

UT2 - Analisis y especificacion - Trabajo final de unidad

Equipo 2

Parte 1: Procesos Relevantes de la Cafetería

Abastecimiento:

Este proceso abarca desde la planificación de compras hasta la recepción de los productos en la cafetería. Incluye la identificación de proveedores confiables, la negociación de precios, la gestión de inventario y la coordinación de entregas para garantizar la disponibilidad de ingredientes frescos y de calidad.

Preparación de Alimentos:

Elaboración de los alimentos según los estándares de calidad e higiene establecidos. Incluye la planificación de menús, la preparación de los ingredientes, la cocción de los platos y la presentación adecuada de los mismos, así como las cocineras encargadas de prepararlos. Este proceso debe optimizar el tiempo de preparación y minimizar el desperdicio de alimentos.

Servicio al Cliente:

Este proceso se centra en la atención al cliente desde el momento en que este ingresa a la cafetería hasta que realiza su compra y se retira. Incluye la atención en el mostrador, la toma de pedidos, el cobro y la entrega de los productos.

Gestión de Pagos y Cobros:

Se gestionan todos los aspectos relacionados con la facturación y los pagos. Esto implica el registro de las ventas, la generación de facturas, el control de caja y la aceptación de diferentes métodos de pago.

Control de Calidad y Limpieza:

Este proceso se encarga de garantizar que tanto los alimentos como las instalaciones cumplan con los estándares de calidad e higiene requeridos. Incluye la realización de controles periódicos de limpieza, la supervisión de la manipulación de alimentos, el monitoreo de la temperatura de almacenamiento y la gestión de residuos. Es crucial para prevenir riesgos sanitarios y mantener la reputación de la cafetería.

Parte 2 y 3: BE, BUC, PUCs y PUC Scenario

BE: Se agota stock de un producto

BUC	Se compran y disponen unidades del producto.
Precondiciones	Debe existir un inventario de los productos y sus cantidades.
Stakeholders	Empleados de la cantina, proveedores, clientes de la cantina.
Pasos del caso normal	<ol style="list-style-type: none">1. El empleado define la cantidad de unidades a comprar.2. Se comunica con el proveedor.3. Realiza la compra del producto.4. Realiza el pago del producto.5. Recibe el producto.6. Repone en la cafetería.

PUC	Empleado compra y dispone unidades del producto.
Precondiciones	Debe existir un inventario de los productos y sus cantidades.
Stakeholders	Empleados de la cantina, proveedores, clientes de la cantina.
Pasos del caso normal	Actor: Cliente <ol style="list-style-type: none">1. Salta una alerta en el sistema cuando el producto se queda sin stock.2. El sistema indica cuantas unidades es recomendable comprar.3. El empleado se comunica con el proveedor.4. Realiza la compra del producto.5. Realiza el pago del producto.6. Recibe el producto.7. Repone en la cafetería.

BE: Cliente se presenta en mostrador a realizar una compra

BUC	Se realiza una compra.
Precondiciones	Hay stock del producto/s deseado/s por el cliente, los productos tienen un precio asignado, el empleado es capaz de manejar el sistema de registro de venta.
Stakeholders	Empleados de la cantina, clientes de la cantina.

Pasos del caso normal	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se atiende a un cliente. 2. Se toma el pedido. 3. Se ingresan los productos en el sistema de registro de venta. 4. Se toman los productos. 5. Se consulta el método de pago. 6. Se recibe el pago. 7. Se entregan los productos al cliente
------------------------------	---

PUC	Un cliente realiza una compra.
Precondiciones	<p>Hay stock del producto/s deseado/s por el cliente, los productos tienen un precio asignado, el empleado es capaz de manejar el sistema de registro de venta.</p> <p>Existe un tótem de autoservicio.</p>
Stakeholders	Empleados de la cantina, clientes de la cantina.
Pasos del caso normal	<ol style="list-style-type: none"> 1. El cliente se acerca al tótem de autoservicio. 2. Ingresa allí los productos que comprará. 3. Elige el método de pago. 4. Realiza el pago. 5. El empleado recibe el pedido. 6. Prepara el pedido para entregar. 7. Entrega los productos al cliente.

BE: Clientes liberan una mesa

BUC	El empleado limpia la mesa.
Precondiciones	Un cliente debe haber consumido en una mesa del local.
Stakeholders	Empleados de la cantina, clientes de la cantina.
Pasos del caso normal	<ol style="list-style-type: none"> 1. Un mozo se da cuenta de que la mesa está libre. 2. Notifica al limpiador que se liberó una mesa. 3. El limpiador toma los productos de limpieza. 4. Recoge lo que haya quedado en la mesa. 5. Limpia la mesa.

