

Análisis de la información 75.09

Trabajo práctico 1 Restaurante 'Il Cane Espresso'

**2º cuatrimestre 2020
Grupo 7**

Nombre, apellido	Nº Padrón
Pedro, Mac Gaul	101503
Yanina Belen, Faretta	102445
Agustin, Leguizamon	99535
Andres, Silvestri	85881
Víctor Marcelo, Belosevich Mugerli	97757
Pablo, Feliz	96240

Índice

Relevamiento	4
Modelo de objetivos	5
Objetivo	5
Hipótesis y supuestos	5
Macroprocesos	6
Modelo de negocio	7
Diagramas de Actividad	7
Diagrama: Cliente consulta platos disponibles	8
Diagrama: Cliente realiza un pedido	9
Diagrama: Solicitud de estado del pedido.	10
Diagrama: Solicitud de cancelación del pedido	11
Diagrama: Entrega de cupón a la empresa de tarjeta	12
Diagrama: Generación de orden de compra de ingredientes al supermercado	13
Diagrama: Armar platos	14
Modelos de casos de uso	15
Identificación de casos de uso	15
Identificación actores	16
Principales	16
Cliente	16
Cocinero	16
Distribución	16
Secundarios	16
Empresa de Tarjeta	16
Supermercado	16
Desarrollo de Casos de Uso usando template	17
Caso de uso: Consultar platos	17
Caso de uso: Realizar pedido	18
Caso de uso: Validar tarjeta	20
Caso de uso: Mantener ingredientes	21
Caso de uso: Consultar estado del pedido	23
Caso de uso: Cancelar pedido	24
Caso de uso: Generar facturación	25
Caso de uso: Mantener platos	26
Caso de uso: Liquidar cupón.	29
Caso de uso: Realizar orden de compra	30
Diagramas de Casos de Uso	31
Modelo de clases	32
Lista de clases	32
Responsabilidades de las clases:	32
Cliente	32
Pedido	32
Plato	32
Ingrediente	32

Tarjeta	33
Orden de compra	33
Supermercado	33
Factura	33
Cupón de tarjeta	33
Diagrama de clases	34
Storytelling	35
Introducción	35
Nudo	35
Problema	36
Desenlace	36
Scope Canvas	36

Relevamiento

El restaurante “Il Cane Espresso” es una casa de comidas que para hacer competencia a los restaurantes de Puerto Madero se instaló en el Puerto de la Boca.

Dado que el emprendimiento se realizó con limitados recursos sólo se efectuará servicio de delivery en esta primera etapa.

La idea es que los clientes puedan consultar los diversos platos a través de internet o telefónicamente. El sistema, ante una eventual consulta, deberá ser capaz de proveer la lista de los deliciosos platos disponibles, especialidades y plato del día, como así también los precios y el tiempo de demora que involucra cada preparación. Cuando un cliente concreta un pedido se le deberá informar además del costo el tiempo que deberá esperar hasta recibirlo en su domicilio.

El cocinero no deberá “dormirse” y estar muy atento a los pedidos que se realicen, dado que los clientes conocen el tiempo que insume cada comida.

Una vez que el cocinero finalice el plato, este se lo pasará a Distribución para que lo entregue en el domicilio indicado. El área de distribución no cobra ni lleva efectivo para evitar eventuales robos. Solo transporta el pedido, la factura y el correspondiente cupón de tarjeta con el importe total para ser firmado por el cliente. Estos cupones se cancelan a través de la información sobre la tarjeta de crédito que el cliente proporcionó oportunamente. La Empresa de Tarjeta abona los cupones de compra a los tres días hábiles de haber sido presentado el cupón. Los clientes por su parte los abonan mensualmente con el resumen de cuenta que les llega por correo.

Como el cocinero todavía no terminó el curso de gastronomía el menú suele variar semanalmente, de acuerdo a lo que va aprendiendo en el Instituto de Grandes Chefs. En base a los nuevos ingredientes necesarios se confeccionará una orden de compra electrónica para enviar al supermercado y así recibir los productos rápidamente y sin perder tiempo.

Modelo de objetivos

Objetivo

El sistema está dirigido a atender consultas sobre los platos que se encuentran disponibles e informar sus respectivos costos. Además tomará pedidos que pueden contener uno o varios platos, los cuales se deberán abonar únicamente con tarjeta de crédito y luego se enviará el pedido al domicilio del cliente. También podrá tomar consultas sobre el estado actual del pedido una vez realizado. Dicho sistema se encargará de generar la facturación de forma tal que cuando el cliente reciba su pedido debe firmar un cupón por el monto del mismo y así poder abonar la tarjeta a fin de mes.

Por último, se encarga mantener un registro de los ingredientes disponibles para producir los platos a la venta y en caso de que se llegue al mínimo de algún ingrediente o se requiera alguno nuevo, se generará una compra para poder continuar la venta del producto. En caso de faltar ingredientes para poder generar el producto, el sistema inhabilita la compra del plato hasta que llegue el ingrediente.

Hipótesis y supuestos

- **Cocinero:** hay uno solo, es quien informa que nuevos platos está en condiciones de preparar, también se encarga de mantener los distintos platos en el menú, verificando el stock de los ingredientes.
- **Entrega de cupones:** Una vez firmado el cupón, el distribuidor vuelve al local y lo entrega, finalizando el pedido. Luego un encargado lleva todos los cupones a las correspondientes empresas de tarjetas.
- En caso de no poder conseguir los ingredientes solicitados no se listan aquellos platos que requieran estos ingredientes, por lo que sólo se listan los platos que se puedan preparar.
- Es posible cancelar un pedido por parte del cliente, solo si el pedido no se terminó de preparar.
- Los cupones siempre serán aceptados por la empresa de la tarjeta.

-

Macroprocesos

Macroproceso	Funcionalidad	Alcance
Gestión de pedidos	Ingresar pedido de un cliente	Si
	Ingresar datos de un cliente	Si
	Verificar límite de crédito de la tarjeta de crédito del cliente	Si
	Verificar si dirección de envío está dentro del radio de alcance	Si
	Aceptar pedido de un cliente	Si
	Consultar platos	Si
	Modificar pedido de un cliente	No
	Consultar estado del pedido	Si
	Consultar especialidades y plato del día	Si
	Solicitar un plato personalizado	No
	Cancelar un pedido	Si
Gestión de ingredientes	Agregar nuevos/quitar ingredientes	Si
	Generar una advertencia cuando la cantidad de ingredientes cae por debajo del límite inferior	Si
	Realizar orden de compra al supermercado de ingredientes faltantes	Si
	Actualizar la cantidad de ingredientes disponibles	Si
Gestión de facturación	Generar cupón de tarjeta	Si
	Generar factura	Si
	Registrar montos de las ventas mensuales	Si
	Cerrar un pedido una vez entregado y recibido el cupón	Si

Modelo de negocio

Diagramas de Actividad

Se detallarán las siguientes actividades:

- El cliente consulta platos disponibles.
- El cliente realiza un pedido.
- El cliente solicita conocer el estado del pedido.
- El cliente solicita la cancelación del pedido.
- Entrega de cupón a la empresa de la tarjeta
- Generación de orden de compra de ingredientes al supermercado
- Armado del menú del día.

