

## PLAN DE PRUEBAS (Restaurante)

---

Julieth Tatiana Acosta Celis

Medellín, Colombia.

## PLAN DE PRUEBAS (Restaurante)

### BITÁCORA DE CAMBIOS

---

Fecha	Modificado por	Versión	Descripción

## FORMATO PRELIMINAR AL DOCUMENTO

---

Título:	PLAN DE PRUEBAS RESTAURANTE		
ID:	001		
Fecha elaboración:	13/06/2024		
Sumario	Plan de Pruebas para Aplicación Móvil de Restaurante		
Palabras Claves:	Plan de Pruebas, Aplicación Móvil, Restaurante, Características, Casos de Prueba, Reservas, Franjas Horarias, Propina, Total de la Factura, Entorno de Prueba, Registro de Resultados, Problemas.		
Formato:	Docx and PDF	Lenguaje:	(Español)
Dependencia:			
Versión:	1	Estado:	
Autor (es):	Julieth Tatiana Acosta Celis	Firmas:	
Revisó:			
Aprobó:			
Información Adicional:			

# TABLA DE CONTENIDO

---

<b>BITÁCORA DE CAMBIOS .....</b>	<b>2</b>
<b>FORMATO PRELIMINAR AL DOCUMENTO.....</b>	<b>3</b>
<b>TABLA DE CONTENIDO.....</b>	<b>4</b>
<b>INDICE DE TABLAS .....</b>	<b>5</b>
<b>1. INTRODUCCIÓN.....</b>	<b>6</b>
<b>1.1. OBJETIVO GENERAL .....</b>	<b>6</b>
<b>1.2. ESTRATEGIA DE PRUEBAS.....</b>	<b>6</b>
<b>1.3. ALCANCE.....</b>	<b>7</b>
<b>1.4. PROPOSITO.....</b>	<b>7</b>
<b>2. ENTREGABLES .....</b>	<b>8</b>
<b>2.1. DOCUMENTACIÓN A ENTREGAR .....</b>	<b>8</b>
<b>3. CARACTERISTICAS A SER PROBADAS.....</b>	<b>9</b>
<b>4. CARACTERISTICAS A NO SER PROBADAS .....</b>	<b>12</b>
<b>5. CRITERIOS DE APROBACIÓN Y FALLO .....</b>	<b>13</b>

## INDICE DE TABLAS

---

<b>Tabla 1: Documentación a entregar.</b>	<b>8</b>
<b>Tabla 2: Características a ser probadas.</b>	<b>11</b>
<b>Tabla 3: Características a no ser probadas.</b>	<b>12</b>
<b>Tabla 4: Criterios de aprobación y fallo.</b>	<b>13</b>
<b>Tabla 5:</b>	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>

# PLAN DE PRUEBAS (Restaurante)

## 1. INTRODUCCIÓN

---

El siguiente plan de pruebas tiene como objetivo garantizar el correcto funcionamiento de la aplicación móvil del restaurante. Con el fin de proporcionar una experiencia de usuario óptima, se llevarán a cabo pruebas exhaustivas en las principales características de la aplicación, como las reservas en franjas horarias y el cálculo preciso de propinas y totales de factura. Este plan detallará los casos de prueba, el entorno de prueba y los métodos para registrar los resultados y reportar cualquier problema encontrado durante las pruebas. Mediante la implementación rigurosa de este plan, se busca asegurar que la aplicación móvil cumpla con los requisitos establecidos y brinde una experiencia confiable y satisfactoria a los usuarios del restaurante.

### 1.1. OBJETIVO GENERAL

asegurar el correcto funcionamiento de la aplicación móvil del restaurante, verificando que todas las características principales cumplan con los requisitos establecidos. A través de la ejecución rigurosa de casos de prueba, se busca identificar y corregir posibles errores, asegurando que la aplicación proporcione una experiencia de usuario fluida y satisfactoria. Garantizar que la aplicación móvil esté lista para su implementación y brinde un servicio confiable y de calidad a los usuarios del restaurante.

### 1.2. ESTRATEGIA DE PRUEBAS

- 1) Identificación y priorización de los casos de prueba: Se determinarán los casos de prueba más relevantes y críticos para las características de la aplicación, enfocándose en áreas clave como las reservas en franjas horarias y el cálculo de propina y total de la factura.
- 2) Diseño de casos de prueba: Se desarrollarán casos de prueba detallados y precisos que cubran todas las funcionalidades y escenarios posibles. Estos casos de prueba se elaborarán con el objetivo de detectar posibles fallos y asegurar que se cumplan los requisitos establecidos.
- 3) Selección de herramientas de prueba: Se evaluarán y seleccionarán las herramientas de prueba adecuadas para realizar las pruebas de manera eficiente y efectiva. Esto puede incluir herramientas de automatización de pruebas, herramientas de gestión de pruebas y herramientas de monitorización de rendimiento, entre otras.
- 4) Definición del entorno de prueba: Se establecerá un entorno de prueba que simule con precisión el entorno de producción. Esto puede incluir la configuración de un ambiente específico con las mismas condiciones de hardware, software y red que se encontrarán en el entorno de los usuarios finales.
- 5) Ejecución de pruebas: Se llevarán a cabo las pruebas según los casos de prueba definidos, registrando cuidadosamente los resultados y cualquier problema encontrado. Se realizarán pruebas exhaustivas para asegurar la estabilidad, el rendimiento y la usabilidad de la aplicación en diferentes escenarios y condiciones.

