

Especificación de requisitos de software

Para Miguel Tovar

Mercedario recetas

Versión 1.0 aprobada

Preparado por Santiago Getial, Samuel Ibarra

Universidad Cooperativa de Colombia

05/09/2023

Tabla de contenidos

Tabla de contenidos	ii
Historial de revisiones.....	ii
1.Introducción	3
1.1 Propósito	3
1.2 Convenciones sobre documentos	3
1.3 Público objetivo y sugerencias de lectura	3
1.4 Alcance del producto	3
1.5 Referencias.....	3
2.Descripción	general 4
2.1 Perspectiva del producto	4
2.2 Funciones del producto	4
2.3 Clases y características de usuario	5
2.4 Entorno operativo.....	6
2.5 Limitaciones de diseño e implementación	6
2.6 Documentación del usuario.....	6
2.7 Supuestos y dependencias.....	6
3. Requisitos de	interfaz externa 6
3.1 Interfaces de usuario	6
3.2 Interfaces de hardware	6
3.3 Interfaces de software	6
3.4 Interfaces de comunicación.....	6

Historial de revisiones

Nombre	Fecha	Motivo de los cambios	Versión
Santiago Getial Ayala	05/09/2023	Recolección y representación de requisitos en diagrama de clases y contexto en los puntos 2.1 y 2.2	1.0
Samuel Felipe Ibarra	05/09/2023	Revisión y edición en los apartados de introducción, funcionamiento y descripción de requisitos en el documento.	1.0

1. Introducción

1.1 Propósito

Este documento tiene como objetivo principal describir los requisitos y funciones clave de la aplicación "Mercedario Recetas", diseñada para gestionar las actividades relacionadas con las recetas y platos del restaurante Mercedario. Se detallan las acciones del chef y el administrador, la gestión de ingredientes y recetas, con el propósito de brindar una visión completa del proyecto y sus aspectos críticos.

1.2 Convenciones de documentos

En el numeral 1.5, se utilizó cursiva para resaltar los nombres de los libros de referencia y se utilizaron viñetas para mejorar la legibilidad del documento. Este formato ayuda a destacar los nombres de los libros y hace que el texto sea más organizado y fácil de leer.

En el punto 2.7, se utilizó negrita en "supuestos" y "dependencias" para mejorar la legibilidad del documento. Esta técnica de formato hace que estos encabezados sean más visibles y facilita la identificación de secciones importantes.

1.3 Público objetivo y sugerencias de lectura

El presente documento va dirigido a el equipo de desarrollo y stakeholders del proyecto

1.4 Alcance del producto

El alcance del proyecto abarca el desarrollo de una aplicación para la gestión de recetas y platos en el restaurante Mercedario. La aplicación permitirá a los usuarios, especialmente al administrador, ingresar al sistema de manera segura, gestionar recetas, ingredientes y preparaciones, así como calcular automáticamente datos relevantes como costos y calorías por porción. El objetivo es crear una herramienta eficiente y segura que optimice la gestión culinaria en el restaurante Mercedario y mejore la experiencia del cliente.

1.5 Referencias

Las referencias tomadas para realizar este documento fueron sacadas de los siguientes libros:

- *Requirements Engineering and Management for Software Development* – Murali Chemuturi.
<https://campusvirtual.ucc.edu.co/d2l/le/enhancedSequenceViewer/579534?url=https%3A%2F%2Fa07daa8f-b6be-4652-b09b-4c1708a52dd7.sequences.api.brightspace.com%2F579534%2Factivity%2F6509919%3FfilterOnDatesAndDepth%3D1>
- *Essential Scrum A Practical Guide To The Most Popular Agile Process* – Kenneth S. Rubin.

