantes y pedidos					
Sistema que permite el registro, gestión y actualización de restaurantes, clientes y administradores, tales como stock, menús, descripción del pedido, gestión de carros de compra, a su vez será capaz de generar la factura virtual correspondiente al pedido.							
DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO							

CÓDIGO MÓDULO	1'2		NOMBRE MÓDULO	Gestión de ingredientes			
DESCRIPCIÓN MÓDULO	materi	ias	primas que utiliza / se subirán a la l	ará el procesamiento de la información de las a la empresa. Se tomarán en cuenta todas las pase de datos, para así poder ser consultada la prmación por el usuario			
		ES	CRIPCIÓN DEL	REQUERIMIENTO			
CODIGO REQUISITO	1'2'1		NOMBRE REQUISITO	Registro de ingredientes			
EXPLICACIÓN	Se had	е	-	vo tipo materia prima que compró la empresa, su cantidad en Gr o Unidades			
TIPO	OBLIG ATORI X O		PRERREQUISI TOS	NA			
	OPCIO NAL		DEPENDENCI AS	NA			
		A	NÁLISIS DEL RI	EQUERIMIENTO			
ENTRADA Información sobre la materia prima: nombre, cantidad en inventario, tipo de unidad							
PROCESOS		Una vez suministrada la información sobre la materia prima por el usuario dentro del sistema, este hace el registro en la base de datos					
SALIDAS		Registro de la nueva materia prima en la base de datos					
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN							
				egistrar un ingrediente nuevo cuando ingresa la e a la basa de datos del restaurante			

Dado que un usuario de un restaurante vaya a registrar un ingrediente nuevo cuando ingresa, la información de un ingrediente preexistente da a conocer que ya existe

CATEGORÍA

FUNCION
AL

NO FUNCIONAL

					Calificación de Historia de				
FORMATO DE REQUERIMIENTOS									
		[DESCRIPCIÓN DEL P	ROYECTO					
CÓDIGO PROYECTO	1	NOMBRE Sistema de gestión restaurantes y pedidos							
DESCRIPCIÓN PROYECTO	clier	Sistema que permite el registro, gestión y actualización de restaurantes, clientes y administradores, tales como stock, menús, descripción de los edidos, gestión de carros de compra, a su vez será capaz de generar la factura virtual correspondiente al pedido.							
			DESCRIPCIÓN DEL	MÓDULO					
CÓDIGO MÓDULO	1'3	3	Rendimiento de consultas						
DESCRIPCIÓN MÓDULO	En est			ciencia de las diversas consultas que hace datos sobre las diferentes entidades	5				
		DES	SCRIPCIÓN DEL REC	QUERIMIENTO					
CODIGO REQUISITO	1'3'	1	NOMBRE REQUISITO	Rendimiento en la consulta de restaurantes					
EXPLICACIÓN	Las	Las consultas de los ingredientes registrados deben demorarse 10 seg o menos para tener una eficiencia en su búsqueda							
TIPO	OBLI GAT ORI O	x	PRERREQUISITOS	Registro de materia prima					
	OPCI ONA L		DEPENDENCIAS						

	ANÁLISIS DEL REQUERIMIENTO						
ENTRADA		El código de una materia pri	ima				
PROCESOS		Dado el código de una materia prima, la consulta que hace el sistema de los proveedores que venden dicha materia prima debe realizarse en 10 segundos o menos					
SALIDAS		NA					
	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN						
Dado que un usuario de restaurante cuando ingrese un código de su materia prima registrada, entonces el sistema hará la consulta en menos de 10 segundos							
CATEGORÍA	FUNCION AL	NO FUNCIONAL	X				

FORMATO DE REQUERIMIENTOS								
DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO								
CÓDIGO PROYECTO	1	NOMBRE PROYECTO Sistema de gestión restaurantes y pedidos						
DESCRIPCIÓN PROYECTO	clientes y	Sistema que permite el registro, gestión y actualización de restaurantes, clientes y administradores, tales como stock, menús, descripción de los pedidos, gestión de carros de compra, a su vez será capaz de generar la factura virtual correspondiente al pedido.						
		DESCRIPCIÓN	DEL MÓDULO	5				
CÓDIGO MÓDULO	1'4	1'4 NOMBRE MÓDULO Disponibilidad						
DESCRIPCIÓN MODULO	En es dispor							
MODULO		de datos.						
DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO								

CODIGO REQUISITO	1'4'1	NOMBRE REQUISITO	Dispo	onibilidad				
EXPLICACIÓN	Se debe a	-	sistema ni la BD gene desde más de 1 dispo	eren un deadlock cuando ositivo.				
TIPO	OBLI GAT ORIO	PRERREQUISI TOS						
HFO	OPCI ONA L	NA DEPENDENCI AS						
	Д	NÁLISIS DEL RI	EQUERIMIENTO					
ENTRADA	Cualquier	Cualquier función que requiera hacer una consulta en un registro de la BD ejecutada al mismo tiempo en más de 1 equipo.						
	Se tomara	Se tomarán las órdenes/consultas en orden de llegada y se manejan con un sistema de pila con un método						
PROCESOS	de PEF	de PEPS(Primera en entrar, primera en salir) de tal forma que no se genere un deadlock.						
SALIDAS		NA						
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN								
Dado que dos usuarios cuando intente hacer una orden en el sistema, entonces el sistema ejecuta el método PEPS para evitar un deadlock y poder tomar las órdenes sin errores, ni sobreventas								
CATEGORÍA	FUNCION AL	NO F	FUNCIONAL	Х				

FORMATO DE REQUERIMIENTOS DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO							
CÓDIGO PROYECTO	1	NOMBRE Sistema de gestión restaurantes y pedidos					
DESCRIPCIÓN	Sistem entida						
PROYECTO	y la des	•	su vez será capaz de generar la factura spondiente al pedido.				

DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO						
CÓDIGO MÓDULO	1'5	1'5 NOMBRE MÓDU		Gestión de usuarios		
DESCRIPCIÓN MÓDULO	En es	te		procesamiento de la información de los los del sistema.		
	D	ES	SCRIPCIÓN DEL REQ	UERIMIENTO		
CODIGO REQUISITO	1'5'1	1'5'1 NOMBRE REQUISITO Registro de usuarios				
EXPLICACIÓN	Els	ist	•	o de los usuarios del sistema que son staurantes.		
TIDO	OBLI GAT ORIO	X	PRERREQUISITOS	NA		
TIPO	OPCI ONA L	ONA DEPENDENCIAS NA				
		A	NÁLISIS DEL REQUI	ERIMIENTO		
ENTRADA	Datos ta	ale		suario, contraseña, nombre del empleado, to de identificación		
PROCESOS	Usand	o la	as entradas introducid	as se enviará la información a la base de datos.		
SALIDAS Registro del usuario en la base de datos que le permitirá el acceso al sistema						
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN						
Dado el estado que un restaurante ingresa su información para registrarse en la plataforma, entonces el sistema lo añade a la base de datos.						
				do ingresa su información para registrarse a da a conocer al usuario		
CATEGORÍA	FUNCIO AL	N	X NO FUNC	CIONAL		

	Calificación
	de Historia de
FORMATO DE REQUERIMIENTOS	usuario
DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO	8

CÓDIGO PROYECTO	1		NOMBRE PROYECTO	Sistema de gestión restaurantes y pedidos			
			- · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	de pedidos junto a sus respectivas el cliente, la materia prima usada,			
DESCRIPCIÓN PROYECTO	y la	des		rez será capaz de generar la factura ndiente al pedido.			
			DESCRIPCIÓN DEL MÓ	DULO			
CÓDIGO MÓDULO	1'6		NOMBRE MÓDULO	Gestión de facturas de venta			
DESCRIPCIÓN MÓDULO	En es	te m		ción y gestión de las facturas de venta s de los clientes.			
		DES	SCRIPCIÓN DEL REQUE	RIMIENTO			
CODIGO REQUISITO	1'6'1		NOMBRE REQUISITO	Generar factura venta			
EXPLICACIÓN		El si	stema genera la factura d	e venta del pedido de un cliente			
	OBLI GAT ORIO	x	PRERREQUISITOS	Registro del pedido de un cliente, registro del cliente			
TIPO	OPCI ONA L		DEPENDENCIAS	NA			
		A	NÁLISIS DEL REQUERII	MIENTO			
ENTRADA			to de las materias primas	do, descripción del pedido, precio por usadas, nombre del cliente, CC del dirección del cliente			
PROCESOS	Usano	Usando las entradas introducidas se crea la factura virtual del pedido, con sus datos de envío.					
SALIDAS	Fac	Factura de venta del pedido del cliente que se almacena en la BD, así como se le entrega una copia virtual al cliente.					
			CRITERIOS DE ACEPTA	ACIÓN			
Dado que el cliente	e realiza	a un	pedido y genera un pago, una factura.	cuando el usuario paga se le genera			

CATEGORÍA	FUNCION	x	NO FUNCIONAL	
OATEOORIA	AL	l^	NOTONOIGNAL	

FORMATO DE REQUERIMIENTOS DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO								
CÓDIGO PROYECTO	1		NOMBRE PROYECTO	Sistema de gestión restaurantes y pedidos				
DESCRIPCIÓN			• •	tro de pedidos junto a sus respectivas mo el cliente, la materia prima usada,				
PROYECTO	pro	veed	• •	tal, a su vez, será capaz de generar la orrespondiente al pedido.				
DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO								
CÓDIGO MÓDULO	1'3	3	NOMBRE MÓDULO	Rendimiento de consultas				
DESCRIPCIÓN MÓDULO	En este módulo se determinan las exigencias en términos de tiempo y eficiencia de las diversas consultas que hace el sistema							
MODULO			en la base de datos s	5				
		DES	SCRIPCIÓN DEL REQ	UERIMIENTO				
CODIGO REQUISITO	1'3	'2	NOMBRE REQUISITO	Rendimiento en la consulta de pedidos por orden de fecha de entrega				
EXPLICACIÓN	La co	nsult		s ordenados por fecha debe realizarse en undos o menos				
TIPO	OBLI GAT ORI O	x	PRERREQUISITOS	Registros de pedidos				
	OPCI ONA L		DEPENDENCIAS					
ANÁLISIS DEL REQUERIMIENTO								
ENTRADA		Comando de ordenamiento.						

PROCESOS	La organización que haga el sistema de los pedidos activos que se tengan almacenados ordenados por fecha de entrega, desde él. que se tiene que entregar más pronto, hasta el que la fecha de entrega es					
	la n	nás lejana, se debe realizar en 3 seg	jundos o menos			
SALIDAS		NA				
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN						
Dado que el sistema recibe una petición de consulta en 3 segundos o menos						
	FUNCION					

		ORMATO DE REQ		Calificación de Historia de usuario		
CÓDIGO PROYECTO	1	NOMBRE PROYECTO	Sistema de gestión restaurantes y pedidos			
	Sistem entida					
DESCRIPCIÓN PROYECTO	y la des					
CÓDIGO MÓDULO	1'6	NOMBRE MÓDULO	Gestión de inventario	3		
DESCRIPCIÓN MODULO	entradas	En este módulo se encarga de regular y contabilizar el flujo entre las entradas y salidas de las existencias de los ingredientes o productos que necesitan los diferentes restaurantes para el desarrollo de sus ventas				
	DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO					
CODIGO REQUISITO	1'6'2	NOMBRE REQUISITO	Gestión del inventario			
EXPLICACIÓN	El sistema					

	OBLI GATO RIO	x	PRERREQUISIT OS	Stock del vendedor			
TIPO	OPCI ONAL		DEPENDENCIA S	NA			
		A	NÁLISIS DEL REC	QUERIMIENTO			
ENTRADA	Datos t	ales		el restaurante, producto del menú, cantidad de ades por ingrediente.			
	Eli	El programa analizará cuantas unidades por ingrediente dispone de acuerdo a lo que tengan en almacenamiento y con ello					
PROCESOS	realiza	realiza una comparativa restando lo necesario para cumplir con la petición del cliente y generar el producto					
SALIDAS	Cant	Cantidad de ingredientes por producto e indicar si es posible cumplir la petición del cliente.					
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN							
Dado el pedido del usuario hecho por la aplicación, cuando cuenta con una cantidad necesaria superior a lo que se encuentra disponible							
por restaurante se indicará que no es posible generar el producto							
CATEGORÍA	FUNCI AL	ON	X NO FL	INCIONAL			