Diagrama: Cliente consulta platos disponibles

TP1 - Activity Diagram - Cliente consulta platos disponibles

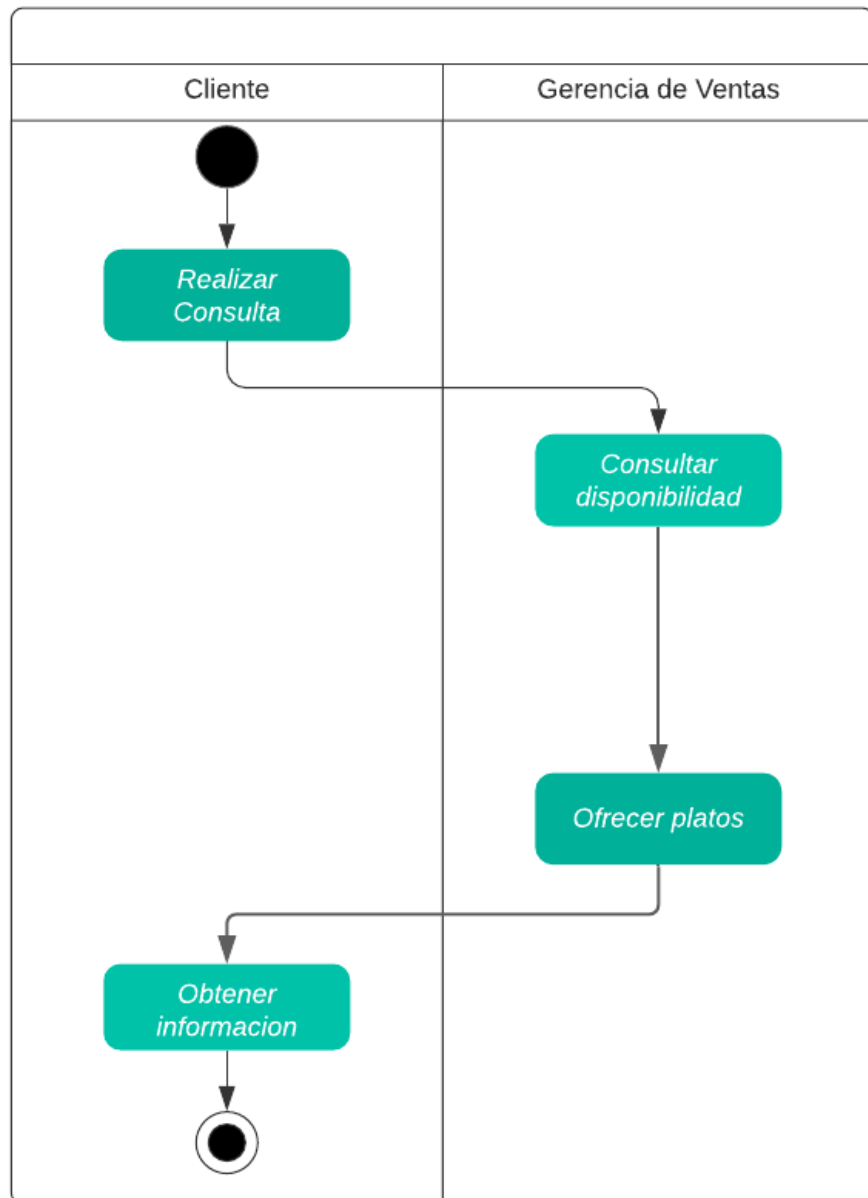


Diagrama: Cliente realiza un pedido

TP1 - Activity diagram - Cliente realiza un pedido

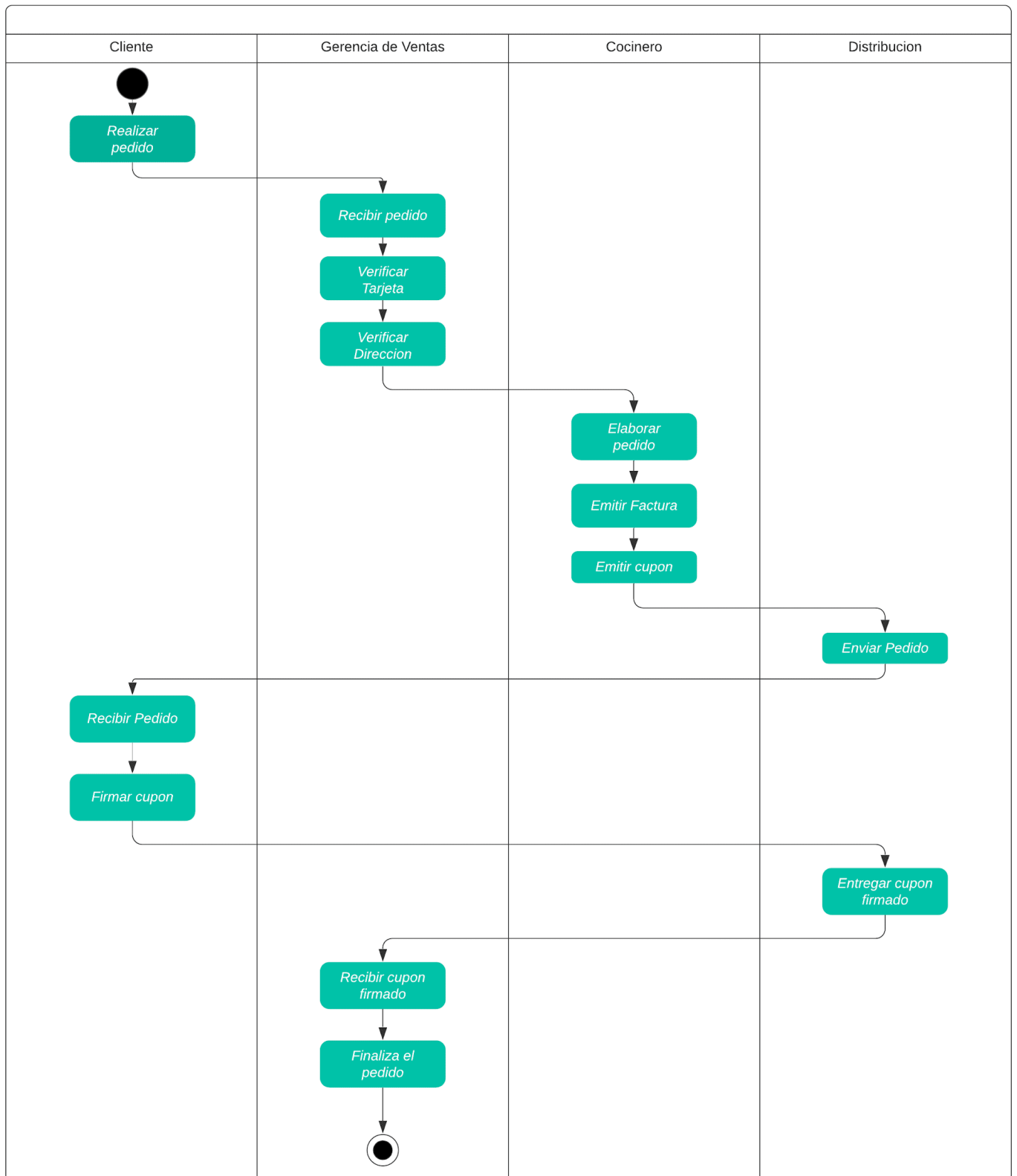


Diagrama: Solicitud de estado del pedido.

