



# RMS

**Brief**

**<Gestor de restaurante -  
Restaurant  
Management  
System>**

**Versión <1.1>**

Brief	Versión: <a href="#">&lt;1.1&gt;</a>
<Nombre del Sistema>	Fecha: <a href="#">&lt;13/05/2022&gt;</a>
BF	

## Histórico de Revisiones

Fecha	Versión	Descripción	Autor(es)
<07/05/2022>	<1.0>	<Identificación de las necesidades (mapa de impacto), las restricciones y los rangos de calidad>	<Gabriel Delgado, Eduardo Graterol, Arturo Hung, Oriana Toubia>
<13/05/2022>	<1.1>	<Corrección del mapa de impacto, las restricciones, y los rangos de calidad; diseño del Mapa de Historias de Usuario (backlog)>	<Gabriel Delgado, Eduardo Graterol, Arturo Hung, Oriana Toubia>

Brief	Versión: <1.1>
<Nombre del Sistema>	Fecha: <13/05/2022>
BF	

## Tabla de Contenidos

1.	Necesidad	4
2.	Backlog	5
3.	Restricciones	5
4.	Rangos de Calidad	6

Brief	Versión: <1.1>
<Nombre del Sistema>	Fecha: <13/05/2022>
BF	

## Brief

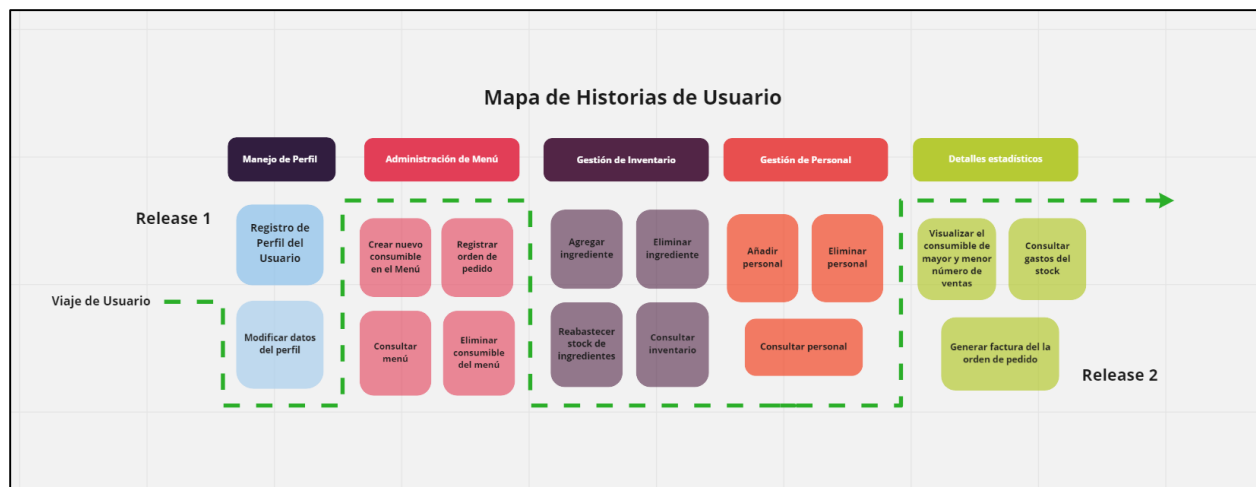
*El propósito de este documento es recolectar, analizar y definir las necesidades a un alto nivel utilizando un Mapa de Impacto, del Gestor de restaurante. Con base a ella se prepara el Backlog (Users Story Map). Se especifican las restricciones de la aplicación y los criterios de aceptación aplicables al caso. Finalmente se identifican los rangos de calidad deseados.*

### 1. Necesidad

Metas	Personas	Impacto	Entregable
<b>Perfil</b>	Usuario Administrador	Acceder a la aplicación	Manejo de perfil
<b>Inventario</b>	Administrador	Mejora en la examinación de bienes del restaurante	Gestión de inventario Administración del menú
<b>Personal</b>	Administrador	Agilización en el proceso de búsqueda de trabajadores	Gestión de Personal
<b>Finanzas generales</b>	Administrador	Cumplimiento de la operatividad del negocio	Detalles estadísticos

Brief	Versión: <1.1>
<Nombre del Sistema>	Fecha: <13/05/2022>
BF	

## 2. Backlog



## 3. Restricciones

- El software sólo comprenderá una versión de escritorio; no tendrá versiones referentes a una página web o a una aplicación móvil.
- El gestor contará únicamente con un inventario relacionado a ingredientes. No se incluirá el almacenamiento de ningún otro tipo de bien presente en un restaurante (muebles, utensilios, vasos, entre otros).
- Sólo se podrán registrar a los meseros dentro del personal del restaurante. En ese contexto, el gestor no extenderá el registro hacia otros empleados (recepcionista, cocineros, cajeros y demás).
- La orden de pedido contendrá los productos que se soliciten del menú autorizado por el administrador, en conjunto con el mesero asignado por el gerente para tomar dicha orden. Igualmente, es preciso indicar que a cada mesero le corresponderá atender un pedido.
- La aplicación no estará conectada a una base de datos. Por lo tanto, se hará uso de archivos de texto para respaldar el guardado de la información.

Brief	Versión: <1.1>
<Nombre del Sistema>	Fecha: <13/05/2022>
BF	

#### 4. Rangos de Calidad

- *De interfaz con diseño estándar para el propietario (usuario) que haga uso de la aplicación.*
- *Posee un menú adaptable, el cual puede ser modificado con facilidad por el manejador del gestor.*
- *Gestor con apartado estadístico, nombrándose en ese contexto el permitir visualizar el producto con el mayor y menor número de ventas, generar facturas de las órdenes de pedido y consultar gastos del stock.*