<https://campusvirtual.ucc.edu.co/d2l/le/enhancedSequenceViewer/579534?url=https%3A%2F%2Fa07daa8f-b6be-4652-b09b-4c1708a52dd7.sequences.api.brightspace.com%2F579534%2Factivity%2F6509921%3FfilterOnDatesAndDepth%3D1>

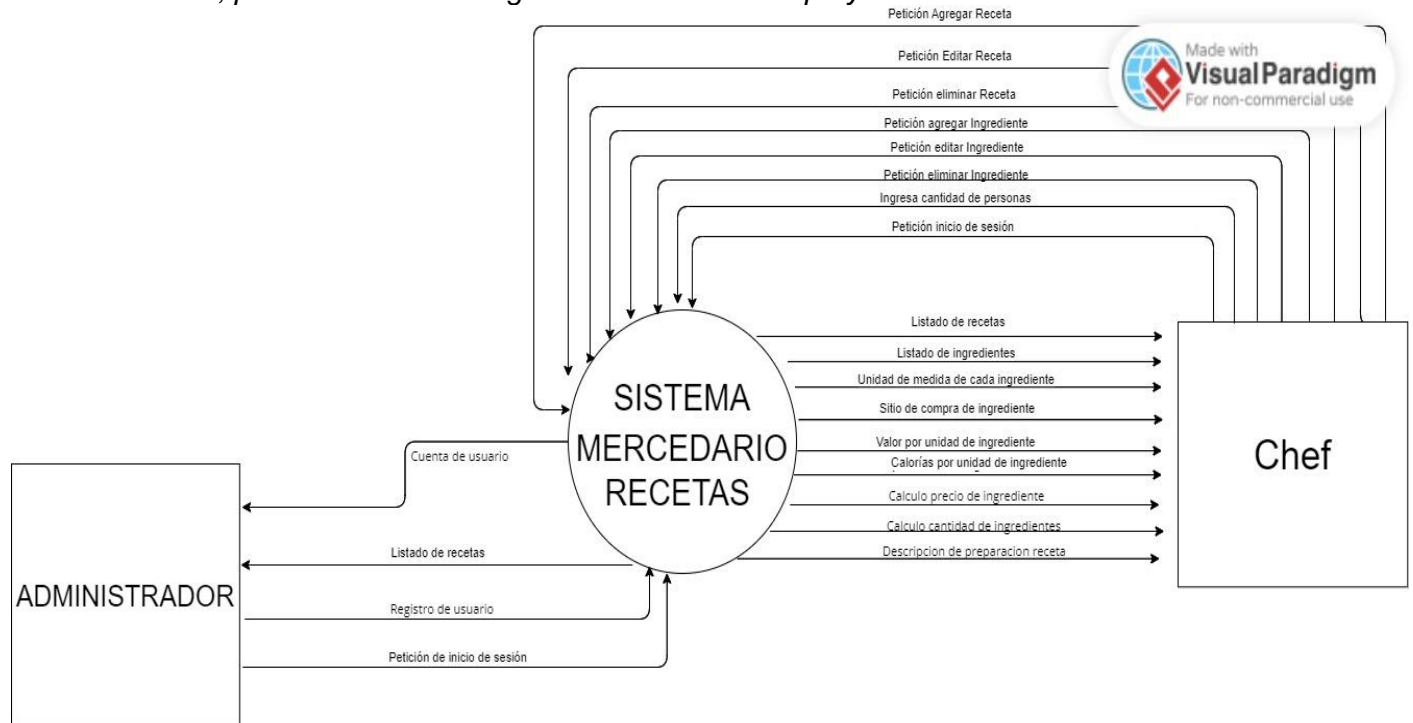
- Enunciado del Proyecto:

<https://campusvirtual.ucc.edu.co/d2l/le/enhancedSequenceViewer/579534?url=https%3A%2F%2Fa07daa8f-b6be-4652-b09b-4c1708a52dd7.sequences.api.brightspace.com%2F579534%2Factivity%2F6509922%3FfilterOnDatesAndDepth%3D1>