TP1 - Activity diagram - Solicitud de estado del pedido

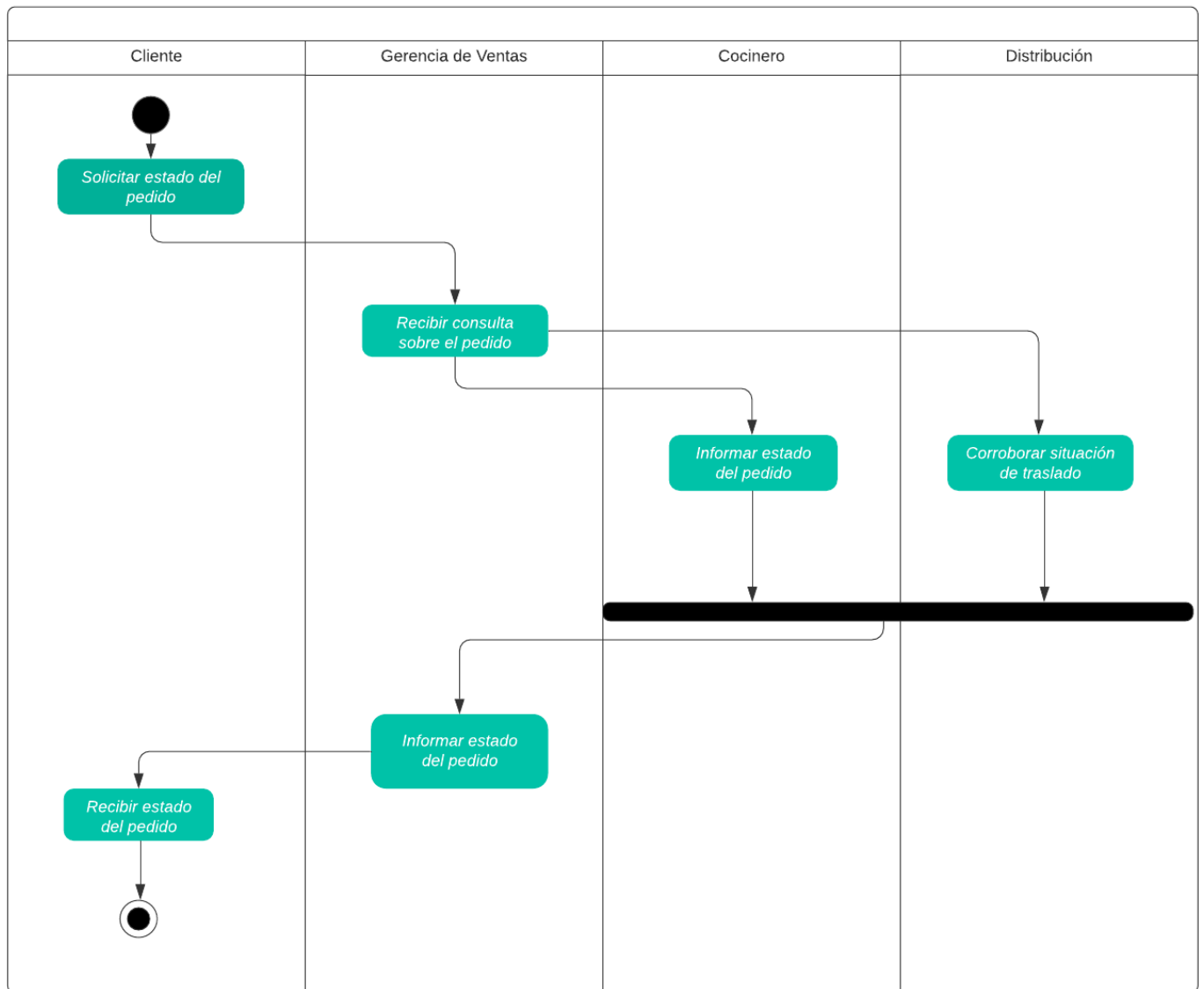


Diagrama: Solicitud de cancelación del pedido

TP1 - Activity diagram - Solicitud de cancelacion del pedido

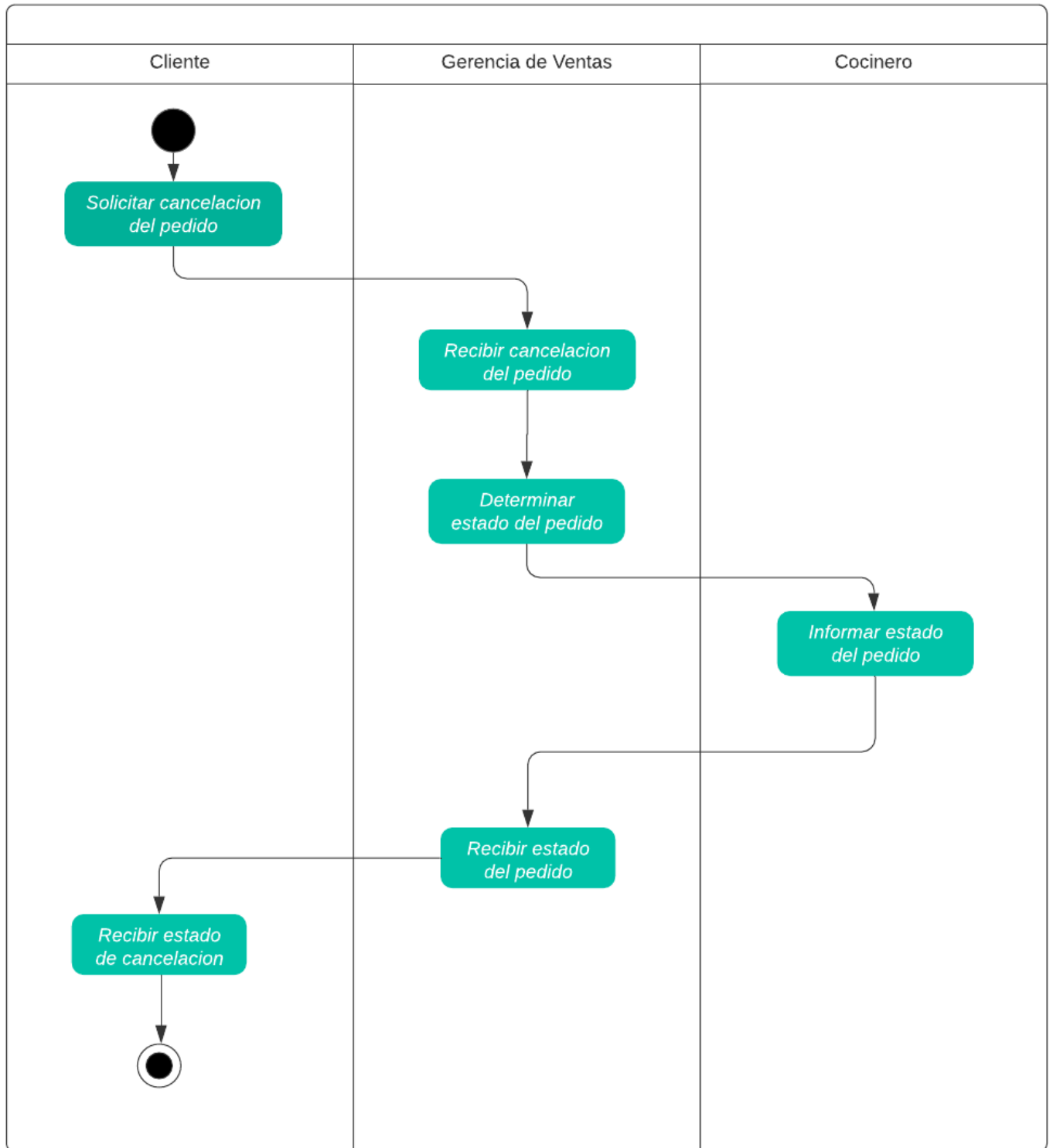


Diagrama: Entrega de cupón a la empresa de tarjeta