	Calificación de Historia de					
	usuario					
DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO						
CÓDIGO PROYECTO	1	NOMBRE PROYECTO	Sistema de gestión restaurantes y pedidos			
	Sisten entida	13				
DESCRIPCIÓN PROYECTO	y la des	y la descripción del pedido, a su vez será capaz de generar la factura virtual correspondiente al pedido.				
		NOMBRE				
CÓDIGO MÓDULO	1'6	MÓDULO	Interfaz			

DESCRIPCIÓN MÓDULO	Parte gráfica donde el cliente podrá ver información de su usuario logeado, seleccionar el restaurante, y desplegar el menú propio de cada restaurante.						
		DES	CRIPCIÓN DEL	REQUERIMIENTO			
CODIGO REQUISITO	1'6'2		1'6'2		NOMBRE REQUISITO	Interfaz usuario	
EXPLICACIÓN		El si	stema genera la	factura de venta del pedido de un cliente			
	OBLI GATO RIO	x	PRERREQUISI TOS	NA			
TIPO	OPCI ONAL		DEPENDENCI AS	NA			
		Α	NÁLISIS DEL RE	EQUERIMIENTO			
ENTRADA		Nombre de usuario y contraseña					
	La fact	La factura de venta que se realiza a un pedido, debe de crearse en menos de 10 segundos, y debe de ser					
PROCESOS	en	enviada al cliente vía correo electrónico en menos de 3 segundos					
SALIDAS		Cambió el estado de los pedidos y el carrito de compras.					
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN							
				do el cliente va a hacer un pedido, necesita una productos, para generar el pedido.			
CATEGORÍA	FUNCI	ON	x NO F	FUNCIONAL			

	F	ORMATO DE REQUE	RIMIENTOS	Calificación de Historia de usuario	
DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO					
CÓDIGO PROYECTO	1	NOMBRE PROYECTO	Sistema de gestión restaurantes y pedidos	13	
		Sistema que permite el registro de pedidos junto a sus respectivas entidades y actores, tales como el cliente, la materia prima usada,			
DESCRIPCIÓN PROYECTO	y la des	y la descripción del pedido, a su vez será capaz de generar la factura virtual correspondiente al pedido.			

DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO					
CÓDIGO MÓDULO	1'6	6	NOMBRE MÓDULO	Interfaz	
DESCRIPCIÓN MÓDULO	F	Parte	-	rio podrá ver información de control y ueo, panel y funcionalidades	
		DES	SCRIPCIÓN DEL REQ	UERIMIENTO	
CODIGO REQUISITO	1'6'2		NOMBRE REQUISITO	Interfaz Administrador	
EXPLICACIÓN		El si	stema genera la factui	ra de venta del pedido de un cliente	
	OBLI GAT ORIO	х	PRERREQUISITOS	NA	
TIPO	OPCI ONA L		DEPENDENCIAS	NA	
		A	NÁLISIS DEL REQUE	ERIMIENTO	
ENTRADA			Usuario y contr	aseña del administrador	
PROCESOS	redirig crear r	Una vez hay un usuario administrador logueado, el sistema se encarga de redirigirlo al menú de administrador, donde podrá agregar restaurantes, crear menús, empleados nuevos, ingresar ingredientes nuevos, consultar usuarios, consultar pedidos.			
SALIDAS			Cambios en el sistem	a según el proceso modificado	
			OBSERVACION	NES	
				realizar cambios en la parte or le permitirá realizar estos cambios.	
CATEGORÍA	FUNC AL		x NO FUNC	IONAL	

	F	DRMATO DE REQUE	RIMIENTOS	Calificación de Historia de usuario
DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO				
CÓDIGO PROYECTO	1	NOMBRE PROYECTO	Sistema de gestión restaurantes y pedidos	21

				stro de pedidos junto a sus respectivas omo el cliente, la materia prima usada,			
DESCRIPCIÓN PROYECTO	y la	y la descripción del pedido, a su vez será capaz de generar la factura virtual correspondiente al pedido.					
			DESCRIPCIÓN DEL	MÓDULO			
CÓDIGO MÓDULO	1'6		NOMBRE MÓDULO	Gestión transaccional			
DESCRIPCIÓN MÓDULO	real	En este módulo se encarga de controlar el sistema de transacciones que realiza cada uno de los usuarios a través de diferentes terminales, de manera que puedan realizar el pago o venta de diferentes existencias					
DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO							
CÓDIGO REQUISITO	1'6'2		NOMBRE REQUISITO	Rendimiento de las transacciones			
EXPLICACIÓN	El siste	ema	-	a transacción necesaria para la adquisición diferentes existencias			
	OBLI GAT ORIO	x	PRERREQUISITOS	Carrito de compra, usuario registrado			
TIPO	OPCI ONA L		DEPENDENCIAS	NA			
		Α	NÁLISIS DEL REQUI	ERIMIENTO			
ENTRADA	Datos	tale	s como: Nombre del u	suario, monto a pagar, productos a pagar.			
	El programa analizará los productos seleccionados por el usuario para realizar la compra y le indicará el valor de cada uno, además						
PROCESOS		realizará la suma indicando el precio total para que el usuario pueda pagar el precio total de su petición.					
SALIDAS	S	e le	indicará al usuario que	e la compra se ha realizado con éxito.			
			CRITERIOS DE ACE	PTACIÓN			
El sistema de transa	accione	s de	be cumplir con los rec	uisitos ACID, los cuales se componen de:			

			Atomicidad, consistencia,	
aislamiento, durabil			ra que pueda realizarse la venta de lario desde un espacio segura	acuerdo a la petición del
CATEGORÍA	FUNCION AL	X	NO FUNCIONAL	