2. Descripción general

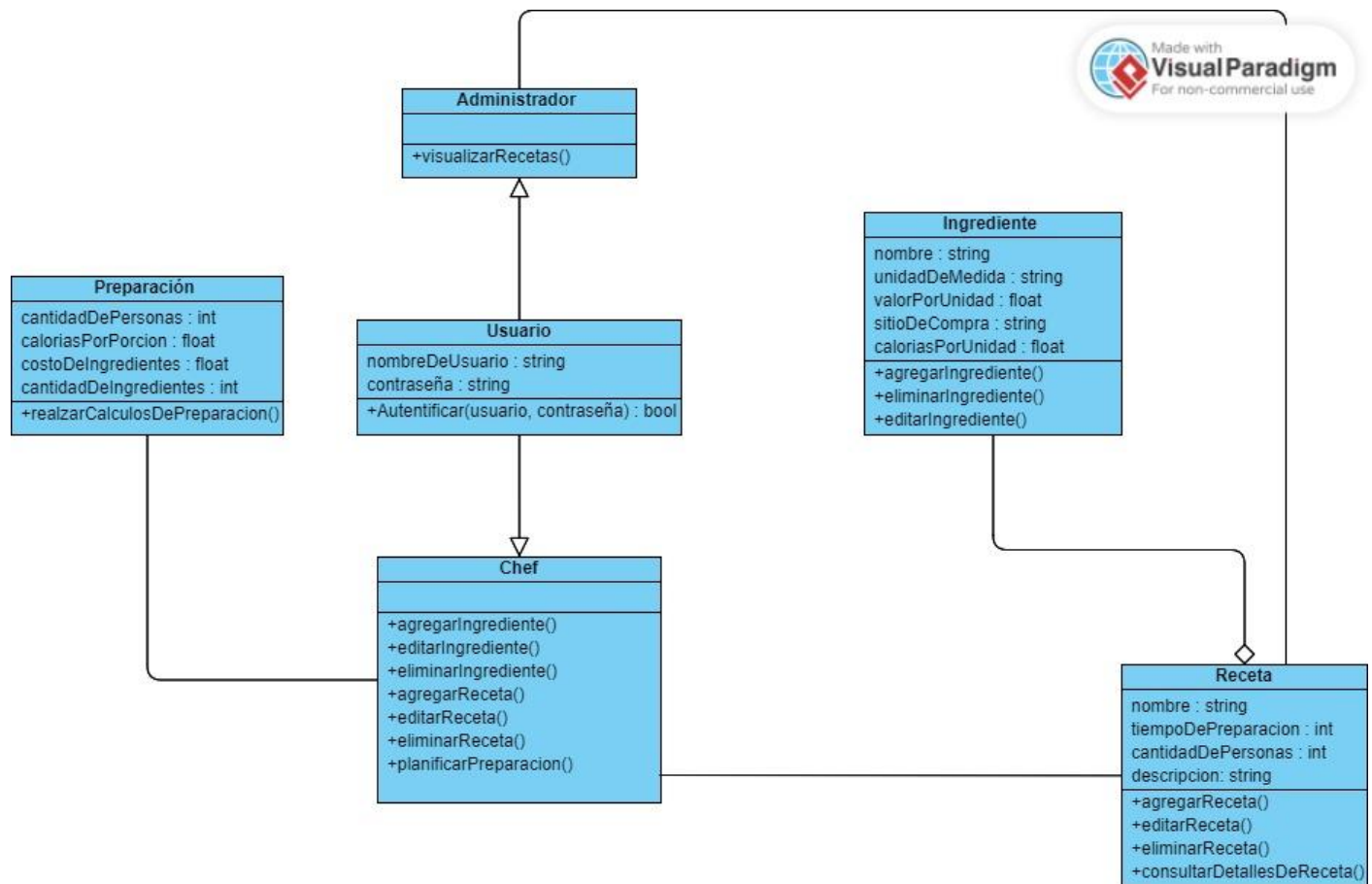
2.1 Perspectiva del producto

A continuación, presentaremos el diagrama de contexto del proyecto “Mercedario de recetas”



2.2 Funciones del producto

A continuación, presentaremos el diagrama de contexto del proyecto “Mercedario de recetas”



2.3 Clases y características de usuario

En esta aplicación el chef puede hacer diversas cosas como:

- Crear una nueva receta
- Editar una receta
- Eliminar una receta
- Eliminar un ingrediente
- Iniciar sesión en el sistema
- Asignará una cantidad de personas a la cual se realizará dicha receta
- Puede ver el listado de las recetas disponibles
- El administrador únicamente tiene acceso a iniciar sesión en el sistema y visualizar la lista de recetas

2.4 Entorno operativo

La aplicación es una aplicación de consola la cual va a ser compatible con cualquier sistema operativo.