PUC	Se automatiza el avisar al empleado sobre la mesa no limpia
Precondiciones	Un cliente debe haber consumido en una mesa del local.
Stakeholders	Empleados de la cantina, clientes de la cantina.
Pasos del caso normal	<ol style="list-style-type: none"> 1. Un sensor en la mesa notifica al limpiador que la misma se liberó. 2. El empleado toma los productos de limpieza. 3. Recoge lo que haya quedado en la mesa. 4. Limpia la mesa.

Parte 4 Requerimientos Funcionales y No Funcionales

El empleado compra y dispone unidades del producto:

Funcionales:

El producto debe mantener registro de la cantidad de unidades de los artículos vendidos en la cantina.

La herramienta debe ser capaz de asociar un producto con una cantidad mínima de stock.

Cuando se llegue a una cantidad de stock inferior a la asignada el producto debe activar una alerta previsible por los operarios de la cantina.

El producto debe mantener un registro de los proveedores asociado con cada artículo que es vendido en la cantina, el cual puede ser modificado por los operarios de la misma.

No funcionales:

Es claro y entendible por el operario cual es el producto del cual falta stock, se presenta nombre y marca y no simplemente un código.

Debe ser capaz de manejar más de 1000 productos diferentes (el número es una estimación sin base empírica).

Debe tener una restricción de acceso básica para que solo la utilicen empleados autorizados de la cantina.

La aplicación no puede tardar más de 5 segundos en cargar.

Un cliente realiza una compra:

Funcionales:

El registro de stock desciende en las cantidades correspondientes a la compra del cliente.

Hay un aumento en el capital de la cantina, sea en efectivo o mediante otro método de pago, equivalente a lo comprado por el cliente.

Se produjo un registro de lo comprado por el cliente con la fecha y hora correspondiente.

No Funcionales:

Se le presentaron al cliente por lo menos dos opciones de pago, efectivo o crédito, para abonar su compra.

En caso de no haber uno o más de los productos pedidos por el cliente, esto se le informa al mismo antes de procesar la compra, se les ofrecen alternativas si éstas existen y se le consulta si desea continuar la compra.

Los productos presentados son legibles por un usuario sin impedimentos visuales.

El empleado limpia la mesa.

Funcionales:

La mesa que fue limpiada no presenta manchas visibles o restos de comida detectable por el ojo humano.

Los platos, vasos, cubiertos y otros utensilios usados por las personas que previamente utilizaron la mesa, si es que los hubo, se encuentran en una sección de la cantina para ser lavados o desechados si así corresponde.

No Funcionales:

Las personas que se vayan a sentar en la mesa no detectan un olor que pueda ser clasificado por ellos como “desagradable”.

No pasaron más de 10 minutos entre que la mesa se terminó de usar por los clientes y quedó en estado de “limpia”.

Los productos utilizados para limpiar la mesa han sido aprobados para su uso por las autoridades bromatológicas del país.

Parte 5)

El empleado compra y dispone unidades del producto

Compleitud: Todos los elementos están presentes para mantener y gestionar el stock incluyendo registro y alertas para el stock

Trazabilidad: Se permite seguir el flujo del stock desde su venta hasta el alertado de bajo stock

Consistencia: No se observan contradicciones internas, todo funciona en un conjunto

Criterio de aceptación: No hay criterios que den lugar a la duda, no es ambiguo

Relevancia: Son relevantes para las necesidades del negocio

Requisito o solución: No parece una solución específica

Gold plating: No hay características que parecen indicar requerimientos extra para el negocio

Creep: No hay evidencia de expansión de los requerimientos durante la expansión

Requerimientos No Funcionales para el Empleado que Compra y Dispone Unidades del Producto

Compleitud: Incluyen aspectos de usabilidad, capacidad, seguridad y rendimiento

Trazabilidad: Pueden ser fácilmente traqueados

Consistencia: Son consistentes en mejorar la experiencia del operario y la seguridad del sistema

Criterio de aceptación: "Olor desagradable" o "sin base empírica" pueden no ser lo suficientemente claros, esto se podría mejorar

Relevancia: Relevantes para garantizar la usabilidad y la eficiencia operativa

Requisito o solución: No parece una solución específica

Gold plating: No hay características innecesarias

Creep: No hay evidencia de la adición de requerimientos no planificados durante la validación