		F	DRMATO DE REQUEI	RIMIENTOS	Pivote	
		[DESCRIPCIÓN DEL P	ROYECTO		
CÓDIGO PROYECTO	1		NOMBRE PROYECTO	Sistema de gestión restaurantes y pedidos		
				tro de pedidos junto a sus respectivas mo el cliente, la materia prima usada,		
DESCRIPCIÓN PROYECTO	y la	des		su vez será capaz de generar la factura spondiente al pedido.		
DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO						
CÓDIGO MÓDULO	1'6		NOMBRE MÓDULO	Base de datos Relacional		
DESCRIPCIÓN MÓDULO	real	En este módulo se encarga de controlar el sistema de transacciones que realiza cada uno de los usuarios a través de diferentes terminales, de manera que puedan realizar el pago o venta de diferentes existencias				
		DES	CRIPCIÓN DEL REQ	UERIMIENTO		
CODIGO REQUISITO	1'6'2	2	NOMBRE REQUISITO	Base de datos		
EXPLICACIÓN	El sist	ema		s entradas y salidas de los inventarios por los restaurantes		
	OLÍG ATOR IO		PRERREQUISITOS	Estructura relacional		
TIPO	OPCI ONAL		DEPENDENCIAS	NA		
		A	NÁLISIS DEL REQUE	RIMIENTO		

ENTRADA	Consultas					
PROCESOS	Almacenamiento de información persistente de usuarios, pedidos, restaurantes e ingredientes.					
SALIDAS	Datos					
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN						
Dada una BD relacional que permita la consulta de diferentes tipos de peticiones como usuario, restaurante, pedidos, facturas, ingredientes, menús						
	·	peticiones como usuario,				

4. Atributos de calidad

Los atributos de calidad se agrupan en seis tipos de categorías para la implementación del proyecto. Se empieza a dividir la información importante para el entorno usuario y el entorno desarrollador

Para el área usuaria tenemos:

- 4.1. **Desempeño:** Se construye una aplicación App que no bloquee el dispositivo donde se está utilizando, tampoco genere información basura el caché de los equipos, servidores de información
- 4.2. **Usabilidad:** la navegación de la página Web está pensada para un desarrollo muy amigable al usuario que la utilice, con botones de navegación fácil de acceder, con respecto a la App será dinámica que permita acceder rápido a los menús de usuario y cumplir con su funcionalidad.
- 4.3. **Disponibilidad:** La idea es que se encuentre siempre 7/24, pero disponible sobre las horas pico de usabilidad, que sería sobre las 11:00 am y las 3:30 pm de lunes a sábado, según la cantidad de tiempo y disponibilidad del restaurante.
- 4.4. **Seguridad:** como hace conexión con el botón PSE, no se guardarán datos ni información sensible a los clientes que accedan a las mismas.

- 4.5. **Interoperabilidad:** al tener la aplicación Web y App estamos incluyendo múltiple funcionalidad porque estará disponible en dispositivos móviles y en equipos PC.
- 4.6. **Confiabilidad:** se garantizará en la puesta en marcha restaurantes que estén dispuestos a brindar su mejor servicio para respaldar la confiabilidad de la aplicación.

Para el desarrollador tenemos:

- 4.7. **Modificable:** se desarrolló por servicios que permita de forma fácil el despliegue de la aplicación cuando sea necesaria una mejora o un módulo de solución futura
- 4.8. **Fácil de prueba:** es el proceso de ejecución de un programa con la intención de descubrir un error, como los casos de usos son puntuales, se desarrolla el proyecto basado en los casos de uso o requerimientos de usuario.
- 4.9. **Reusabilidad:** las subrutinas y código limpio que se implementó permite que esta particularidad se pueda implementar en la solución a entregar, su filosofía de algunos servicios genera adaptación y reciclaje de código.

5. Puntos de vista y modelos arquitecturales

5.1. Diagrama de arquitectura

Backend: Springboot Frontend: React.js

DB: MySQL

5.2. Diagrama de modelo UML

Análisis y diseño del diagrama de clases a utilizar como guía en el desarrollo del aplicativo, una versión inicial y su posterior modificación aplicando patrones de diseño.