TP1 - Activity diagram - Entrega de cupón a la empresa de tarjeta

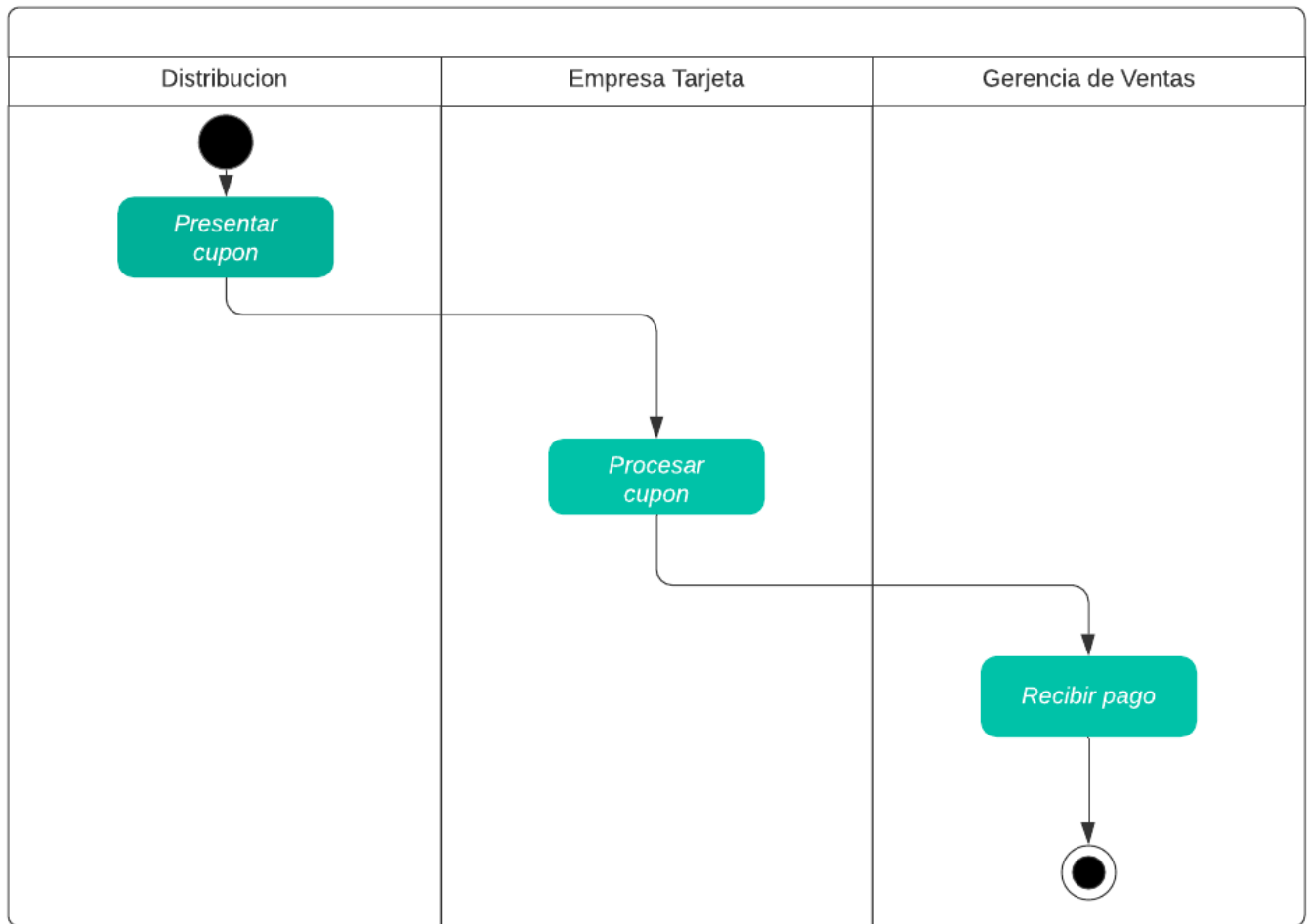


Diagrama: Generación de orden de compra de ingredientes al supermercado

TP1 - Activity diagram - Generación de orden de compra de ingredientes al supermercado

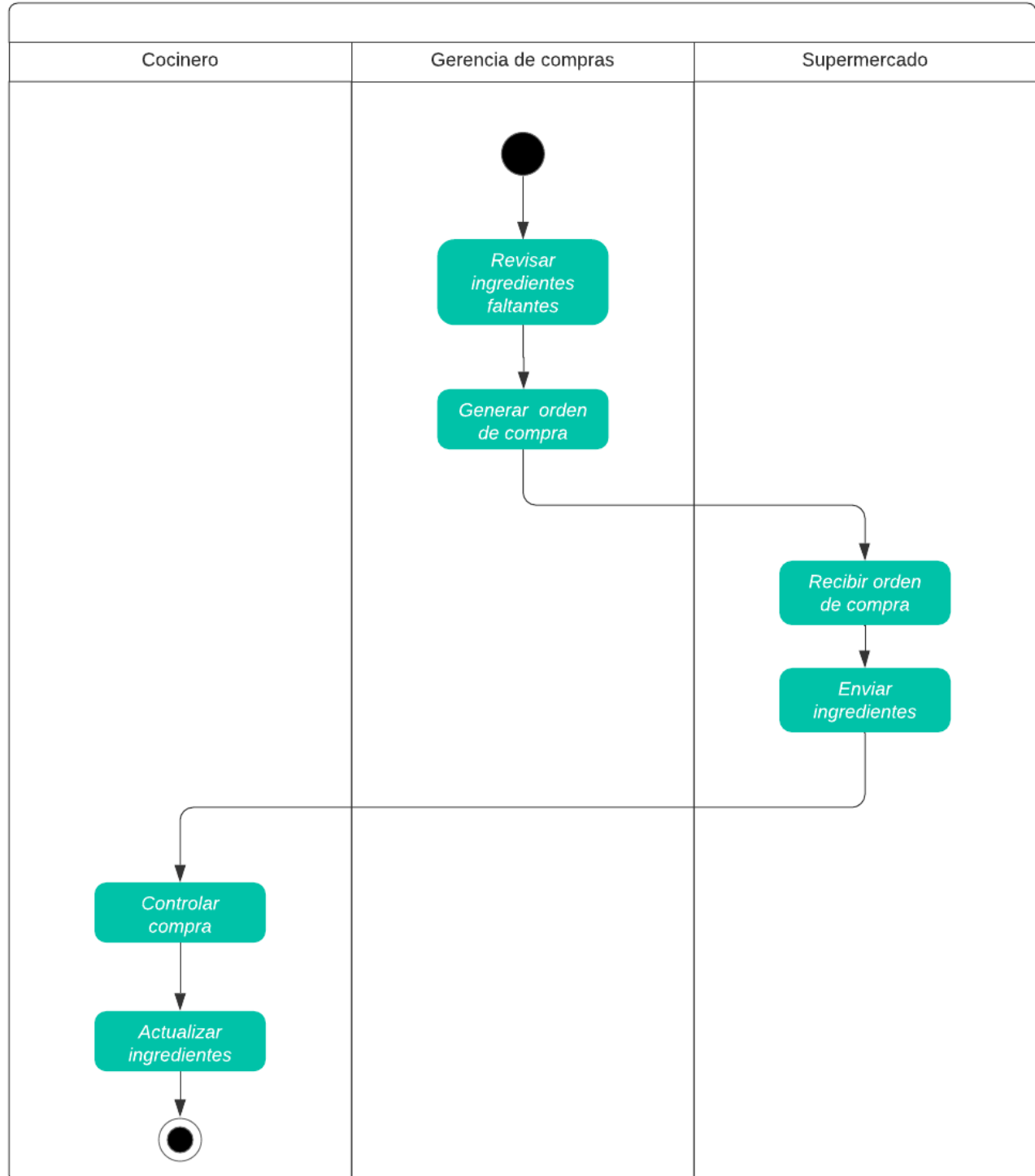
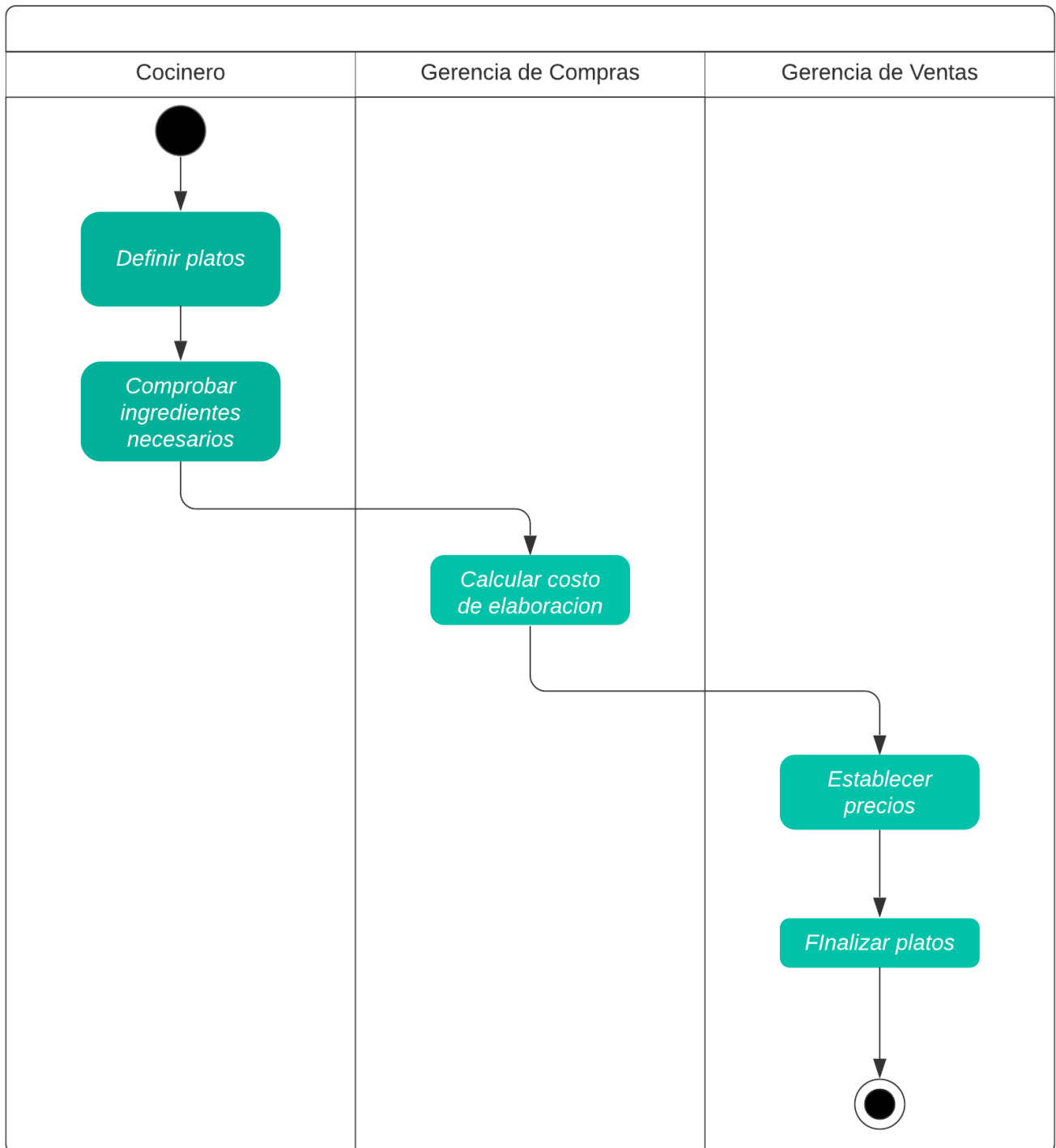