## **PLAN DE PRUEBAS (Restaurante)**

- 6) Análisis de resultados y resolución de problemas: Se analizarán los resultados de las pruebas y se identificarán los problemas encontrados. Se trabajará en conjunto con el equipo de desarrollo para solucionar los problemas de manera oportuna y eficiente, asegurando que la aplicación cumpla con los estándares de calidad establecidos.
- 7) Reporte de resultados: Se generará un informe detallado que incluya los resultados de las pruebas, los problemas encontrados y las acciones tomadas para resolverlos. Este informe se utilizará para informar a los responsables del proyecto y tomar decisiones sobre la implementación de la aplicación móvil.

### **1.3. ALCANCE**

Se enfocará este plan de pruebas en dos características principales: las reservas en franjas horarias específicas y el cálculo de propina y total de la factura. Se verificará que estas características se implementen correctamente y cumplan con los requisitos establecidos.

El plan de pruebas se centrará en probar la funcionalidad de reserva de mesas en las franjas horarias permitidas, asegurando que se respeten las restricciones de tiempo y la disponibilidad de mesas. Se comprobará que la aplicación permita a los usuarios ingresar el costo de su comida y el porcentaje de propina deseado, y que calcule correctamente el monto de la propina y el total de la factura, teniendo en cuenta el límite del 25% para las propinas y el 19% de IVA para el cálculo del total. Además, se llevarán a cabo pruebas para evaluar la usabilidad de la aplicación, asegurando que los usuarios puedan interactuar de manera intuitiva y sin dificultades. Se incluirá la validación de la interfaz de usuario, la navegación fluida y la presentación correcta de la información. El alcance del plan de pruebas no cubrirá aspectos como el diseño visual de la interfaz, la compatibilidad con diferentes dispositivos móviles o la seguridad de los datos, ya que estos aspectos pueden abordarse en pruebas específicas posteriores.

### **1.4. PROPOSITO**

El propósito de este plan de pruebas es establecer una base sólida para llevar a cabo las pruebas de la aplicación móvil del restaurante, con el fin de garantizar su calidad, funcionalidad y rendimiento antes de su implementación y lanzamiento.

## PLAN DE PRUEBAS (Restaurante)

### 2. ENTREGABLES

#### 2.1. DOCUMENTACIÓN A ENTREGAR

DOCUMENTO	PERSONA QUIEN ENTREGA	FECHA PLANEADA	FECHA DE ENTREGA
Casos de prueba	Tatiana Acosta	13/06/2024	13/06/2024
Herramientas	Tatiana Acosta	13/06/2024	13/06/2024

**Tabla 1: Documentación a entregar.**



## PLAN DE PRUEBAS (Restaurante)

### 3. CARACTERISTICAS A SER PROBADAS

CARACTERISTICA	DESCRIPCIÓN	MODULO
Reservas en franjas horarias específicas	Verificar la funcionalidad de reservas en las franjas horarias permitidas, asegurando que se respeten los horarios de atención del restaurante y que las mesas solo se puedan reservar por una hora.	Módulo de Reservas
Cálculo de propina y total de la factura	Validar que el cálculo de propina y total de la factura sea preciso, considerando el costo de la comida, el porcentaje de propina y el 19% de IVA. Además, se debe verificar que el resultado se muestre correctamente al usuario.	Módulo de Cálculo de Facturas
Interfaz de usuario intuitiva	Evaluar la usabilidad y la facilidad de uso de la interfaz de usuario, asegurando que los usuarios puedan navegar por la aplicación sin dificultades y que las opciones y botones sean claros y comprensibles.	Módulo de Interfaz de Usuario
Validación de restricciones de tiempo en reservas	Comprobar que se respeten las restricciones de tiempo para las reservas de mesas, asegurando que solo se puedan reservar por una hora y que los horarios habilitados sean correctos. Además, se debe verificar que se impida realizar reservas en horarios no permitidos.	Módulo de Reservas
Control de disponibilidad de mesas	Verificar que en una franja horaria determinada no haya más de 20 reservas habilitadas, garantizando que el número de mesas disponibles se gestione correctamente y se evite la sobreventa.	Módulo de Reservas