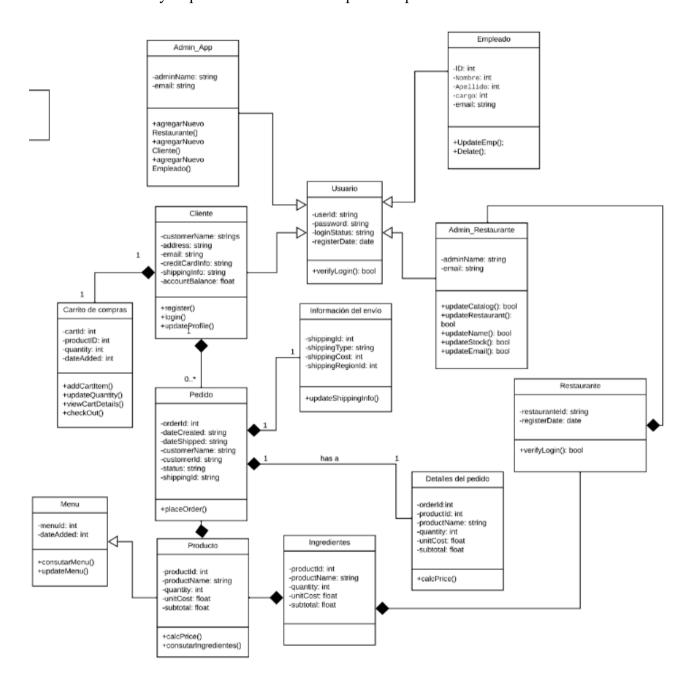


Figura 1. Diagrama de clases ver.1

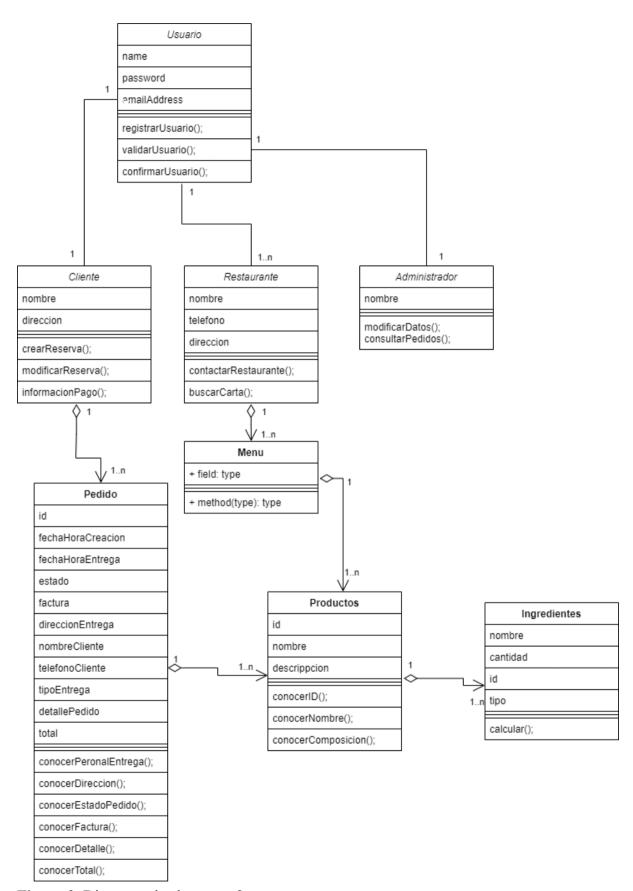


Figura 2. Diagrama de clases ver.2

5.3. Modelo de procesos

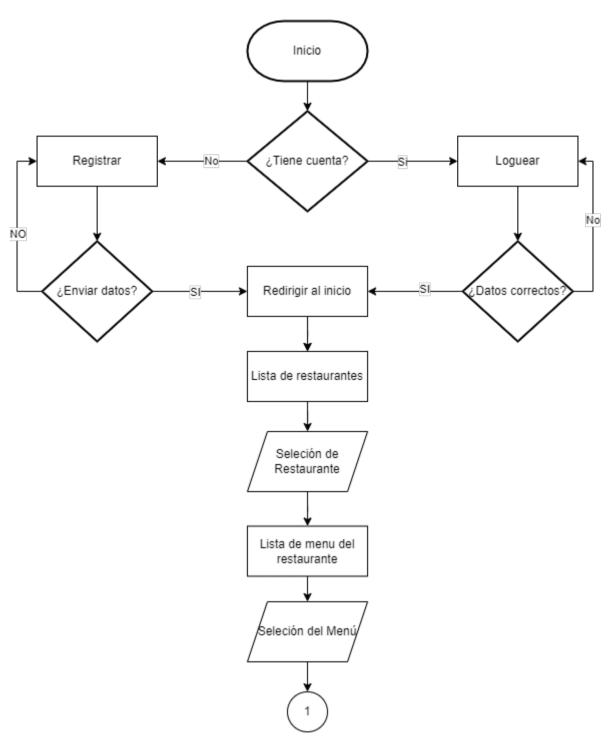


Figura 3. Diagrama de flujo parte 1

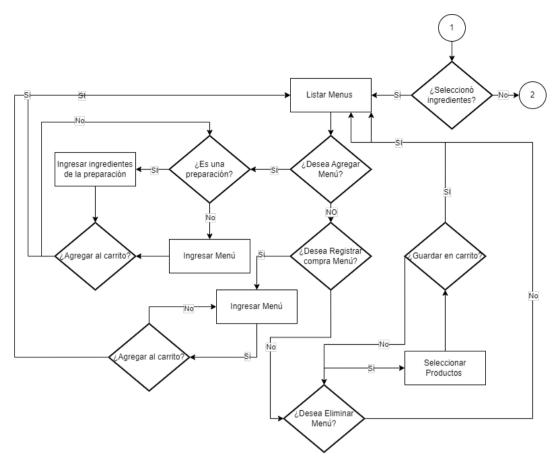


Figura 4. Diagrama de flujo parte 2

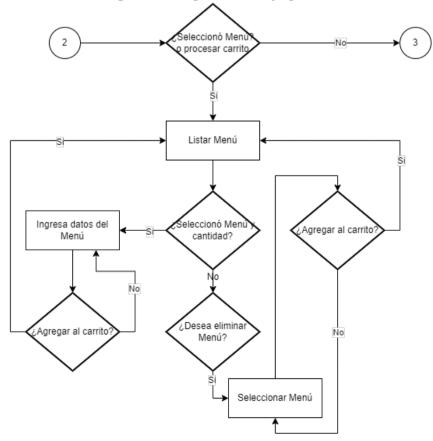


Figura 5. Diagrama de flujo parte 3

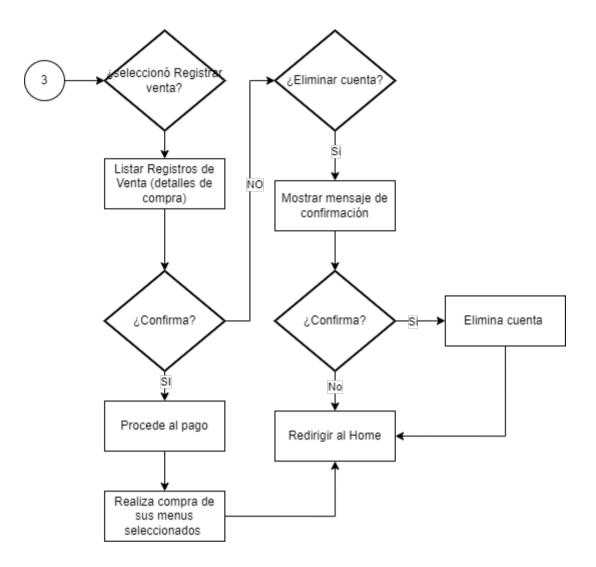


Figura 6. Diagrama de flujo parte 4

5.4. Punto de vista de despliegue

5.4.1. Modelos de plataforma de despliegue

Se presenta un modelo de despliegue para el aplicativo resumido en un diagrama que abarca los diferentes sistemas en los que se apoya el mismo.