Diagrama: Armar platos

TP1 - Activity Diagram - Armar platos



Modelos de casos de uso

Identificación de casos de uso

Use Case	Descripción
Consultar platos	El cliente consulta la lista de platos disponibles.
Realizar pedido	El cliente indica los platos a pedir e ingresa el número de su tarjeta de crédito.
Consultar estado del pedido	El cliente solicita estado del pedido, el cual luego de consultar con el cocinero y Distribución, da una devolución al cliente.
Cancelar pedido	El cliente solicita la cancelación del pedido y la aplicación le informa si es posible hacerlo.
Mantener platos	El cocinero mantiene actualizada la lista de platos disponibles.
Mantener ingredientes	Cocinero indica los ingredientes que ingresaron o se usaron. Se envía una alerta cuando un ingrediente llega a una cota mínima de unidades disponibles y se quitan los platos que requieran esos ingredientes de la venta.
Generar facturación	El cocinero genera la factura y cupón del pedido y se lo entrega a distribución para que se lo lleve al cliente.
Validar tarjeta	La empresa de tarjeta, dados los datos de la tarjeta, verifica si tiene fondos y si es una tarjeta valida.
Liquidar cupón	Distribución regresa con el cupón firmado para ser entregado posteriormente en la empresa de tarjeta.
Realizar orden de compra	Diariamente se le envía una orden de compra al supermercado con los ingredientes necesarios.

Identificación actores

Principales

Cliente

Encargado de consultar y realizar los pedidos, debe indicar su número de tarjeta, recibir el pedido y firmar el cupón para después abonar la tarjeta. Una vez que realiza el pedido, recibe la confirmación del mismo, con un periodo estimado de entrega y la posibilidad de cancelarlo antes de que sea enviado.

Cocinero

Encargado de preparar los platos solicitados y completar el pedido antes del tiempo estimado. Además se encarga de mantener los platos presentes en el menú, verificando el stock de los ingredientes. Por otro lado, realiza la lista de ingredientes a utilizar en el menú de la semana.(menús semanales)

Distribución

Responsable del envío de los pedidos junto con la factura y el cupón de tarjeta con el importe total que debe ser firmado por el cliente. Una vez firmado el cupón deberá entregar el mismo al encargado de las ventas, finalizando el pedido.

Secundarios

Empresa de Tarjeta

NO conforma parte del ciclo de pedido, producción y entrega. Es el responsable de organizar los pagos con el titular de la tarjeta y el cobrador. Únicamente actúa con el sistema en el momento de abonar el cupón de tarjeta con el importe total del pedido.

Supermercado

Atienden los reclamos de pedidos de ingredientes realizados. Solo interactúa con el sistema a la hora de realizar/concretar un pedido de ingredientes.

Desarrollo de Casos de Uso usando template

Caso de uso: Consultar platos

Descripción:

El cliente ingresa solo para ver los platos que están a la venta.

Actores participantes:

Cliente

Precondiciones:

Lista de platos con sus respectivos precios actualizada.

Flujo Principal

- El cliente ingresa al sistema.
- El sistema indica los platos disponibles, platos especiales y plato del día con su precio y tiempo estimado de preparación.
- El cliente sale del sistema
- Finaliza el Caso de Uso.

Postcondiciones:

No existen

Caso de uso: Realizar pedido

Descripción:

El cliente realiza un pedido eligiendo los platos que lo conforman para que luego este le sea entregado a domicilio.

Actores participantes:

Cliente, Cocinero

Precondiciones:

Haber ejecutado el Caso de Uso "Mantener Ingredientes".

Flujo Principal

- El cliente ingresa al sistema
- Sistema solicita al Cliente que ingrese la dirección de entrega.
- El sistema valida la dirección del cliente (E1).
- El sistema muestra todos los platos del menú.
- El sistema solicita acción a ejecutar; Agregar, Quitar un plato, Confirmar, Cancelar
 - Si acción es Agregar:
 - Se agrega el plato al pedido
 - Caso de uso vuelve a "Sistema solicita acción a ejecutar..."
 - Si acción es Eliminar:
 - Se elimina el plato del pedido.
 - Caso de uso vuelve a "Sistema solicita acción a ejecutar..."
 - Si acción es Confirmar:
 - Continúa el Caso de Uso
 - Si acción es Salir:
 - Se cancela el pedido
 - Finaliza el Caso de Uso
- El sistema indica los platos que ha seleccionado, el monto total del pedido y el tiempo estimado de preparación.
- El sistema solicita ingresar acción a ejecutar (Confirmar, Modificar o Cancelar)
 - Si acción es Confirmar
 - El sistema pide los datos de la tarjeta de crédito
 - Ejecutar **Caso de Uso Validar Tarjeta**
 - El sistema informa al cliente del estado de la tarjeta.
 - El cliente confirma el resultado.
 - El sistema le avisa al cocinero de un nuevo pedido.
 - Si acción es Modificar:
 - Caso de uso comienza nuevamente desde "Sistema solicita acción a ejecutar..."
 - Si acción es Cancelar
 - Se informa al cliente de que su pedido ha sido cancelado
- Finaliza el Caso de Uso

Excepción E1

- La dirección ingresada por el cliente está fuera del radio de alcance.
- Sistema solicita al Cliente que ingrese nuevamente la dirección del domicilio o Cancelar
 - Si acción es Ingresar dirección
 - El Caso de Uso comienza nuevamente en “Sistema valida la dirección del cliente”
 - Si acción es Cancelar
 - Finaliza el Caso de Uso

Postcondiciones:

El pedido fue despachado a la cocina.

Caso de uso: Validar tarjeta

Descripción:

Consultar a la Empresa de Tarjeta si la tarjeta está habilitada para ser usada.

Actores participantes:

Cliente, Empresa de tarjeta

Precondiciones:

El cliente ha confirmado el pedido.

Flujo Principal

- El sistema procesa los datos de la tarjeta de crédito.
- El sistema hace una consulta contra la Empresa de Tarjeta para validar la misma.
- La empresa de la tarjeta devuelve una respuesta:
 - Caso positivo:
 - Se le informa al Cliente de que la tarjeta es válida y soporta la compra.
 - Caso negativo:
 - Se le informa al Cliente que la tarjeta no es válida o no soporta la compra, detallando el motivo
- Finaliza el Caso de Uso.

Postcondiciones:

Tarjeta validada pudiendo o no ser apta para llevar a cabo la compra.

Caso de uso: Mantener ingredientes

Descripción:

El cocinero agrega, quita o modifica la cantidad disponible de los ingredientes.

