



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PANAMÁ
FACULTAD DE INGENIERÍA DE SISTEMAS COMPUTACIONALES

CARRERA
DESARROLLO DE SOFTWARE

ASIGNATURA:
Desarrollo de Software IX

PROFESOR:
Erick Agrazal

Segunda Entrega / Semestral

Presentado por:

Rafael, Chung - 8-939-1136
Richard, Zhang - 8-988-1571
Aparicio, Uzziel – 8-978-1512

Grupo: 1LS242

FECHA DE ENTREGA
15-06-2025

CONTEXTO GENERAL DEL PROYECTO

El sistema web desarrollado está orientado a optimizar la gestión de pedidos del restaurante Golden Panda, ofreciendo una experiencia práctica tanto para clientes como para el personal del local. A través de esta plataforma, los clientes pueden consultar el menú y realizar pedidos para consumir en el restaurante o recogerlos para llevar.

Para los pedidos en el restaurante, el cliente puede escanear un código QR ubicado en su mesa, lo que permite identificar automáticamente el número de mesa desde donde se realiza el pedido. En el caso de pedidos para llevar, el usuario accede directamente al sitio web, sin necesidad de escanear códigos, y su orden se asocia a sus datos personales.

El menú se presenta de forma visual e interactiva, mostrando platillos y bebidas con su nombre, precio, imagen y opciones de personalización como acompañamientos, tipo de preparación y un campo para observaciones adicionales. Los usuarios pueden agregar sus selecciones a un carrito, confirmar su pedido ingresando sus datos y pasar a la etapa de pago (pendiente de definición). Luego, se envía una confirmación y la factura electrónica al correo proporcionado.

Las órdenes finalizadas se reflejan en una pantalla exclusiva para cocina, con detalles del tipo de orden (local o para llevar), número de mesa o número de factura, y el estado del pedido, que el cocinero puede actualizar desde "Pendiente" hasta "Platillo Finalizado".

En el área administrativa, el sistema cuenta con autenticación de usuarios y un panel de control que muestra estadísticas de ventas diarias. También se incluyen herramientas para gestionar el menú del restaurante, usuarios y roles del sistema, supervisar pedidos en tiempo real, consultar historial de ventas y administrar la información de las mesas.

Listado completo de historias de usuario

Historias de Usuarios

Historias de Usuario – Cliente

1. **Código: US-001**

Título: Escaneo de código QR

Descripción:

Como cliente, quiero escanear el código QR en mi mesa para que el sistema reconozca mi ubicación dentro del restaurante y así agilizar mi pedido.

Criterios de Evaluación

1. El sistema detecta correctamente la ubicación/mesa.
2. El flujo continúa automáticamente tras escanear.

Prioridad: Alta

Estimación: 2 puntos

2. **Código: US-002**

Título: Visualización del menú

Descripción:

Como cliente, quiero visualizar el menú con nombres, precios y fotografías de los platillos y bebidas para tomar decisiones informadas.

Criterios de Evaluación

1. El menú se carga correctamente.
2. Cada platillo tiene nombre, precio y foto.

Prioridad: Alta

Estimación: 2 puntos

3. **Código: US-003**

Título: Ver descripción del platillo

Descripción:

Como cliente, quiero ver la descripción detallada del platillo que seleccionó para entender qué ingredientes incluye.

Criterios de Evaluación

1. Cada platillo tiene una descripción accesible al hacer clic.
2. Los ingredientes se muestran de forma clara.

Prioridad: Media

Estimación: 1 puntos

4. **Código: US-004**

Título: Selección de acompañamientos

Descripción:

Como cliente, quiero poder elegir el tipo de acompañamiento, para personalizar mi orden según mis preferencias.

Criterios de Evaluación

1. Al seleccionar un platillo, aparecen opciones de acompañamiento.
2. La elección se refleja en el resumen del pedido.

Prioridad: Alta

Estimación: 2 puntos

5. **Código: US-005**

Título: Agregar observaciones al pedido

Descripción:

Como cliente, quiero escribir observaciones o detalles adicionales para que el cocinero tenga en cuenta mis gustos o restricciones alimentarias.

Criterios de Evaluación

1. Campo habilitado para escribir observaciones por platillo.
2. La información se transmite al cocinero correctamente.

Prioridad: Alta

Estimación: 1 puntos

6. **Código: US-006**

Título: Carrito de pedidos

Descripción:

Como cliente, quiero agregar varios platillos al carrito antes de confirmar el pedido para ordenar todo de una sola vez.

