

Documento Explicativo – Diagrama de Flujo de *CafféFlux*

Nombre del sistema: CafféFlux

Tipo: Aplicación de escritorio

Objetivo: Facilitar la gestión de pedidos, productos, mesas y turnos en cafeterías o restaurantes.

El diagrama de flujo de *CafféFlux* representa de manera visual el funcionamiento interno del sistema, las rutas que puede seguir el usuario y cómo interactúan los distintos módulos entre sí.

A continuación, se detallan los principales bloques del diagrama:

1. Interfaz Principal (GUI)

- La interfaz gráfica es el punto de partida. Desde aquí, el usuario accede a todas las funciones principales mediante botones o menús. Actúa como el cerebro central del sistema.

2. Gestión de Productos (Permite):

- Agregar, editar o eliminar productos.
- Organizar productos por categorías y subcategorías.
- Visualizar disponibilidad.
 - Este módulo alimenta directamente el módulo de pedidos en mesa.

3. Gestión de Mesas y Pedidos (Desde aquí se puede):

- Abrir mesas y asignar pedidos.
- Agregar productos a la cuenta de cada mesa.
- Ver resumen del consumo.
- Cerrar cuenta cuando el cliente paga.
 - Este módulo se conecta con el sistema de pagos y reportes.

4. Gestión de Turnos (Permite):

- Abrir un turno con caja inicial.
- Cerrar el turno al final del día.
- Ver el resumen de ventas por turno.
 - Los datos generados aquí alimentan el módulo de reportes.

5. Sistema de Pagos (Admite):

- Efectivo
- Tarjeta de débito/crédito
 - Una vez procesado el pago, el sistema permite cerrar la mesa y guardar el registro.

6. Reportes (Muestra):

- Ventas por día, semana o mes.

- Productos más vendidos.
- Ingresos por método de pago.
- Estos reportes ayudan a tomar decisiones estratégicas en el negocio.

Conexiones Clave

- Todo parte desde la GUI.
- La gestión de mesas conecta productos y pagos.
- Los turnos generan datos para los reportes.
- El flujo de trabajo es cíclico, desde abrir una mesa hasta cerrar turno.

Conclusión

Este diagrama muestra cómo CafféFlux ofrece una solución integral para pequeños locales de comida. El flujo es claro, ordenado y enfocado en la eficiencia del trabajo diario.