Actores participantes:

Cocinero

Precondiciones:

No existen

Flujo Principal

- Cocinero ingresa al sistema
- Sistema solicita ingresar acción a ejecutar (Agregar, Modificar cantidad, Quitar, Salir)
 - Si acción es Agregar
 - Ejecutar **Subflujo S1: Agregar Ingrediente**
 - Si acción es Modificar
 - Ejecutar **Subflujo S2: Modificar Ingrediente**
 - Si acción es Quitar
 - Ejecutar **Subflujo S3: Quitar ingrediente**
 - Si acción es Salir
 - Continúa el Caso de Uso
- Finaliza el Caso de Uso

Subflujos

Subflujo S1: “Agregar ingrediente”

- Sistema solicita el nombre del nuevo ingrediente
- Cocinero ingresa el nombre del ingrediente
- Sistema valida el nombre del ingrediente (E1)
- Sistema solicita ingresar la cantidad máxima y mínima del ingrediente
- Cocinero ingresa la cantidad máxima y mínima del ingrediente
- Sistema agrega el ingrediente a la lista de ingredientes
- Caso de uso continúa en el flujo principal en “**Sistema solicita acción a ejecutar**”

Subflujo S2: “Modificar (cantidad) Ingrediente”

- Sistema solicita el nombre del ingrediente a modificar
- Cocinero ingresa el nombre del ingrediente
- Sistema valida el nombre del ingrediente (E1)
- Sistema solicita ingresar acción a ejecutar Aumentar/Disminuir Cantidad
 - Si acción es Aumentar
 - Sistema solicita ingresar cantidad a aumentar (E3)
 - Si acción es Disminuir
 - Sistema solicita ingresar cantidad a quitar (E4)
- Sistema actualiza la cantidad del ingrediente
- Caso de uso continúa en el flujo principal en “**Sistema solicita acción a ejecutar**”

Subflujo S3: “Quitar ingrediente”

- Sistema solicita el nombre del ingrediente a quitar
- Cocinero ingresa el nombre del ingrediente
- Sistema valida el nombre del ingrediente (E2)
- Sistema remueve el ingrediente de la lista de ingredientes
- Caso de uso continúa en el flujo principal en **“Sistema solicita acción a ejecutar”**

Excepción E1: “Ingrediente ya existe”

- Sistema informa que el ingrediente ya existe y solicita que ingrese otro nombre
 - Sí Cocinero reingresa nombre del ingrediente
 - Caso de uso reinicia en “Sistema valida el nombre del ingrediente”
 - Caso contrario, Caso de Uso se reinicia en “Sistema solicita ingresar acción a ejecutar”

Excepción E2: “Ingrediente no existe”

- Sistema informa que el ingrediente no existe y solicita que ingrese otro nombre
 - Sí Cocinero reingresa nombre del ingrediente
 - Caso de uso reinicia en “Sistema valida el nombre del ingrediente”
 - Caso contrario, Caso de Uso se reinicia en “Sistema solicita ingresar acción a ejecutar”

Excepción E3: “Cantidad ingresada supera el límite superior”

- Sistema informa que se ha sobrepasado el límite superior de cantidad de ingredientes

Excepción E4: “Cantidad ingresada cae por debajo del límite inferior”

- Sistema informa que la cantidad de ingredientes ha caído por debajo del límite inferior
- El sistema inhabilita la venta de los platos que contengan el ingrediente en cuestión.
- Ejecutar Caso de Uso: “Realizar Orden de Compra”

Postcondiciones:

Lista de ingredientes actualizada

Caso de uso: Consultar estado del pedido

Descripción:

El cliente solicita ver el estado de su pedido y recibe información sobre en qué etapa se encuentra.

Actores participantes:

Cliente

Precondición:

El cliente debe haber realizado un pedido.

Flujo Principal

- El cliente ingresa al sistema.
- El sistema valida el nombre y la dirección del cliente (E1).
- El cliente solicita el estado del pedido.
- El sistema solicita al Cocinero que informe el estado del pedido
 - Caso pedido preparándose:
 - Sistema indica al cliente que el pedido todavía no se terminó de preparar
 - Sistema consulta al cliente si quiere cancelar el pedido (Cancelar Pedido)
 - Caso Cancelar Pedido:
 - Ejecutar **caso de uso: Cancelar pedido**
 - Caso pedido completo:
 - El sistema solicita a Distribución que informe el estado del pedido
 - Caso pedido sin enviar
 - El sistema indica que el pedido ya se preparó y se encuentra pronto a ser enviado.
 - Caso pedido enviado
 - El sistema indica que el pedido ya ha salido rumbo al domicilio del cliente.
- El Cliente sale del sistema
- Finaliza el caso de uso.

Excepción E1

- El sistema informa al Cliente que no existe ningún pedido a su nombre.
- Finaliza el caso de uso.

Postcondiciones:

No existen

Caso de uso: Cancelar pedido

Descripción:

El cliente solicita que el pedido que ha realizado sea cancelado.

Actores participantes:

Cliente, Cocinero

Precondiciones:

Cliente debe haber realizado un pedido

Flujo Principal

- Cliente solicita cancelar el pedido
- Sistema solicita al cocinero informar el estado del pedido (Sin preparar, Preparado)
 - Caso Sin preparar
 - El sistema cancela el pedido
 - Se le informa al Cliente que el pedido fue cancelado con éxito
 - Caso Preparado
 - Se le informa al Cliente que el pedido ya no puede ser cancelado
- Finaliza el Caso de uso

Postcondiciones:

Se le informa al cliente el estado de la cancelación del pedido.

Se debe ejecutar el Caso de Uso "Mantener Ingredientes".

Caso de uso: Generar facturación

Descripción:

El cocinero genera la facturación del pedido.

Actores participantes:

Cocinero

Precondiciones:

El pedido fue elaborado.

Flujo Principal

- El cocinero ingresa al sistema.
- El cocinero ingresa el id de pedido
- Sistema valida el id del pedido (E1).
- El cocinero informa al Sistema que el pedido ya fue elaborado.
- El sistema genera el cupón de tarjeta y la factura correspondiente.
- Finaliza el Caso de Uso

Excepción E1: “id pedido invalido”

- Sistema solicita al Cocinero Reingresar id del pedido o Cancelar
 - Si acción es Reingresar id
 - Caso de uso comienza nuevamente desde “Sistema valida el id”
 - Si acción es Cancelar
 - Finaliza el Caso de Uso

Postcondiciones:

Factura y cupón de tarjeta entregados a Distribución

Caso de uso: Mantener platos

Descripción:

El cocinero agrega, elimina o modifica los platos presentes en el menú.

Actores participantes:

Cocinero

Precondiciones:

No existen

Flujo Principal

- El cocinero ingresa al sistema
- El sistema solicita acción a ejecutar (Agregar, Modificar, Eliminar o Salir)
- El cocinero ingresa acción.
 - Si acción es Agregar plato:
 - Ejecutar **Subflujo S1**: “Agregar plato al menú”
 - Si acción es Modificar plato:
 - Ejecutar **Subflujo S2**: “Modificar plato del menú”
 - Si acción Eliminar plato:
 - Ejecutar **Subflujo S3**: “Eliminar plato del menú”
 - Si acción es Salir:
 - Continúa el Caso de uso en “Finaliza el Caso de Uso”.
- Finaliza el Caso de Uso

Subflujo S1: “Agregar plato al menú”

- El sistema solicita ingresar nombre del plato
- El cocinero ingresa el nombre
- El sistema verifica que el plato no exista (**E1**)
- El sistema solicita acción a ejecutar; Agregar, Eliminar un ingrediente, Continuar o Salir.
 - Si acción es Agregar:
 - Se agrega ingrediente a la lista de ingredientes del plato
 - Caso de uso vuelve a “**Sistema solicita acción a ejecutar...**”
 - Si acción es Eliminar:
 - Se elimina ingrediente de la lista de ingredientes del plato
 - Caso de uso vuelve a “**Sistema solicita acción a ejecutar...**”
 - Si acción es Continuar:
 - Continúa el Caso de Uso
 - Si acción es Salir:
 - No se agrega el nuevo plato.
 - El caso de Uso comienza nuevamente en “**Sistema solicita acción a ejecutar**” (Flujo principal)
- El sistema verifica que existen las cantidades mínimas de ingredientes (**E2**).
- El sistema agrega el plato al menú.
- El caso de Uso comienza nuevamente en “Sistema solicita acción a ejecutar “ (Flujo principal) .