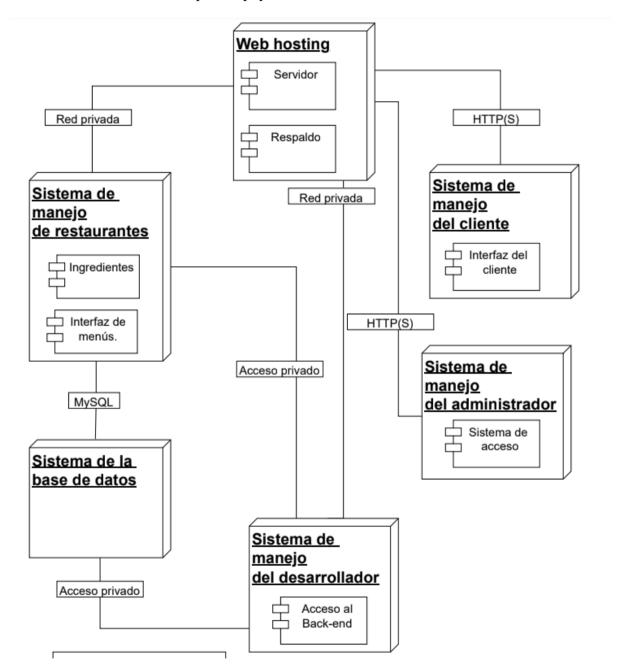


Figura 7. Diagrama de despliegue

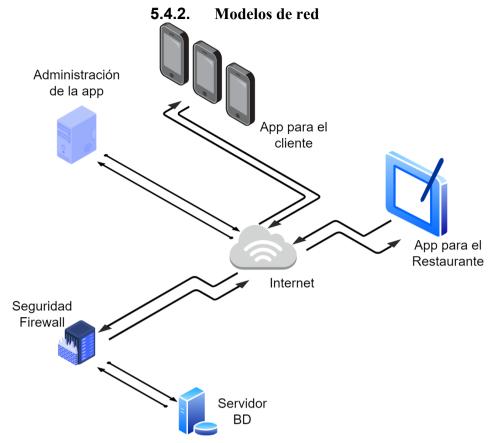


Figura 8. Diagrama de Red

5.4.3. Modelos de dependencias tecnológicas

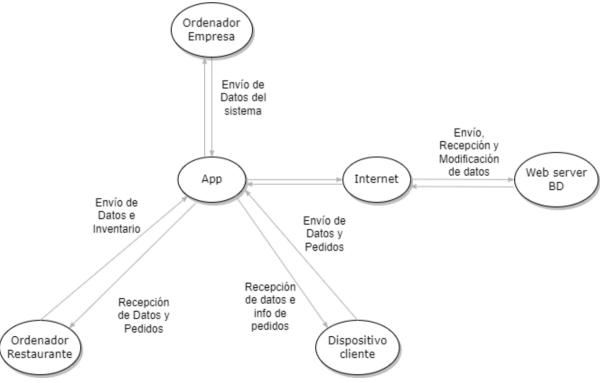


Figura 9. Diagrama de Dependencias Tecnológicas

5.5. Punto de vista de información

5.5.1. Modelos de procesos

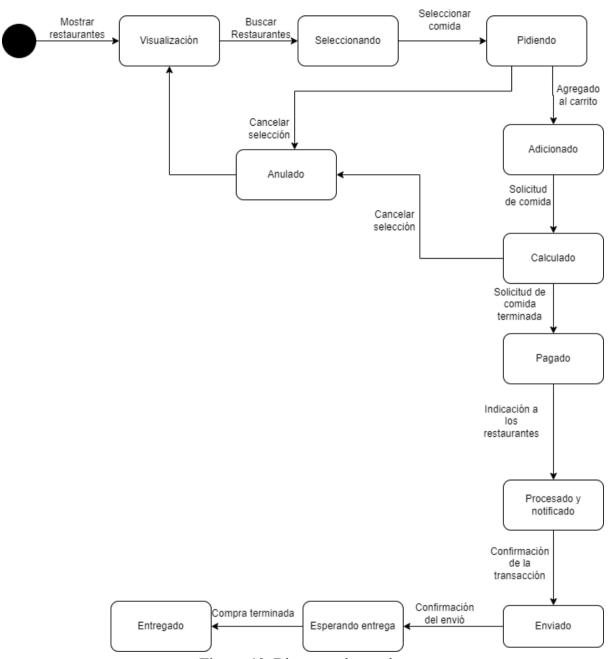


Figura 10. Diagrama de estados

Cliente Sistema Restaurantes Iniciar Solicitud de Muestra la lista de restaurantes disponibilidad de servicios Elija el restaurante deseado Muestra la lista de restaurantes. El restaurante está disponible Muestra los restaurante Elija el menù deseado. Confirmación si el menú está disponible El menú está disponible Muestra detalles del ¿Realizar menu Confirmación si la modificación está disponible La modificación està disponible Elija lo que quiere modificar Muestra detalles del Ingrese la cantidad del pedido Pregunta por cuantos pedidos Consulte si Se puede puede dar la cumplir con la cantidad cantidad indicada Confirma pedido Preparar Mostrar pago pedido Pago de la Recibe pago factura Recibe orden

5.5.2. Diagrama de actividades

Figura 11. Diagrama de actividades.

Sistema Agrega Restaurantes Elimina Restaurantes Registrarse Administrador App Registrarse Iniciar Sesión Crear Menu Ver Restaurantes Include Include Confirmar y alistamiento Ver Menú Extends Declinar pedido envia MSJ Agregar a carrito Cliente Cobrar Pedido Administrador Restarante Include Include Entregar Pedidos Ver Pedidos Reclamar Pedido

5.5.3. Modelo de casos de uso

Figura 12. Diagrama de casos de uso

Se muestra el flujo del usuario al realizar el pedido, comenzando por el ingreso a la aplicación móvil, ubicando el restaurante y escogiendo el menú. De igual forma se detalle el flujo del restaurante y las múltiples opciones a interactuar después de recibido el pedido.

A continuación se evidenciaron diferencias, diagramas de casos de uso, los cuales se conectan con el punto siguiente presentado en este documento, el cual hace referencia a los diagramas de secuencia

5.5.4. Diagrama de secuencia

Es el diagrama de secuencia cuando el usuario ingresa a la aplicación móvil y busca el restaurante para realizar el pedido.