Criterios de Evaluación

1. Se puede agregar más de un platillo sin perder la selección anterior.
2. El carrito muestra correctamente el contenido.

Prioridad: Alta

Estimación: 2 puntos

7. **Código: US-007**

Título: Ingreso de datos para facturación

Descripción:

Como cliente, quiero introducir mi nombre y correo al momento de confirmar el pedido para recibir la factura electrónica.

Criterios de Evaluación

1. Se solicita antes de confirmar el pedido.
2. El formato del correo es válido.
3. La factura es enviada correctamente.

Prioridad: Media

Estimación: 2 puntos

8. **Código: US-008**

Título: Pedido para llevar sin escanear

Descripción:

Como cliente, quiero poder hacer pedidos para llevar desde cualquier lugar sin necesidad de escanear un código, solo ingresando mis datos.

Criterios de Evaluación

1. Se permite acceso directo sin escaneo.
2. Se solicitan datos necesarios para el pedido.
3. Se diferencian estos pedidos de los del local.

Prioridad: Alta

Estimación: 3 puntos

9. **Código: US-009**

Título: Pago en línea

Descripción:

Como cliente, quiero poder hacer pago de mi comida en línea.

Criterios de Evaluación

1. La pasarela de pago funciona correctamente.
2. Los métodos de pago son seguros.
3. Se valida el éxito o fallo del pago.

Prioridad: Alta

Estimación: 3 puntos

10. **Código: US-010**

Título: Confirmación de pedido

Descripción:

Como cliente, quiero recibir un mensaje de confirmación después del pago para saber que mi pedido ha sido registrado correctamente.

Criterios de Evaluación

1. Se muestra un mensaje claro y confirmatorio tras el pago exitoso.
2. El pedido queda registrado y visible para el cocinero.

Prioridad: Alta

Estimación: 1 puntos

11. **Código: US-011**

Título: Tiempo estimado de entrega

Descripción:

Como cliente, quiero que el sistema me indique el tiempo estimado de preparación o entrega del pedido para poder organizarme mejor.

Criterios de Evaluación

1. El sistema muestra una estimación realista del tiempo.

Prioridad: Media

Estimación: 1 puntos

Historias de Usuario – Cocinero

1. Código: US-012

Título: Visualizar órdenes con tipo de pedido

Descripción:

Como cocinero, quiero visualizar una lista clara de órdenes recibidas indicando si son para llevar o para consumo en el local para organizar mejor el flujo de trabajo.

Criterios de Evaluación

1. La lista se actualiza en tiempo real.
2. Se indican claramente si son pedidos “para llevar” o “en local”.

Prioridad: Alta

Estimación: 2 puntos

2. Código: US-013

Título: Visualizar número de mesa

Descripción:

Como cocinero, quiero ver el número de mesas en las órdenes locales para saber a dónde se debe entregar la comida en el restaurante.

Criterios de Evaluación

1. El número de mesa es visible y destacado para cada orden local.

Prioridad: Media

Estimación: 1 puntos

3. Código: US-014

Título: Visualizar número de factura en pedidos para llevar

Descripción:

Como cocinero, quiero ver el número de factura en las órdenes para llevar para asegurar una correcta entrega al cliente.

Criterios de Evaluación

1. El número de factura está presente y vinculado a cada orden para llevar.

Prioridad: Media

Estimación: 1 puntos

4. Código: US-015

Título: Cambiar estado a "Preparando platillo"

Descripción:

Como cocinero, quiero poder cambiar el estado del pedido a “Preparando platillo” para que el equipo sepa que ya estoy trabajando en él.

Criterios de Evaluación

1. El cambio de estado se refleja en el sistema.
2. Se notifica visualmente al personal relevante.

Prioridad: Alta

Estimación: 2 puntos

5. **Código: US-016**

Título: Cambiar estado a "Platillo finalizado"

Descripción:

Como cocinero, quiero poder cambiar el estado a "Platillo finalizado" para que el personal de atención al cliente o reparto sepa que está listo.

Criterios de Evaluación

1. El cambio se registra correctamente.
2. Se actualiza la vista del personal correspondiente.

Prioridad: Alta

Estimación: 2 puntos

6. **Código: US-017**

Título: Ver personalizaciones del platillo

Descripción:

Como cocinero, quiero ver claramente los detalles adicionales de cada platillo (personalización del cliente) para preparar la comida correctamente.