Subflujo S2: “Modificar plato del menú”

- El sistema muestra todos los platos del menú con nombre e ingredientes.
- El sistema solicita seleccionar un plato
- El cocinero selecciona el plato
- El sistema solicita acción a ejecutar; Agregar, Eliminar un ingrediente, Continuar o Salir.
 - Si acción es Agregar:
 - Se agrega ingrediente a la lista de ingredientes del plato
 - Caso de uso vuelve a “Sistema solicita acción a ejecutar...”
 - Si acción es Eliminar:
 - Se elimina ingrediente de la lista de ingredientes del plato
 - Caso de uso vuelve a “Sistema solicita acción a ejecutar...”
 - Si acción es Continuar:
 - Continúa el Caso de Uso
 - Si acción es Salir:
 - Se descartan las modificaciones
 - El caso de Uso comienza nuevamente en “Sistema solicita acción a ejecutar “ (Flujo principal)
- El sistema verifica que existen las cantidades mínimas de ingredientes (**E2**).
- El sistema modifica el plato del menú.
- El Caso de Uso comienza nuevamente en “Sistema solicita acción a ejecutar “ (Flujo principal)

Subflujo S3: “Eliminar plato del menú”

- El sistema muestra todos los platos del menú con nombre e ingredientes.
- El sistema solicita que el Cocinero seleccione un plato
- El cocinero selecciona el plato
- El sistema solicita acción a ejecutar; Eliminar plato, Volver o Salir.
 - Si acción es Eliminar
 - El plato se elimina del menú
 - Si acción es Volver
 - Caso de uso se reinicia desde “Sistema muestra todos los platos...”
 - Si acción es Salir
 - El caso de Uso comienza nuevamente en “Sistema solicita acción a ejecutar “ (Flujo principal)

Excepción E1

- El sistema indica que el nombre del plato ya existe
- El sistema solicita ingresar nuevamente el nombre del plato
 - Sí Cocinero re-ingresa nombre del plato, el caso de uso se reinicia en “Sistema verifica que el plato no exista (E1)”
 - Caso contrario, el Caso de Uso comienza nuevamente en “Sistema solicita acción a ejecutar “ (Flujo principal)

Excepción E2

- El sistema indica que no hay ingredientes suficientes
- El sistema solicita si aun así desea continuar agregando el nuevo plato (Continuar o Modificar)
 - Si acción es Continuar:

- Caso de Uso reinicia desde “Sistema agrega el plato al menú...”
- Si acción es Modificar:
 - Caso de Uso reinicia desde “Sistema solicita acción a ejecutar...”

Postcondiciones:

Lista de platos actualizada.

Se deberá ejecutar el Caso de Uso “Mantener Ingredientes”.

Caso de uso: Liquidar cupón.

Descripción:

Se cobra el cupón firmado a la empresa de la tarjeta.

Actores participantes:

Distribución

Precondiciones:

Pedido entregado al cliente.

Flujo Principal

- Distribución ingresa al sistema.
- Distribución ingresa el id del pedido.
- Sistema valida el id del pedido (E1)
- Carga de cupón firmado o no por el cliente:
 - Caso firmado:
 - Continúa con el Caso de Uso.
 - Caso NO firmado:
 - Reclamo fuera del alcance del sistema.
- El sistema informa que el pedido ha finalizado.
- Finaliza el Caso de Uso

Postcondiciones:

No existen

Excepción E1: id pedido invalido

- Sistema solicita ingresar nuevamente el id del pedido
 - Si cliente ingresa nuevamente el id del pedido, Caso de uso reinicia en “Sistema valida el id...”
 - Si no, finaliza el Caso de Uso

Caso de uso: Realizar orden de compra

Descripción:

Se le envía una orden de compra al supermercado con los ingredientes necesarios.

Actores participantes:

Temporal (diariamente), Supermercado

Precondiciones:

Haber ejecutado el Caso de Uso "Mantener Ingredientes"

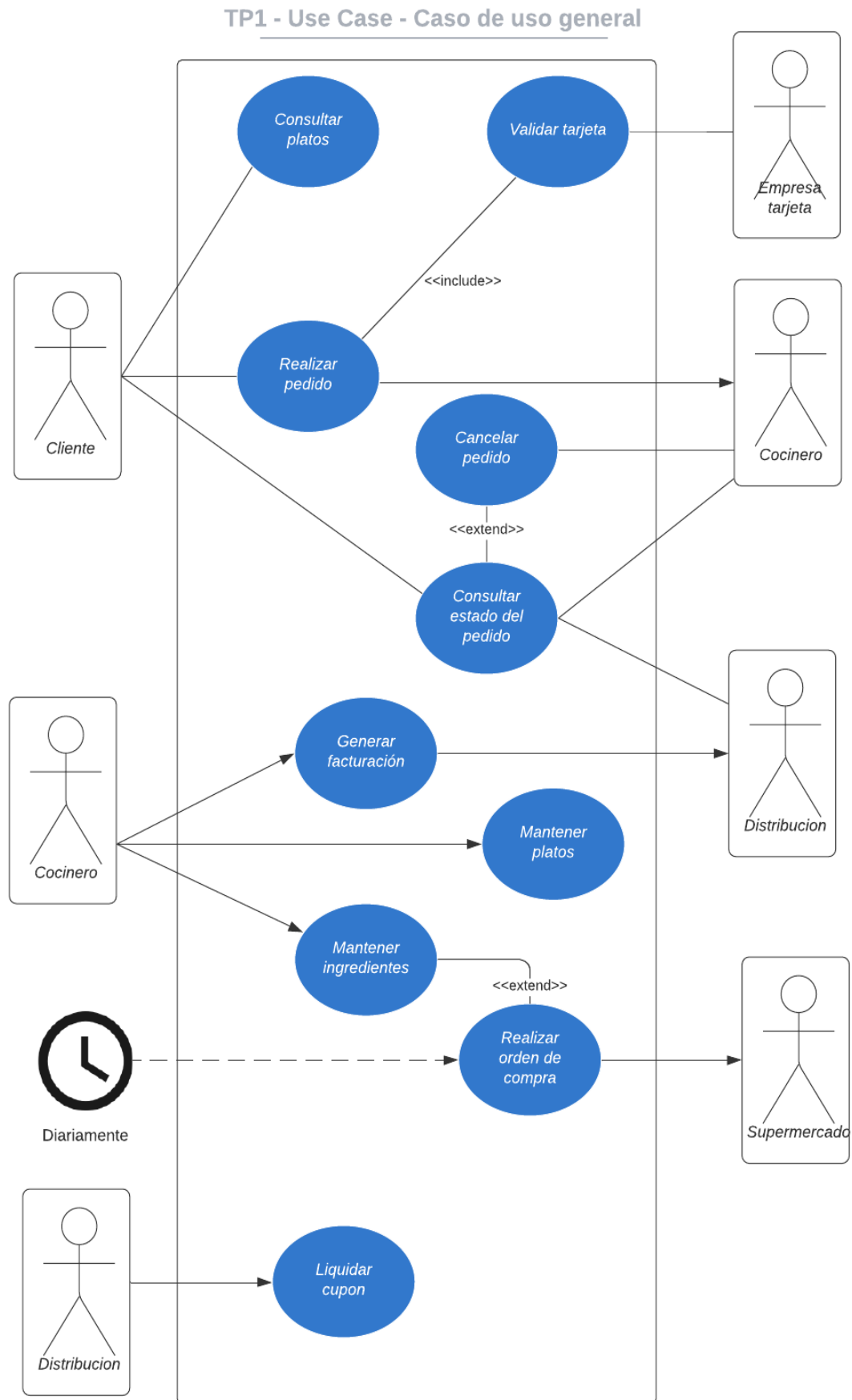
Flujo Principal

- El sistema releva el listado de los ingredientes faltantes y sus cantidades.
- El sistema se comunica con los supermercados que pueden proveer los ingredientes.
- Los supermercados informan su disponibilidad para proveer los ingredientes:
 - Caso se pueden conseguir todos los ingredientes:
 - El sistema confirma la compra a los supermercados.
 - Caso NO se pueden conseguir todos los ingredientes:
 - El sistema confirma la compra solo de los ingredientes disponibles a los supermercados.
- Finaliza el Caso de Uso.