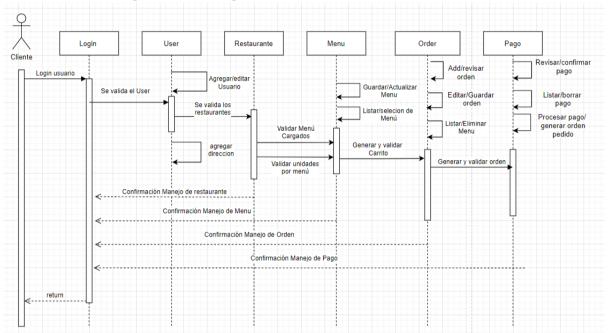


Figura 13. Módulo de selección y restaurante

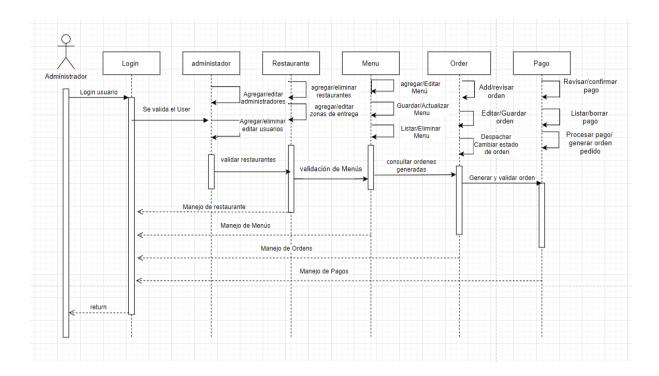


Figura 14. Módulo de confirmación

En este diagrama el usuario ingresa por la web, carga el menú a ofrecer y recibe pedido del usuario, aceptando su orden o negando según sea el caso.

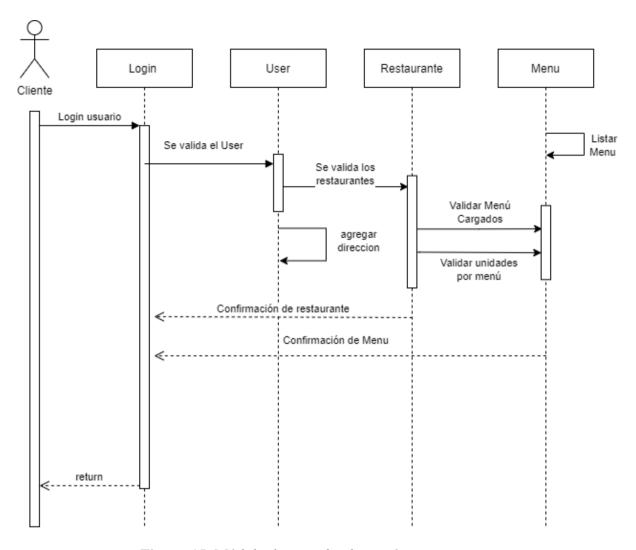


Figura 15. Módulo de consulta de menú por restaurante

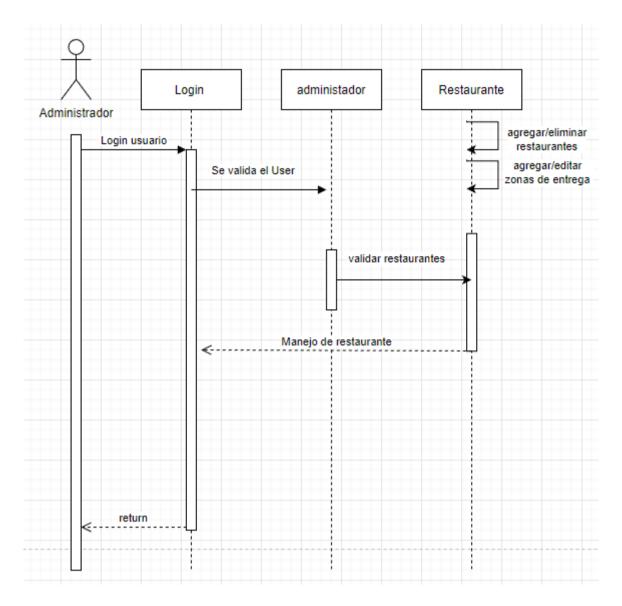


Figura 16. Módulo de administración por restaurante

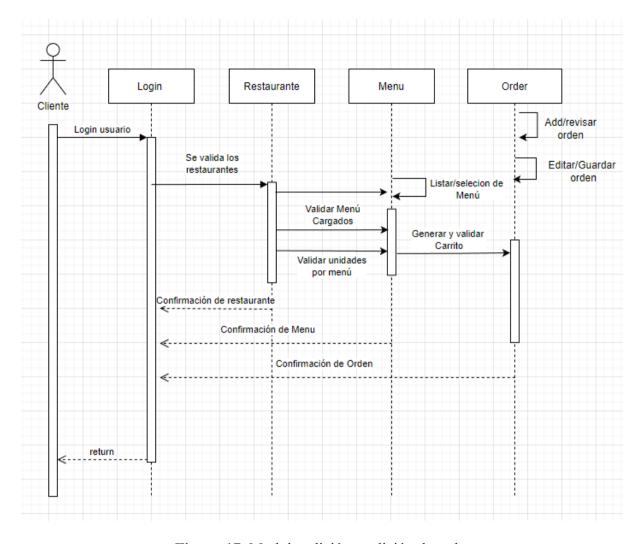


Figura 17. Modulo adición o edición de orden

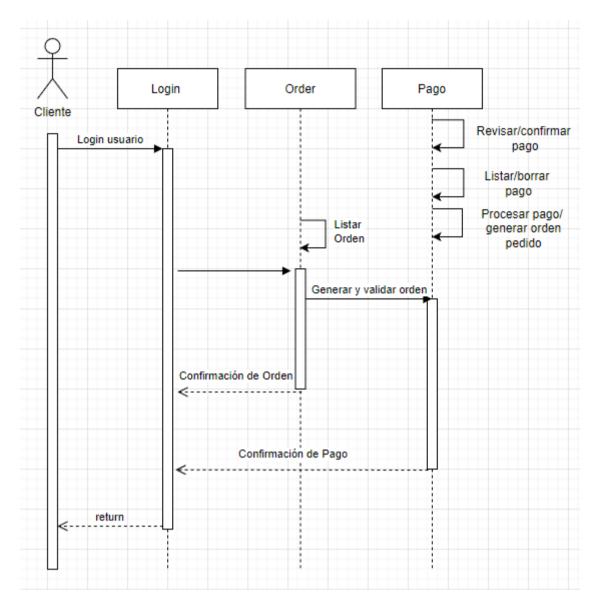
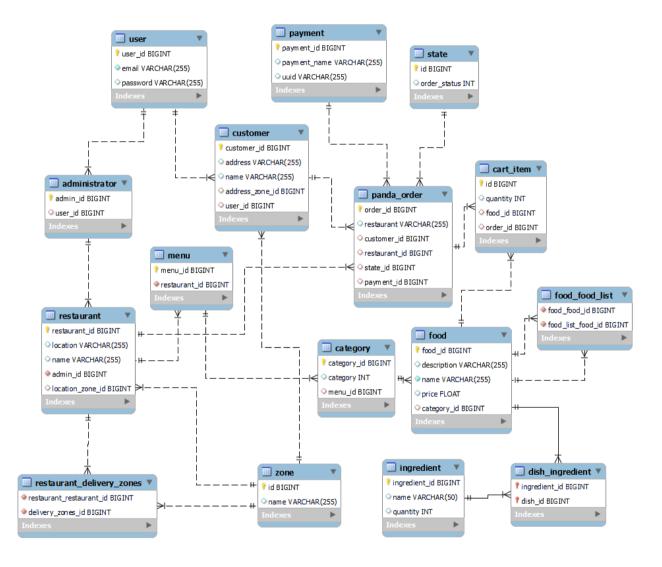