## PLAN DE PRUEBAS (Restaurante)

Registro de errores	Evaluar la capacidad del sistema para registrar y reportar cualquier error o fallo durante la ejecución de las pruebas, asegurando que se generen registros detallados de los problemas encontrados	Módulo de Registro de Errores
Seguridad de datos	Verificar que se apliquen medidas de seguridad adecuadas para proteger los datos de los usuarios, como el uso de encriptación y la validación de acceso a las funcionalidades sensibles.	Módulo de Seguridad de Datos
Integración con servicios externos	Verificar la integración de la aplicación con servicios externos, como sistemas de pago o servicios de terceros, asegurando que la comunicación y los intercambios de datos se realicen correctamente.	Módulo de Integración
Compatibilidad con diferentes dispositivos	Evaluar la compatibilidad de la aplicación con diferentes dispositivos móviles, como smartphones y tablets, en diferentes tamaños de pantalla y sistemas operativos, asegurando que la aplicación se visualice correctamente y funcione adecuadamente en cada uno de ellos.	Módulo de Compatibilidad
Pruebas de rendimiento	Realizar pruebas de rendimiento para evaluar el tiempo de respuesta de la aplicación, la capacidad de manejar múltiples usuarios y la estabilidad bajo cargas de trabajo intensas, garantizando un rendimiento óptimo en situaciones de uso real.	Módulo de Rendimiento
Pruebas de estrés	Realizar pruebas de estrés para evaluar la capacidad de la aplicación para manejar situaciones extremas, como picos repentinos de tráfico o grandes volúmenes de datos, asegurando que la aplicación no se degrade y siga funcionando correctamente.	Módulo de Estrés

## PLAN DE PRUEBAS (Restaurante)

Pruebas de seguridad	Realizar pruebas de seguridad para identificar vulnerabilidades potenciales en la aplicación, como ataques de inyección SQL o vulnerabilidades de XSS, y tomar medidas para corregir y fortalecer la seguridad del sistema.	Módulo de Seguridad
Pruebas de accesibilidad	Evaluar la accesibilidad de la aplicación para usuarios con discapacidades, asegurando que cumpla con las pautas de accesibilidad, como el uso de etiquetas adecuadas, colores contrastantes y soporte para lectores de pantalla.	Módulo de Accesibilidad

**Tabla 2: Características a ser probadas.**

## PLAN DE PRUEBAS (Restaurante)

### 4. CARACTERÍSTICAS A NO SER PROBADAS

CARACTERÍSTICA	DESCRIPCIÓN	JUSTIFICACIÓN	RIESGO
Funcionalidad no implementada	No se realizarán pruebas en las características que aún no han sido implementadas en la versión actual de la aplicación.	Enfoque en las características implementadas	Posible falta de cobertura funcional
Pruebas de localización	No se realizarán pruebas de localización para validar el funcionamiento en diferentes idiomas y regiones específicas.	Restricciones de tiempo y alcance	Posibles problemas de adaptación en diferentes regiones

**Tabla 3: Características a no ser probadas.**

## PLAN DE PRUEBAS (Restaurante)

### 5. CRITERIOS DE APROBACIÓN Y FALLO

ID CRITERIO	DESCRIPCIÓN	APROBACIÓN	FALLO
C1	Horario de atención	El horario de atención cumple con las restricciones establecidas.	El horario de atención no cumple con las restricciones establecidas.
C2	Duración de reserva	Las reservas se limitan a una hora y se inician en nuevas horas.	Las reservas no se limitan a una hora o no se inician en nuevas horas.
C3	Capacidad máxima	No hay más de 20 reservas habilitadas en una franja horaria.	Hay más de 20 reservas habilitadas en una franja horaria.
C4	Límite de propina	Las propinas no superan el 25% del costo de la comida.	Las propinas superan el 25% del costo de la comida.
C5	Cálculo del total de la factura	El total de la factura se calcula correctamente considerando el 19% de IVA.	El cálculo del total de la factura no se realiza correctamente o no se considera el 19% de IVA

Tabla 4: Criterios de aprobación y fallo.

# PLAN DE PRUEBAS (Restaurante)

## 6. HERRAMIENTAS

ID	HERRAMIENTA	DESCRIPCIÓN
T1	Selenium	Framework de automatización de pruebas para aplicaciones web.
T2	Junit	Framework de pruebas unitarias para aplicaciones Java.
T3	Postman	Herramienta para pruebas de API y servicios web.
T4	Jmeter	Herramienta de pruebas de rendimiento y carga.
T5	SonarQube	Herramienta de análisis estático de código para la detección de problemas y defectos.
T6	Appium	Framework de automatización de pruebas para aplicaciones móviles.

Tabla 5: Herramientas.