Postcondiciones:

Pedido realizado al supermercado con los ingredientes necesarios.

Diagramas de Casos de Uso



Modelo de clases

Lista de clases

- Cliente
- Pedido
- Plato
- Ingrediente
- Tarjeta
- Orden de compra
- Supermercado
- Factura
- Cupón de tarjeta

Responsabilidades de las clases:

Cliente

Realizar un pedido.
Consultar los platos disponibles.
Cancelar un pedido realizado.

Pedido

Mantener el estado de un pedido.
Informar el estado de un pedido.

Plato

Informar el precio del plato
Informar su tiempo de preparación.
Actualizar los precios

Ingrediente

Mantener el stock de un ingrediente.
Generar advertencia cuando se tiene poco stock.

Tarjeta

Contener la información de la tarjeta asociada al cliente.

Valida los datos y los fondos de la misma.

Orden de compra

Contiene la información de los ingredientes y la cantidad de los mismos.

Supermercado

Recibir órdenes de compra con los ingredientes solicitados.

Procesar órdenes de compra.

Factura

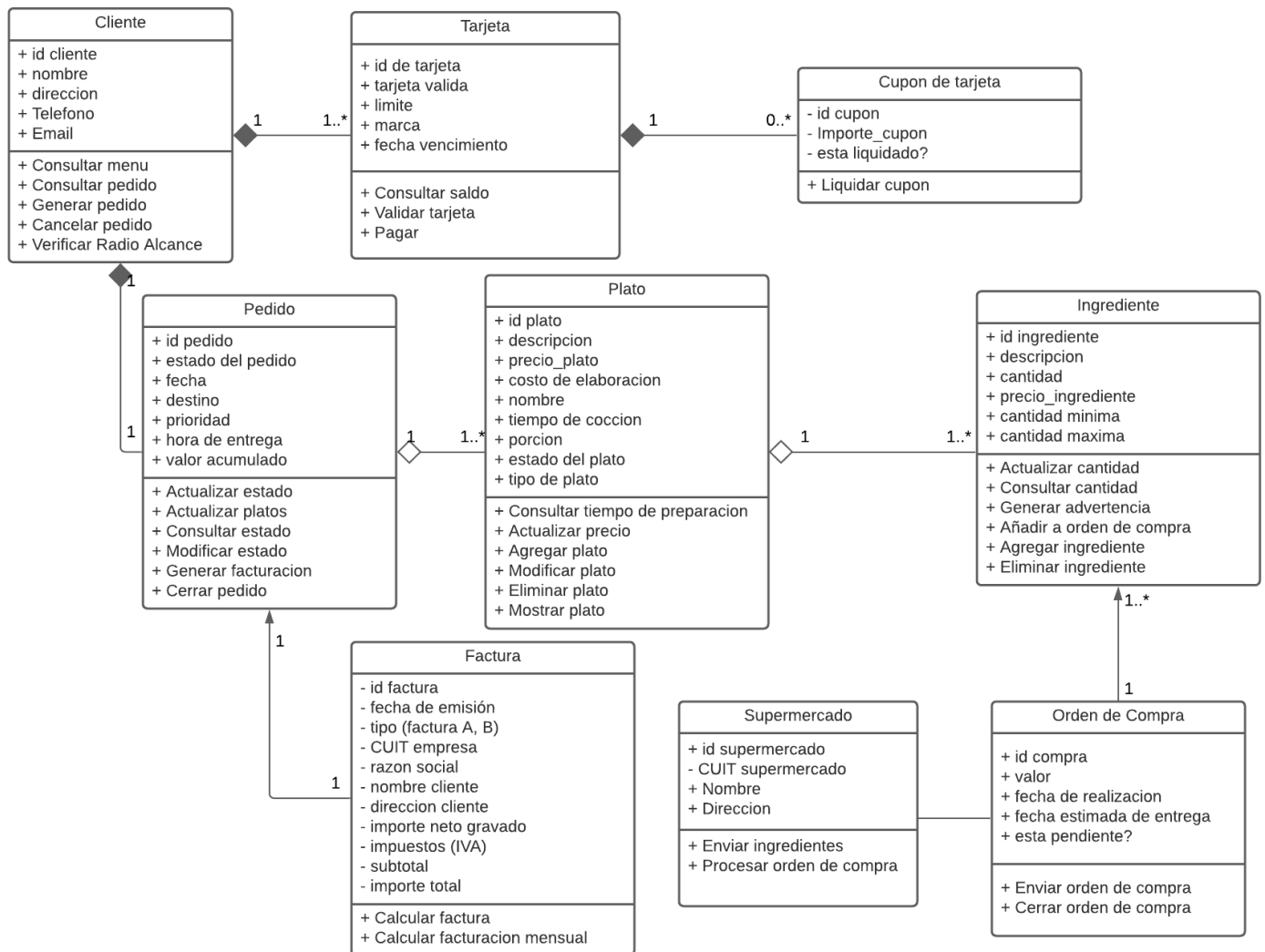
Calcular el monto total de la factura.

Contener la información relevante sobre la facturación de un pedido.

Cupón de tarjeta

Contener la información necesaria para que la Empresa de Tarjeta liquide el pago.

Diagrama de clases



Storytelling

Il Cane Espresso Ristorante: Storytelling



Introducción

Ramiro es un joven que trabaja en un famoso banco ubicado en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, además vive bastante cerca en un departamento muy alto ubicado en Puerto Madero.

A él le gusta mucho cocinar y cada vez que vuelve de trabajar suele preparar platos de comida muy particulares y de muy buen sabor. Como todo buen plato estos llevan un tiempo de preparación además de una buena cantidad de ingredientes de calidad y técnica por parte de Ramiro; pero por suerte él siempre tiene tiempo para poder darse el gusto de ser un chef por un par de horas.

Nudo

Hay ciertos días en los que Ramiro trabaja hasta tarde, como aquellos en donde suceden reuniones después del trabajo; cuando ocurren inconvenientes o problemas que no se solucionan hasta mucho más tarde de la hora estipulada de finalización de la jornada laboral; aunque también hay días que simplemente sale a tomar algo con sus compañeros de trabajo aprovechando el "Happy Hour" de los bares cercanos.

Estos días Ramiro vuelve a su casa cuando se acerca la noche y se encuentra muy cansado, ya agotado busca en su heladera para ver qué quedó de ayer, dado que no se siente de humor para preparar uno de sus famosos platillos y con recalentar de lo que haya le parecía más que bien para no pasar la noche con el estómago vacío.

Después de ver tanto su heladera como su alacena, esperando a que mágicamente apareciese un pedazo de carne o un paquete de pasta, Ramiro se dio cuenta que capaz hoy se tendría que conformar comiendo frutas y siendo alguien de buen paladar que siempre le gustaba comer cenas completas, eso lo entristecía un poco.

En ese momento recuerda que cuando estaba en el bar tomando cervezas con sus amigos, su buen amigo Antonio le dijo que conocía un restaurante al cual se le podían hacer pedidos a domicilio y la tarjeta de crédito era lo único necesario para poder ordenar. Era cuestión de llamar y esperar a recibir en poco tiempo un plato recién hecho al cual se le podía sentir el aroma de ingredientes frescos.

Problema

Ramiro una vez que decidió llamar para poder pedir su plato de comida favorito, en el local no le contestaban. Incrédulo, llama nuevamente pero aun no obtiene respuesta. Famélico y furioso, decide llamar una vez más pero no hay contestación alguna. Dado por vencido, Ramiro se entristece porque no ha podido pedir su plato.

Desenlace

Enojado, llama a Antonio para comentarle lo sucedido y este le responde que existe la posibilidad de pedir por la aplicación del restaurante "Il Cane Espresso Ristorante". En ese mismo momento Ramiro se descarga la aplicación, ingresa, consulta el menú y simplemente elige uno de los tantos apetecibles platos. Por último confirma su elección y realiza su pedido.

En poco tiempo recibe en la puerta del departamento al delivery que le hace entrega de su pedido. Firma el cupón, despide al joven de la moto e ingresa nuevamente al edificio para ir a su departamento y así deleitarse una vez más con un buen platillo, solo que esta vez no ha sido él quien lo ha preparado.

Scope Canvas

[Scope Canvas - Grupo 7](#)