Figura 18. Modulo pagos

5.5.5. Modelos de bases de datos

Figura 19. Diagrama de bases de datos



6. Mockups

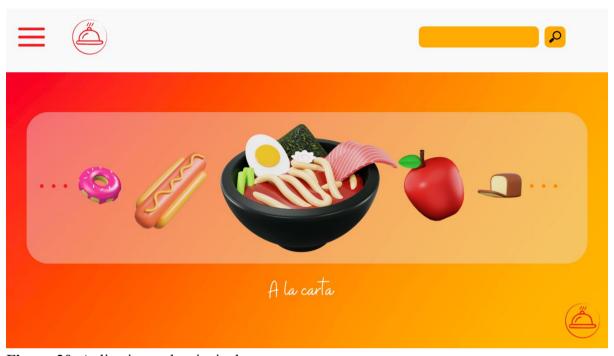


Figura 20. Aplicativo web principal

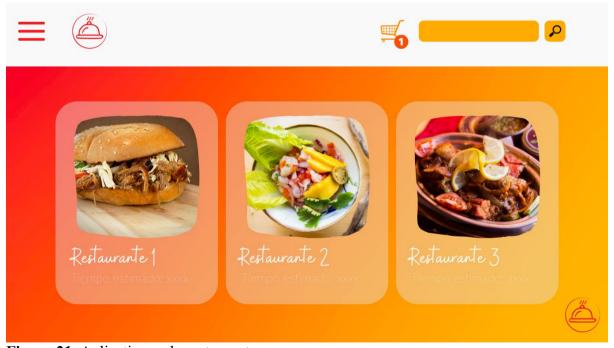


Figura 21. Aplicativo web, restaurantes

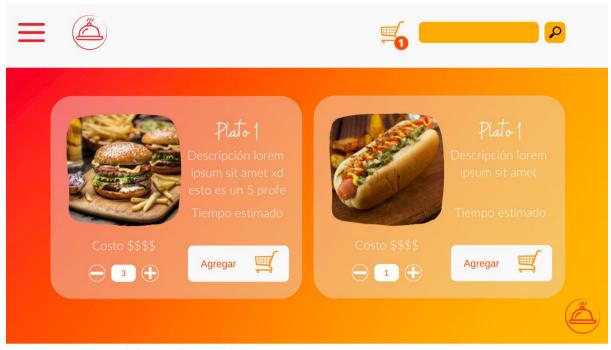


Figura 22. Disposición de las comidas

7. Mockups version final. Front-end react

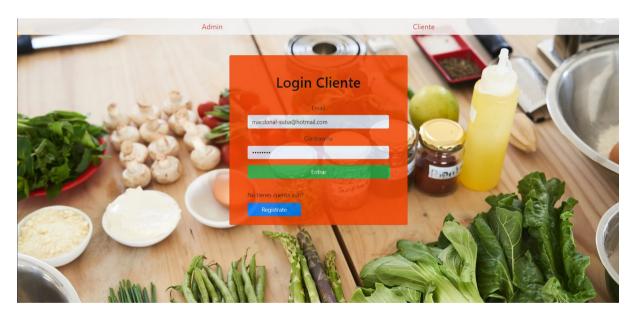


Figura 23. login



Figura 23. Selección de restaurantes.



Figura 24. Estado de las órdenes.



Figura 25. Carrito.

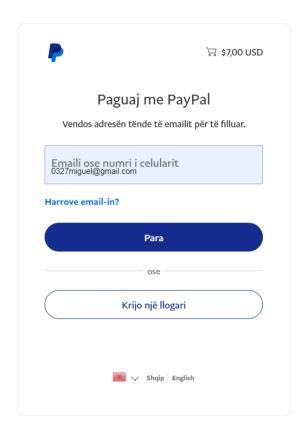


Figura 26. Redireccionamiento a Paypal para confirmar la orden de pago.

Conclusiones

- Apoyar a los microempresarios de los restaurantes que ofrecen menús o platillos originales, y que no cuentan con el recurso suficiente para adquirir un espacio en la web y ofrecer entrega de valor a su empresa para este caso a los restaurantes.
- Generar visibilidad a las microempresas (restaurantes) de empezar a modernizar sus negocios y darles una entrada al sector tecnológico que día a día está llegando con más fuerza al país y los deja a un lado relegados, por no contar con plataformas que midan y ofrezcan niveles de servicio como lo va a hacer esta app.
- Brindar competitividad a los restaurantes que no son de cadena frente a las grandes cadenas de restaurantes que tiene la capacidad económica de poder diseñar sus propias plataformas, esta app representara una manera asequible para los restaurantes, y como beneficio adicional la app engloba diferentes restaurantes con sus respectivos menús, por tanto, tendrán mejor visualización de usuarios, pues al revisar la app, el usuario podrá ver todos los restaurantes.

Referencias

- Captura de requisitos en modelos de caso de uso. (2021, 03 05). IBM. Retrieved
 October 19, 2022, from:https://www.ibm.com/docs/es/rsar/9.5?topic=approaches-use-case-models
- Fernández, V. M. (2018, April 18). Documento de requerimientos de software La
 Oficina de Proyectos de Informática. PMOInformatica. Retrieved October 19, 2022,
 from:http://pmoinformatica.com/2018/04/documento-de-requerimientos-de-software 37.html
- Qué es un modelo de base de datos. (2020, 03 21). Lucidchart. Retrieved October 19,
 2022, from:https://www.lucidchart.com/pages/es/que-es-un-modelo-de-base-de-datos