Criterios de Evaluación

1. Las observaciones y personalizaciones se muestran claramente.
2. Se puede acceder sin confusión desde la vista del pedido.

Prioridad: Alta

Estimación: 2 puntos

7. **Código: US-018**

Título: Notificaciones de nuevas órdenes

Descripción:

Como cocinero, quiero recibir notificaciones sonoras o visuales cuando entra una nueva orden, para poder actuar de inmediato sin tener que estar revisando manualmente la pantalla constantemente.

Criterios de Evaluación

1. Sonido o alerta visual al recibir una nueva orden.
2. No requiere recarga de página o monitoreo manual.

Prioridad: Alta

Estimación: 3 puntos

8. **Código: US-019**

Título: Eliminar orden finalizada de la tabla

Descripción:

Como cocinero, cuando le doy orden finalizada espero se elimine de la tabla de pedidos para no generar confusión.

Criterios de Evaluación

1. Una orden marcada como finalizada se elimina.

Prioridad: Media

Estimación: 1 puntos

Historias de Usuario – Administrador

1. Código: US-020

Título: Gestionar menú del restaurante

Descripción:

Como administrador, quiero poder agregar, editar o eliminar platillos y bebidas del menú para asegurar que la oferta refleje los productos disponibles y actualizados para los clientes tanto en consumo local como para llevar.

Criterios de Evaluación

1. Permite la gestión completa (crear, editar, eliminar) de platillos y bebidas.
2. Los cambios incluyen acompañamientos y tipos de preparación.

Prioridad: Alta

Estimación: 3 puntos

2. Código: US-021

Título: Ver estadísticas de ventas

Descripción:

Como administrador, quiero ver un resumen gráfico de las ventas diarias, incluyendo la cantidad de pedidos en local y para llevar, para facilitar el análisis del rendimiento del restaurante.

Criterios de Evaluación

1. Se muestran estadísticas de pedidos por tipo (local/llevar).
2. Se puede filtrar por día, semana o mes.

Prioridad: Media

Estimación: 2 puntos

3. Código: US-022

Título: Historial de ventas

Descripción:

Como administrador, quiero poder consultar el historial completo de ventas filtrado por fecha, para analizar el comportamiento de los clientes y planificar estrategias.

Criterios de Evaluación

1. Se puede consultar el historial de ventas por fecha.
2. Cada entrada muestra información clave como cliente, total pagado, tipo de pedido y estado.

Prioridad: Media

Estimación: 2 puntos

4. **Código: US-023**

Título: Supervisar flujo en tiempo real de pedidos

Descripción:

Como administrador, quiero ver en tiempo real el flujo de los pedidos en curso, tanto en local como para llevar, para monitorear el estado y eficiencia del servicio.

Criterios de Evaluación

1. Se visualizan todas las órdenes actuales con su estado.
2. Se pueden filtrar por estado (pendiente, preparando, finalizado).
3. Se indica si el pedido es para local (con número de mesa) o para llevar (con número de factura).

Prioridad: Alta

Estimación: 2 puntos

5. **Código: US-024**

Título: Gestionar información de mesas

Descripción:

Como administrador, quiero poder registrar, editar o eliminar la información de las mesas del restaurante, incluyendo la vinculación con códigos QR, para asegurar el correcto funcionamiento de los pedidos en local.

Criterios de Evaluación

1. Se puede asignar o reemplazar códigos QR por mesa.
2. El sistema valida la asociación entre código QR y número de mesa.
3. Permite agregar, modificar o eliminar mesas registradas.

Prioridad: Alta

Estimación: 2 puntos

6. **Código: US-025**

Título: Gestionar usuarios y roles

Descripción:

Como administrador, quiero gestionar cuentas de usuarios del sistema, asignando roles y permisos específicos, para garantizar un uso seguro y adecuado según el perfil (cocinero, cajero, administrador).

Criterios de Evaluación

1. Se puede crear, editar o eliminar cuentas de usuario.
2. Se asignan roles con permisos diferenciados.

Prioridad: Alta

Estimación: 3 puntos

7. **Código: US-026**

Título: Configurar promociones o descuentos

Descripción:

Como administrador, quiero configurar promociones o descuentos por platillo, horario o día específico, para que se reflejen automáticamente en el sistema y así incentivar las ventas.

Criterios de Evaluación

1. Se pueden definir descuentos por platillo o por rango de fecha/hora.
2. Las promociones activas se aplican automáticamente al momento del pedido.

Prioridad: Media

Estimación: 3 puntos