

# 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

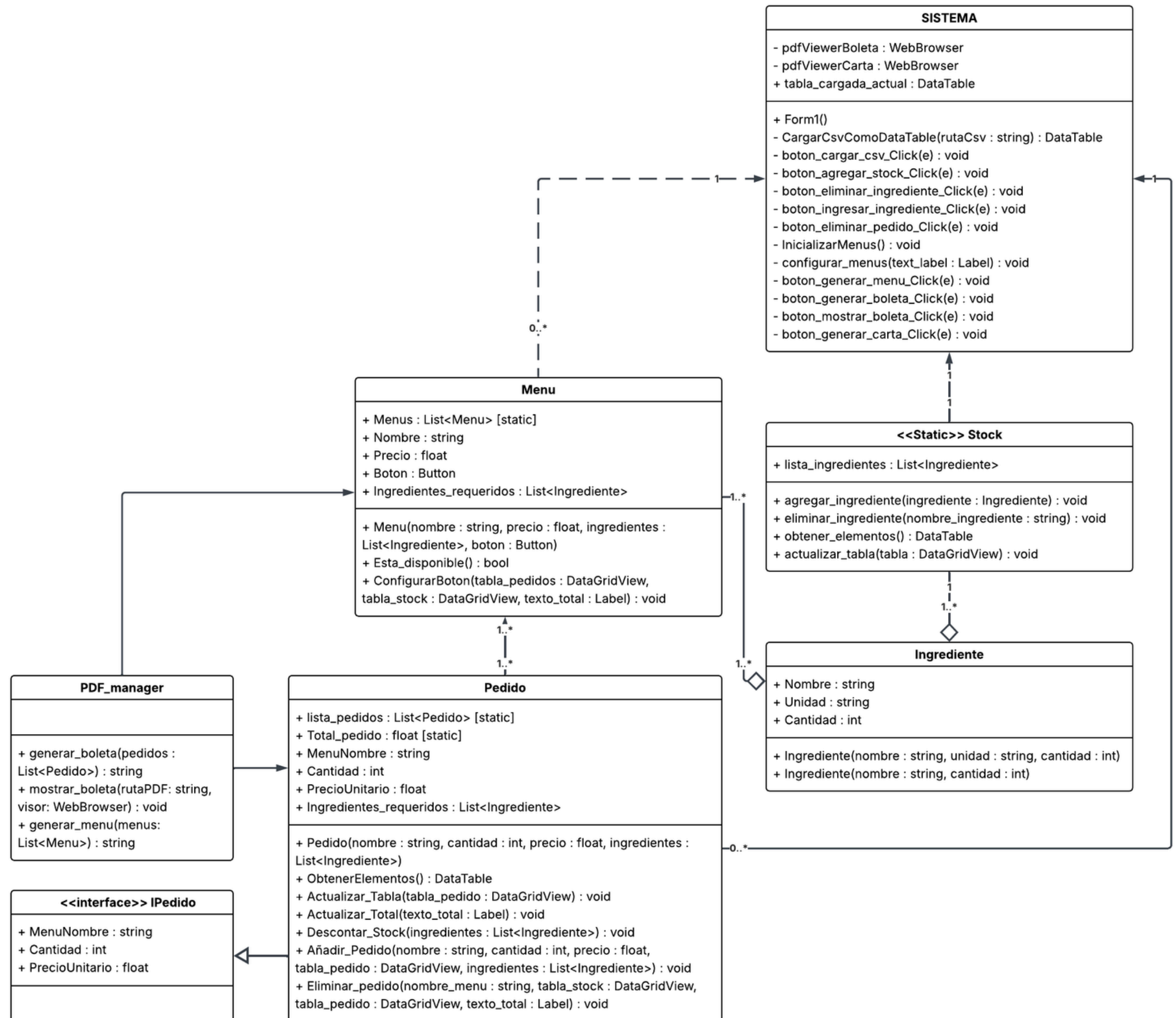
- Cargar archivo CSV → pestaña Carga de ingredientes
- Agregar al stock
- Generar menús disponibles
- Visualizar carta PDF
- Crear pedido → agregar menús
- Generar boleta PDF

# ROLES DE CLASES

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



# DIAGRAMA



# **PRESENTACIÓN DEL PROGRAMA**



**Gracias**