2.5 Restricciones de diseño e implementación

Esta aplicación se creo en el lenguaje de programación Python

2.6 Documentación del usuario

Se va a entregar historias de usuario y manuales de usuario

2.7 Supuestos y dependencias

Supuestos: Para ejecutar el programa “Mercedario Recetas” en el restaurante, se deben suponer los siguientes requisitos:

- Hardware y software
- Conexión a internet
- Personal Capacitado
- Mantenimiento del sistema

Dependencias: Para que el código funcione se debe tener instalado Python o un editor como visual studio Code

3. Requisitos de interfaz externa

3.1 Interfaces de usuario

Pendiente

3.2 Hardware Interfaces

Para poder ejecutar el proyecto, se necesita tener componentes de hardware como Pantalla, teclado, disco duro, ratón, memoria RAM.

3.3 Software Interfaces

No aplica

3.4 Interfaces de Comunicaciones.

La función de comunicación necesaria para el producto es el correo electrónico.

REQUISITOS FUNCIONALES

1

AUTENTIFICACION DE USUARIO

- El sistema debe permitir que los usuarios se autenticquen mediante un nombre de usuario y una contraseña.

2

GESTION DE INGREDIENTES

- El sistema debe mostrar una lista de ingredientes comunes utilizados en el restaurante.
- Para cada ingrediente en la lista, se deben mostrar los siguientes detalles:
 - Nombre del ingrediente.
 - Unidad de medida.
 - Valor por unidad (precio).
 - Sitio de compra.
 - Calorías que aporta por unidad.
- El chef debe tener la opción de agregar un nuevo ingrediente si es necesario.
- El chef debe poder editar la información de un ingrediente existente.
- El chef debe poder eliminar un ingrediente, siempre que no se utilice en ninguna de las recetas.

3

GESTION DE RECETAS

- El sistema debe mostrar una lista de recetas registradas en el restaurante.
- Para cada receta en la lista, el chef debe tener las siguientes opciones:
 - Consultar detalles de la preparación según la receta actual.
 - Editar una receta existente.
 - Eliminar una receta del listado.
 - Planear una preparación de una receta para un número específico de personas.
- Al agregar una nueva receta, el administrador debe poder registrar la siguiente información:
 - Nombre de la receta.
 - Tiempo de preparación en horas.
 - Cantidad de personas para las cuales es la receta.
 - Lista de ingredientes necesarios con sus medidas.
 - Descripción detallada de la preparación.

4

PREPARACION DE RECETAS

- Cuando se elige la opción "Preparar" de una receta, el sistema debe solicitar al usuario el número de personas para quienes se realizará la preparación.
- El sistema debe mostrar una pantalla que incluya:
 - La cantidad de personas para las cuales se preparará la receta.
 - La cantidad de calorías por porción.
 - El cálculo del costo de los ingredientes necesarios, teniendo en cuenta la cantidad de personas.
 - La cantidad de ingredientes proporcional a la cantidad de personas.
 - La descripción detallada de la preparación.

REQUISITOS NO FUNCIONALES

1

DISPONIBILIDAD

- El sistema debe estar altamente disponible para operaciones, especialmente durante el horario de compras especificado (de 7 am a 8 pm de lunes a viernes).

2

SEGURIDAD

- La autenticación de usuarios debe ser segura para proteger las credenciales del administrador.
- El sistema debe garantizar la confidencialidad de los datos de los usuarios, incluyendo las recetas e ingredientes registrados.
- El sistema debe garantizar la identidad de los usuarios que ingresan para realizar operaciones en el sistema.

3

EFICIENCIA Y RENDIMIENTO (PERFORMANCE)

- La gestión de ingredientes y recetas debe ser eficiente, incluso al agregar, editar o eliminar varios elementos a la vez.
- El sistema debe ser capaz de procesar esta información y mostrarla rápidamente al chef.
- El sistema debe ser capaz de procesar entre 30 y 100 operaciones por minuto, incluyendo operaciones relacionadas con la preparación de recetas.

4

USABILIDAD:

- La interfaz de usuario debe ser intuitiva y fácil de usar para que el chef pueda gestionar ingredientes y recetas sin dificultades.

5

FUNCIONAL

- Todas las operaciones realizadas en el sistema, incluida la preparación de recetas, deben ser exitosas y proporcionar resultados precisos y completos.

6

PORTABILIDAD

- Facilidad de instalación en cualquier dispositivo.

7

COMPATIBILIDAD

- El sistema debe ser compatible con múltiples sistemas operativos y dispositivos como computadoras de escritorio, tabletas y dispositivos móviles.

