

APLICACIÓN DE GESTIÓN DE RESTAURANTE

Programación II
Ignacio Iancón
Lukas Trillat
Fecha: 15/10/2025



UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE
TEMUCO

DEPARTAMENTO DE CIENCIAS
MATEMÁTICAS Y FÍSICAS
FACULTAD DE INGENIERÍA

Introducción al problema

Desarrollar una aplicación con interfaz gráfica para gestionar ingredientes, stock, carta, pedidos y generación de boletas en PDF.

Objetivo

Crear un sistema completo para la gestión del restaurante usando programación orientada a objetos y GUI

- Carga de ingredientes (CSV)
- Gestión de stock
- Generación de carta (PDF)
- Gestión de pedidos y boleta (PDF)



FLUJO PRINCIPAL

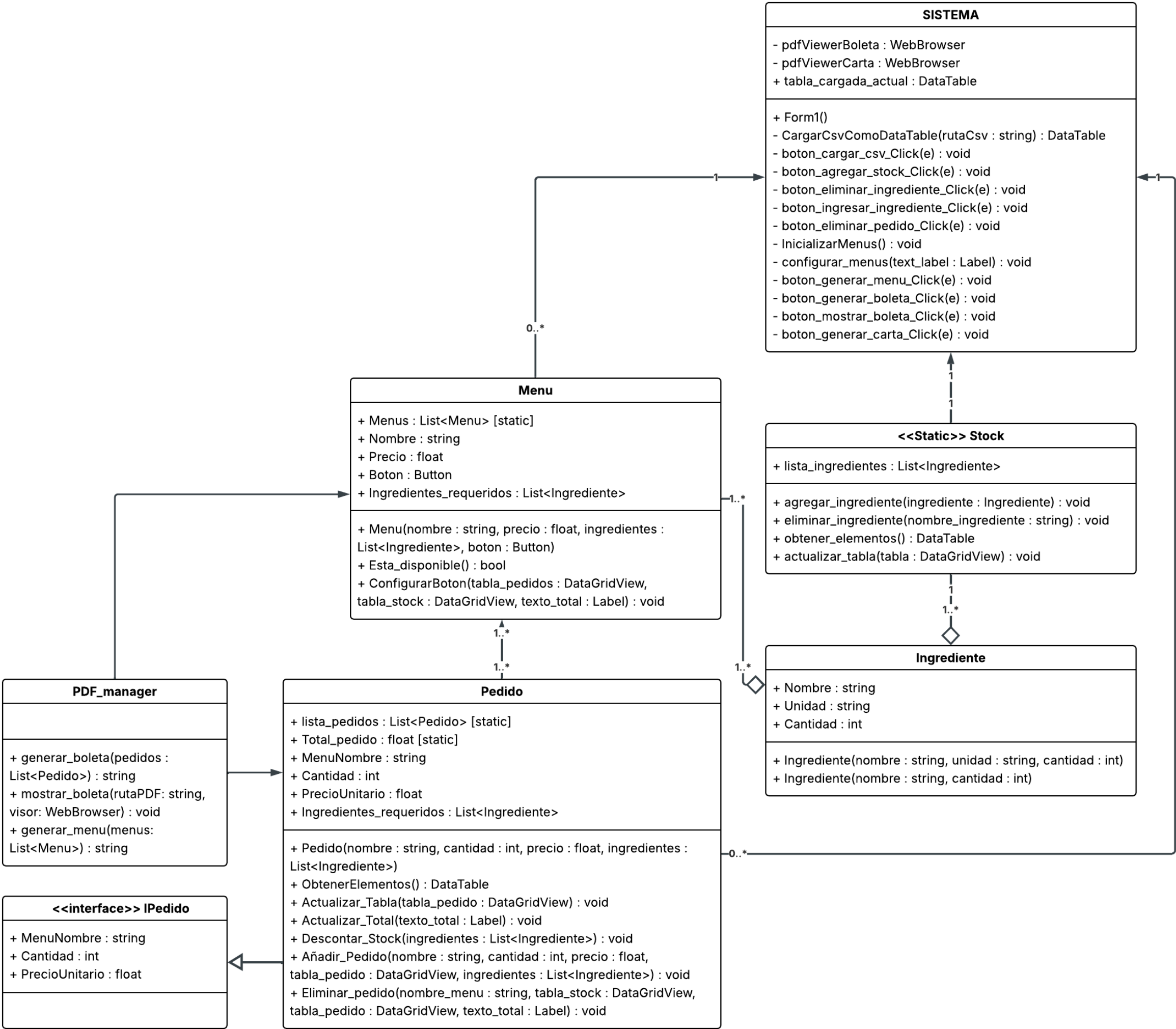
- Cargar archivo CSV → pestaña Carga de ingredientes
- Agregar al stock
- Generar menús disponibles
- Visualizar carta PDF
- Crear pedido → agregar menús
- Generar boleta PDF

ROLES DE CLASES

CLASE	ROL
Ingrediente	Representa un ingrediente con nombre, unidad y cantidad
Stock	Administra el inventario
Menu	Representa menús fijos y sus ingredientes necesarios
Pedido	Gestiona los pedidos y sus totales
PDF_manager	Genera PDF del menú y de la boleta



DIAGRAMA



PRESENTACIÓN DEL PROGRAMA



Gracias